



天龍村の柚餅子の歴史

柚餅子は、ゆずを用いた保存食として発展したもので、天龍村に限らず、北は秋田県から南は鹿児島県まで、全国各地に伝わっています。ゆずをくり抜いて中身に味噌や小麦粉などを詰めた「丸柚餅子」と、餅粉などをベースに、刻んだゆずの皮、味噌、砂糖などを練り込んで蒸し上げた「棒柚餅子」の大きく2種類があります。

先に歴史に登場するのは丸柚餅子のほうで、古くは源平合戦の時代から武士の携行食(保存食)だったと伝わっています。棒柚餅子のほうは、戦乱の世が終わった江戸時代以降に発展し、全国各地に広がったとみられています。棒柚餅子も南信州地域で「くるみ柚餅子」として販売されています。

丸柚餅子は武士の携行食だった性質から、落武者伝説との関わりが深い食べ物です。和歌山県龍神村や奈良県十津川村、石川県輪島市でも丸柚餅子が銘菓として残っていますが、いずれも平安末期の源平の落武者達が丸柚餅子を伝承したとも言われています。

他にも丸柚餅子は、愛媛県西条市、岡山県矢掛町などゆずの産地でも、江戸後期に和菓子として誕生し、今でも受け継がれています。

天龍村の柚餅子は、南北朝時代の1352年、坂部集落の始まりとなった源氏の熊谷貞直とその家来達が丸柚餅子を伝えた口承があります。

天龍村はゆずが豊富に採れる地で、旧家の庭先には必ず柚子の木が生えていました。その土地の特性を活かし、丸柚餅子は各家庭の料理として伝わっています。

このように柚餅子は、家庭料理から地域銘菓へと変わっていった歴史があります。



全国各地で丸柚餅子を作るみなさん

石川県輪島市



行商人土産から発展した輪島の柚餅子 海外での高評価と震災復興の課題 柚餅子総本家中浦屋 中浦 政克さん

輪島における丸柚餅子の歴史は古く、平家の落人伝説が残りますが、最も有力なのは輪島塗の行商人を通じた歴史です。彼らが全国を歩く中で柚餅子に出会い、有力な得意先への特別な土産として、地元のお菓子屋に作らせたのが始まりと伝わっています。加賀藩の文獻にも残る歴史ある和菓子です。

創業当初は地元農家の庭先のゆずを集めて作っていました。輪島の柚餅子は、中身をくり抜いたゆず釜に、餅粉、砂糖、醤油、ゆずの果肉で作ったジャムを練り込ん

だ餅種を詰めて蒸し上げます。その後、籾木を敷いた箱に入れ、約半年間かけて自然乾燥させます。味噌や木の实を使わないのが特徴です。

近年はニューヨークの高級店でもチーズや肉料理と合わせる食材として評価されていますが、手作業による特殊な技能の担い手不足や原価高騰が課題です。能登半島地震で工場などを焼失する甚大な被害を受けましたが、現在、再建に向け歩みを進めています。
<https://nakauraya.jp/yubeshi>



岡山県高梁市



藩政改革に始まった高粱の丸柚餅子づくり 200年続く伝統と「6代目が最後」の危機 土屋ゆべし本舗天任堂 土屋 碩三さん

備中松山藩の城下町で1830年代に創業した天任堂の柚餅子は、藩政改革を担った山田方谷の奨励により特産品化された歴史を持ちます。明治・大正・昭和の各天皇に献上された格式高い和菓子です。

冬季限定の丸柚餅子は、地元産のゆずを丸ごと使います。ヘタ側を切り落として果肉をくり抜いたゆず釜に、米粉、砂糖、白味噌、細かく刻んだゆずの皮を合わせた生地を詰めて蒸し上げます。その後、冬の寒空のもと数ヶ月かけて乾燥させます。

丸柚餅子は膨大な手間がかかり採算が取れないため、現在は売上の9割以上を占める「棒柚餅子」が経営を支える構造です。主力である「棒柚餅子」は地元の学校給食にも採用されるなど地域に根付いていますが、深刻な課題も抱えています。原材料の餅米や資材の高騰に加え、後継者が不在であり、私の6代目で終わるかもしれない存続の危機に直面しています。
<http://www.tennindo.net/>



