



安富・神河のゆず

徳島県発祥の木頭ゆずという品種を活用。
実がとても黄色く鮮やかで豊潤な香りと酸味が強い。



収穫・販売時期

11月～12月

(果実)

加工品



【姫路市】
シロップ、マーマレード、ゆず胡椒等

【神河町】
ゆず香ちゃん、ゆずドロップ等

【農産物に係る取組】

ゆずのトゲで果実に傷がつかないように一つ一つ手作業で摘んでいる。

収穫したゆずは手作業で検査・選別を行い、傷がなく、状態の良いものは玉のまま、それ以外のものは加工される。

歴史

姫路市安富町 平成3年から水田の荒廃防止と棚田活用対策を目的とし、ゆずの栽培を開始。平成7年に安富ゆず生産組合の結成、生産量が増えたことに伴い、平成9年に女性による加工を開始し、平成17年に農事組合法人安富ゆず組合を設立した。また平成19年に加工施設、平成20年には直売所を整備している。

神河町 神河町根宇野地区では、薪炭採取を重点とした山林経営の低迷が続く中、1970年代より新しい特産物として柚子に着目し栽培を開始した。昭和51年3月に集落共有林3haの導入を契機に規模拡大がなされた。



おいしい食べ方

- ・そのままデザートに
- ・果汁・皮を料理に

