

ユコウの魅力届け隊

小松島西高等学校勝浦校果樹専攻班

1 はじめに

徳島の3つの香酸柑橘があり、その特長から「香りのユズ、酸味のスタチ、味のユコウ」と呼ばれる。「ユコウ」は幻の果実と呼ばれながら、同じ用途のユズやスタチの陰に隠れ、生果でなく加工酢用として扱われるため、市場価格は2021年には、1kg35円と低迷している。ユコウは、特有のさわやかな香りとまろやかな酸味があり、様々な料理との相性が良く、上勝町民に愛用されている。

さらに、徳島大学の研究によると、ユコウには、他の香酸柑橘に比べ、フラボノイド類などの機能性成分を豊富に含むことがわかっている。肥満予防や抗菌作用などの効能が注目を集めている。

私たちは「からだに良く、美味しい」ユコウの魅力を発信するため、ゆこうマーマレードの製法を改良することと、販路の拡大を目標に掲げ、活動を進めた。

2 マーマレードの製法研究

「ゆで汁」を使う製法(考え方)

①ワタ・果皮のゆで汁

苦みもあるが... 栄養成分とろみ多い? 大事に使う!!

ワタの成分抽出! ゆで汁ゲット!

マーマレードは、原材料が柑橘と砂糖のみでできる、とてもシンプルな料理法である。それゆえに、下ごしらえや煮詰め方で味に差が出やすい。果樹専攻班では、素材の風味を最大限引き立てるため、手づくり・無添加にこだわって製造している。毎年愛媛県で開かれる、マーマレード品評会での審査講評をヒントに、製法の改良を続けてきた。第5回大会でゆこうマーマレードが初めて金賞を受賞したものの、当時、茹でこぼしの工程で起こる栄養成分の排出に疑問を抱いていた。そこで、ミセスベリーの赤曾部先生から「ゆで汁」を活用する新製法を教わり、昨年からの習得を目指した。

5月に、第7回ダルメインWorldマーマレードアワード&フェスティバルに応募した「キンカン&ユコウのマーマレード」が金賞を受賞した。「キンカンのとろみの弱さを地元特産物のユコウで補うアイデアが素晴らしい」というコメントとともに、「色・風味・とろみ」のすべての項目で満点をいただいた。私たちも、ユコウのほろ苦さと酸味に、キンカンの甘さと香りを加えると互いの特長を引き立てると見立てが上手くはまった。製法は、双方の素材をそれぞれ鍋で煮込み、配合は基本通りの1:1で行った。

第7回ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会

金賞再び

アマチュアの部 複数かんきつ部門 キンカン&ゆこうマーマレード 金賞!

満点!

ゆこうが美味しい! アイデアが素晴らしい!



教えて! 赤曾部先生

Q) ゆで汁の苦みをどう抑える?

A) ワタと果汁袋を使う!

ワタ(白く分厚い部分) 果汁袋(果肉を隔てる袋)

ところが同大会で、本命のユコウマーマレードは受賞を逃す結果となった。「味がややシャープ」と、酸味の強いマーマレードに仕上がったことが要因だった。ゆで汁を活用する新製法では、とろみだけでなく苦味加わる。苦味を和らげるため、果汁の配合を増やした結果、味のバランスが崩れた。苦味を抑えたゆで汁の作り方に課題が残る結果となった。

11月、授賞式に参加し、赤曾部先生から、「ゆで汁が苦い」という課題の改善に向けた3つのアドバイスを得る。①ワタを取り過ぎない。②種や果汁袋からゆで汁を作る。③ゆで汁と果汁の最適な配合比率は、素材により異なる。

授賞式の翌日、マーマレード教室では「ゆず&ラ・フランスのマーマレード」実演があり、改良版製造への学びを得た。ゆこうマーマレード改良版のレシピと製法は次の通りである。