天龍村の柚餅子の特徴

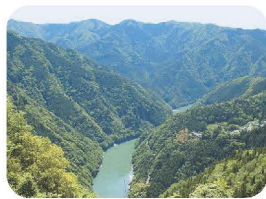
全国各地に伝わる丸柚餅子は、ゆずの中身を取り除いて、中に味噌を詰める点では古来より共通しています。しかし、地域によってその調理法や、特に中の生地に入れる具材が異なります。

例えば天龍村などで現在販売されている、NPO法人ツメモガキの丸柚餅子では、柚餅子1個あたりの生地に味噌38グラム、砂糖30グラム、小麦粉10グラム、日本酒とみりんが小さじ0.5杯、粉くるみとごまとしりごみが1.5グラム、山ぐるみ4粒が入っています。

これが紀伊山地の丸柚餅子になるとくるみの代わりにピーナッツを使用したり、中四国ではナッツ類を使わなかったりする地域もあります。天龍村では小麦粉を生地のつなぎに使用しますが、実はこれは天龍村ならではといえます。他地域だと餅粉が多く、米粉やそば粉、きな粉を使うこともあります。能登半島の丸柚餅子のように、味噌の代わりに醤油を用いる地域もあります。隠し味に唐辛子やゆず皮を入れたりすることもあります。蒸す回数は1回が主流ですが、天龍村では2回蒸すのが特徴です。

多くの地域では味噌が生地の大部分を占めるため、ここが一番の味の決め手となるポイントです。そのため、味噌は自前で作ったり特注したりし、そのレシピも門外不出な場合が大半です。天龍村の柚餅子も、味噌は大豆から村内で栽培し、柚餅子専用に分連で作っている信州味噌を使用しています。

天龍村の柚餅子は、各家庭で作られていた柚餅子を元に2017年まで坂部集落の高齢者が主体となった「天龍村柚餅子生産者組合」が製造・販売していました。今では地域おこし協力隊出身者達を中心となったNPO法人ツメモガキが伝統を受け継ぎ、味の種類を増やしながら製造・販売を続けています。



熊本県湯前町



貧困対策から始まった女性たちの挑戦 低利益率による生産順位低下の課題 下村婦人会 福屋 真貴子さん

湯前町の柚餅子は、下村地区で50年以上前から作られている特産品です。もともと戦後の貧困対策として発足した婦人会が、薩摩から伝わる製法を受け継いで製造を始めました。

丸柚餅子は、ゆずの中身をくり抜き、皮だけを一度蒸してから、麦味噌や唐辛子、小麦粉などを練り合わせた具材を詰めて再度蒸し、ハウス内で1〜2ヶ月間乾燥させて完成します。霜に2回当たる12月中旬にゆずを収穫して製造を開始し、翌年2月頃から販売します。

現在は実働メンバー6人が年間約300個を製造していますが、高齢化が進み、平均年齢は60代に達します。製造に数ヶ月の手間がかかる一方で利益率が低いいため、他の売れ筋商品の製造が優先され、生産量減少と存続が課題です。最盛期の1000個からは減りましたが、地域独自の製法を残したい思いで製造を続けています。伝統を守りつつも、人手不足や高齢化の問題に直面しています。
<https://shimomura-fujinkai.com/>



熊本県球磨村



丸から棒へ転換した球磨村の柚餅子づくり 豪雨災害と過疎化による原材料不足の課題 あじさい 那良 直美さん

球磨村と柚餅子の歴史は古く、かつては各家庭で自家消費用として作られていた郷土の味です。「あじさい」で特産品として柚餅子を作り始めたのは1999年頃のことです。当初は伝統的な丸い柚餅子を作っていましたが、ゆずの中身をくり抜く作業が大変で割に合わず、現在の棒状の形へと大きく作り替えました。昔から家庭で作られていたため、材料は地域にあるものが使われます。あじさいの柚餅子は、ゆずの皮だけを生地に練り込んで長方形の型に入れて蒸します。生地には

全国各地で丸柚餅子を作るみなさん

和歌山県龍神村



落人伝説に始まる龍神村の柚べしづくり 海外人気と人手不足の課題 龍神はーと 小川 さださん

龍神と柚べしの歴史は、その始まりから溯れます。龍神村の起りは1180年。宇治川の戦いで破れた源頼氏が落ち延び、居館を構え支配したのが始まりです。この時、村にきた武者達が腰にぶら下げていたものが、柚べしだと伝わっています。昔は自給自足の村でしたから、各軒にゆずの木があり、各家庭で保存食として柚べしを作っていました。龍神のゆずは、寒暖差が大きいため、香り高く皮が厚いのが特徴です。柚べしは完熟した

