

鈴木 藤夫さん（矢祭町）

ゆずの生産農家で矢祭南ゆず生産組合 組合長の鈴木藤夫さんにお話を伺いました。

鈴木さんは 20 年ほど前からゆずを栽培しています。以前は東白川郡特産のコンニャクの栽培をしていましたが、価格低迷でコンニャクに代わる特産品を作ろうと、急斜面を活用したゆず栽培を始めました。

収穫は、鈴木さんと奥様のみよ子さんの 2 人で 11 月上旬から 12 月中旬まで続きます。矢祭町のユズは色が濃く、香りが高いという特徴があります。収穫されたゆずは「もったいない市場」や「農産物直売所・太郎の四季」に出荷されたり、ユーパール矢祭にて「ユズシャーベット」として加工され販売されています。

あまり知られていませんが、ゆずの木には長く鋭いトゲが無数にあり、収穫の際は皮の手袋をして作業をしても怪我をすることがあり大変苦労するそうです。ゆずの実もトゲで傷がついてしまうことが多く、収穫の際は丁寧に一つ一つ柄の長いハサミを使って作業しなければならず大変な苦労と時間がかかります。



剪定をする鈴木さん

また、急斜面に立つゆずの木の剪定作業は歳を重ねるにつれ難しくなり、枝が伸び放題になってしまったり、脚立で届かないところ(3mぐらい)のゆずの収穫ができないなど、後継者不足が最大の悩みとなっているそうです。



長く鋭いトゲ

「急斜面での作業が大変だということもあるが、ゆず湯やゆずシャーベットなど皮ごと使用するものが多いことから、完全無農薬で栽培しているので安全性に関しては自信がある。『この時期になると毎年矢祭のゆずを楽しみにしている』というお客様の声を聞くと、苦労して栽培した甲斐があり嬉しい」とおっしゃっていました。

お忙しいところお時間をいただきありがとうございました。



矢祭町産ゆず