マーマレード教室

ゆず&ラ・フランスのコンフィチュール実演

POINT

- ワタを取り過ぎない
- 細く均一なせん切り
- 双方を混ぜるタイミング

ゆこうマーマレード

【(原材料)製品 約1,000g】

- せん切りした果皮 250g
- ゆで汁 500g
- ゆこう果汁 600g
- グラニュー糖 1,000g

糖度約65%

ゆこうマーマレードの製法(下ごしらえ)

①ワタ(果汁袋)取り 白ワタをそぎ落とす

②せん切り 幅3ミリ長さ3センチ

③ソースづくり

ポイント

- 果皮の苦みと硬さを和らげる3つの工程
- ②を約60分下茹で。同時に種とワタからペクチンを抽出

これまで、ワタを完全にそぎ落としていたが、ワタ由来のゆで汁ではソースに苦味が溶け込むと考え、次のように改良した。

- せん切りした果皮にワタを少し残すこと。
- 種と果汁袋からゆで汁を作ること。
- ゆで汁と果汁の配合比率を5:6に変更。

すると、苦味が軽減され、とろみは維持した理想的なマーマレードに仕上がった。また、この新製法で、校内で試験栽培している紅マドンナに注目した。

紅マドンナマーマレード

【(原材料)製品 約2,000g】

- せん切りした果皮 600g
- ゆで汁 800g
- 紅マドンナ果汁 1,600g
- グラニュー糖 1,200g
- ゆこう果汁 180g

糖度約65%

試食検討

プロの部「紅マドンナ」銀賞受賞作からのヒント

【外観】白いワタは残している

【風味】果皮の食感◎ ソースの苦み◎

苦みを抑え、素材のうまみが際立った!

紅マドンナのマーマレードについては、上記の製法に加え、ゆで汁の苦味を抑えるとともに、紅マドンナのうまみを引き立てるため、ゆで汁:果汁=1:2で完成した。今後『紅マドンナ&ユコウのマーマレード』開発にも挑戦する。

3 販路の拡大

(1) 徳島空港での販売

5月に掲載された雑誌に目を留めた、空港内の担当者から連絡が入り、8月、販売実習を企画し、ジャム・マーマレード・ゆこうの焼き菓子を含め10商品を用意した。東京行きの定期便の利用客が販売所の前を通ると、「いらっしゃいませ、手づくりマーマレードはいかがですか、3個セット1,000円です。」「上勝町特産のゆこうのスイーツお持ちしました」と元気よく声をかけた。試食販売という形式も功を奏し、初出店にも関わらず大盛況となった。当日の様子を、NHK とくしまが放映してくれ、さらに、私たちの商品に込める想いや、おすすめの食べ方の紹介もあり、反響があった。

(2) 四国大学交流プラザ「カフェ タグリバ」での常設販売

「高校生の手づくり商品を広めたい」と担当者から依頼があり、12月、ゆこうマーマレード他2商品の常設販売が始まった。商品とともに、デジタルサイネージでは、ゆこうの情報発信も行っている。

(3) 「とくしま特選ブランド」への応募

ゆこうマーマレードのブランド化を目指した取り組みとして、改良したゆこうマーマレードを1月、応募した。

4 今年度の成果

- 国際品評会で2度目の金賞受賞と、ゆこうマーマレード改良版の完成。
- 徳島空港での販売実習の成功、常設販売のスタート、とくしま特選ブランドへ。

販売ロビー前の販売所

上勝町特産ゆこうスイーツ 郵送加ジャム・マーマレード

3個セット1,000円

NHK とくしまの放映 令和7年9月5日

「とくしま特選ブランド」への応募

ゆこうマーマレード(レシピ)

- ゼリー状の心地良いとろみ
- 砂糖は果皮・ソース合計の65%ほど
- 果皮とソースの食感・酸味◎

POINT

- 果皮:種とワタのゆで汁:ゆこう果汁 = 5:10:12
- オススメの食べ方: トーストやクラッカーに添えて、ドリンク(炭酸水・紅茶)に加えて、肉料理(煮込み料理)に添えて

試食審査等を通れば、認定商品へ!

上勝町 山部ゆこう農園 150kg収穫 令和7年11月