ゆずをくり抜き、中に麦味噌やピーナッツなどを詰めて蒸し、乾燥させて作ります。米は貴重でしたので麦味噌。ピーナッツはクルミの代わりです。フランスなど海外からの注文もありますが、人手不足で柚べしの生産量を増やせません。コロナ禍で生産をやめようと思ったこともありましたが、今でも龍神の数少ない特産品として細々と作り続けています。
<https://www.ryujin-heart.com/>



奈良県十津川村



十津川村谷瀬地区の柚べしづくり40年 ゆず生産者減少と作り手高齢化の課題 谷瀬ゆべし組合 玉田 武温さん

十津川の柚べしは、谷瀬地区で約40年前に始まった特産品です。もともと対岸の上野地区で個人が作っていたものを学び、組合で製造を始めました。柚べしは、ゆずの中身をくり抜き、そば粉や米粉、しいたけ粉やピーナッツ粉を含む12種類の具材を詰めて蒸し、2ヶ月間天日干しして完成します。11月下旬にゆずを収穫し、選別した後に製造を開始し、翌年2月頃から販売します。現在は組合の10〜12名が年間1000〜1500

個を製造していますが、高齢化が進み、平均年齢は70歳に達します。また、ゆずの生産者も減少しており、存続が課題です。役場が新たなゆずの木を植える取り組みを行っています。管理の問題もあります。伝統を守りつつも、ゆずや柚べしの生産者の高齢化に直面している現状です。



愛媛県西条市



保存食から地域を代表する和菓子へ 西条市の「星加のゆべし」5代160年の歴史 ほしか 星加のゆべし 星加 裕史さん

ほしか 星加のゆべしは、愛媛県西条市で1867年(慶應3年)に創業し5代にわたり受け継いできた伝統的和菓子です。初代は隣町の佐伯家から養子に入り、佐伯家伝来の、竹皮包みの柚餅子の製法をもとに、丸柚餅子を考案しました。これを当時の西条藩主に献上したことに始まります。

現在の製法では、生ゆずの下部をくり抜き、餅粉、米粉、砂糖、白味噌、すり潰したゆず皮を混ぜた生地を詰めて蒸し、その後1週間から10日おきに、乾燥と蒸す工程を8回ほど繰り返します。年間製造数は500〜600個ほどですが、-20℃で冷凍保存するため、通年販売が可能です。販売時は解凍後にさらに少し蒸します。この手間暇かかる製法により、保存食のようになじりやすさより、ゆずの香りと甘みが際立つ、和菓子のような独特の風味が生まれます。色も、他地域と比べ茶色いのが特徴です。ネット通販も受け付けています。
<https://hoshikanoyubeshi.jp/>



岡山県矢掛町



創業天保元年 篤姫も愛した矢掛の柚餅子づくり 9代200年続く「佐藤玉雲堂」一子相伝の使命 佐藤玉雲堂 佐藤 彩子さん

佐藤玉雲堂は、1830年(天保元年)の創業以来9代にわたって続く、旧山陽道の宿場町にある和菓子店です。当地の柚餅子の歴史は古く、1853年に篤姫が13代將軍徳川家定の奥入れのため、薩摩から道中で柚餅子を食し、感銘を受け85本購入した記録が残っています。当店の丸柚餅子は、高知県産の柚子を使用。果実を下からくり抜き、白味噌や餅粉、砂糖を詰めて蒸し、天日干しにして作ります。特注の白味噌を使うことで塩味を抑えたお

菓子の風味が特徴です。ネット通販も行っています。一方で課題もあります。一子相伝で技術を継承しているため、後継問題が常にあります。かつて矢掛の宿場町には柚餅子を作るお店が多かったそうなのですが、当店が最後の1軒になっています。篤姫の伝承から当店が町の観光地にもなっており、今後も残し続けなければなりません。
<https://www.sato-gyokundo.com/>



長野県天龍村

ゆずも味噌もくるみも全て天龍村産 「四季島」でも提供 元協力隊員が継承する逸品の柚餅子づくり

NPO法人ツメモガキ 村澤 葉花さん 内藤 有香さん

天龍村の地域おこし協力隊出身者を中心に2018年にNPOを結成。「幸せに健康に生きる、その輪を広げる」という想いを持ち、柚餅子や味噌作りの継承、体験ツアーなど行う。



【左】村澤葉花さん 【中央】内藤有香さん
【右】ゆず収穫を担う 松川友哉さん

村澤 私は天龍村の柚餅子に出会ったのは2015年。東京の大学にいた学生時代のことです。大学が主催する山村生活の体験プログラムに参加して、坂部地区の「夢工房左閑辺屋」に滞在していました。そこで出会ったのが、関京子さんが「天龍村柚餅子生産者組合」で作っていた柚餅子「天公鬼」でした。私は仙台市出身で、柚餅子と言えばゆずが入っていない、くるみ入りのもちもちした甘りのお菓子のイメージだったので、焦げ茶色のゆずの形をした丸柚餅子は衝撃でした。初めてそれを食べた時、その独特な風味に驚きましたが、何度か食べるうちにその唯一無二の味わいに魅了

されるようになり、他には代えられない味と感じるようになりました。関さんから「手伝いに来てほしい」と誘われたことで、私はその後も天龍村を訪れるようになり、2回ほど柚餅子づくりを手伝いました。この時は柚餅子にそこまで深い思い入れがあったわけではなく、あくまで京子さんの「手伝い」という気持ちで関わっていました。その後私は16年に天龍村

の地域おこし協力隊に入り、12月には協力隊員として柚餅子づくり体験ツアーの企画・運営もしました。これは自分たちが京子さんから柚餅子づくりを教わるだけでなく、希望者を一般に募り、誰でも坂部の柚餅子の作り方を学べるようにしたものです。このツアーは今でも毎年12月に実施しています。こうした中、京子さんから「もう柚餅子づくりをやめる」と聞かされました。17年9月に京子さんの夫の福盛さん

が亡くなったことで、18年4月に「柚餅子生産者組合」は解散してしまいます。私は京子さんから「柚餅子とお祭りがこの坂部の象徴」と聞かされていたので、この伝統を強く守りたいと思いました。



そして京子さんに柚餅子づくりを本格的に教わるようになります。柚餅子づくりの拠点も、組合の加工場から左閑辺屋に移し、製造や販売許可も取りました。本当は20年頃から販売したかったのですが、コロナ禍という出来事もあり、21年から柚餅子の製造・販売を5年ぶりに再開しています。商品名も、「天公鬼」から「坂部のゆべし」に変え、サイズ別や、年によっては味の種類を設けて販売しています。内藤 天龍村の柚餅子は、村の先人たちが遺したものを最大限活用すべく、京子さんの時の柚餅子以上に地産のものを徹底しています。ゆずは



天龍村で採れるものを、自分たちで採取したり、地元の農家から分けてもらったりして調達しています。中に詰める味噌も、村内で大豆から育て、味噌も「天龍みそ」の製造に合わせ、柚餅子専用の独自配合のものを使用しています。味噌に使う米も、柚餅子に入れる山くるみも天龍村産です。塩も精製塩から天日海塩を用い、品質向上に努めています。村澤 柚餅子はゆずのへたを切り、中をくり抜き、味噌、小麦粉、砂糖、くるみなどを詰めて2回蒸し、2ヶ月ほど干して作ります。製法も関さんの時代から、例えば白砂糖をきび糖に変えるなど改良も加えています。今年は約800個生産し、年々増産しています。京子さんの頃は年間1万個以上を生産していましたが、まずは年産1000個の目安を目指していきたいです。「坂部のゆべし」は地元直売

やインターネット販売をしているほか、松本市の有名フランス料理店「ヒカリヤニシ」にも卸しています。この店のシェフがたまたま天龍村に来た際、柚餅子を出したら気に入って下さり、以来使っていただいています。フランス料理のお肉のソースに柚餅子を赤ワインと一緒にに入れて出しており、調味料として活用していただいています。

この天龍村の柚餅子を使った料理は、JＲ東日本の豪華寝台列車「四季島」の料理でも何度も提供されており、高い評価をいただいています。内藤 こうした素材へのこだわりは大量生産には向きませんが、「天龍村ならではの価値を守るためには欠かせない」と考えています。地域資源を活かしながら、この土地伝来の味わいを未来へつなげていきたいと思っています。



