



石川県

美しい飴色と柚子の香り、上品な甘さ、ほろ苦さ
柚子を丸ごと使った、贅沢な菓子逸品

能登輪島の丸柚餅子



能登輪島の丸柚餅子

名称の由来／柚子を丸ごと使用し、柚子の形をそのままに完成させる柚餅子が能登半島の輪島地域で100年以上の歴史を持つことに由来する。

製法の特徴／オリジナルの竹べらを使用し、アルベドを残さず黄色い皮だけの柚子釜に削り出す。その後餅だねを詰め蒸し、冬季の乾燥した空気で約半年の時間をかけて自然乾燥させる。

原材料の特徴／原材料の柚子は、丸柚子の出荷量日本一を誇る高知県産。醤油は加賀の丸大豆と能登の塩で仕込んだ大野醤油、唐辛子は地元産のものを使用。

品質と安全性／完成した丸柚餅子は脱酸素剤とともにバリアナイロンの袋で密封し、輪島塗を模した黒塗りの紙箱に入れる。

特産者＊／株式会社柚餅子総本家中浦屋 石川県輪島市河井町4部97番地



株式会社柚餅子総本家中浦屋
代表取締役社長

中浦 政克 氏

もちもちの食感、甘塩っぱい砂糖醤油、艶やかな飴色——いかに日本人好みの「柚餅子」は、定番のお菓子として全国の人たちに愛されている。歴史も古く、発祥は11世紀末から12世紀あたりの源平時代に遡る。ただし当時は菓子というよりも、保存食や携帯食として重宝されていたらしい。そこから発展した柚餅子は、もち種に胡桃が入ったものと、丸ごとくり抜いた柚子に味噌などを詰めたものに大別できるが、後者の中でもくり抜いた柚子釜にもち種を詰めて蒸した「丸柚餅子」は形が美しく、風合いもすばらしい。

室町時代になり、能登の輪島地方でこの丸柚餅子づくりは始まった。その製法は、秋に収穫された旬の柚子の中から品質のよいものを厳選して中身をくり抜き、その中に秘伝の味づけをしたもち種を詰め、それを数回蒸して自然乾燥

させるというもの。そんな手間ひまをかけ丁寧に作られた丸柚餅子は当時、献上品のひとつに数えられるほどの高級な菓子で、この地方ではさらに吸い物や茶わん蒸しに入れる食材としても重宝されていたという。その後この製造法を継承する者は徐々に減り、今では中浦屋だけになってしまった。明治43年の創業当時、中浦屋はまだ丸柚餅子専門の菓子屋ではなかったという。その後特化することになる大きな理由となったのが、高級漆器として輪島塗が全国に名を馳せ観光客が増えたことだ。輪島塗に興味がある人は本物志向だといえ、菓子に関しても目も舌も肥えている。お土産の菓子もその輪島を背負うからには手抜きは決して許されず「本物」であり続ける必要がある。そんな強い思いから、伝統製法を継承し続けていくことを決意したのであった。

日本料理の食材にも

輪島で「丸柚餅子」が生まれたのは、室町時代。秋に収穫された旬の柚子の中身をくり抜き秘伝の味づけをしたもち種を詰め蒸して自然乾燥させる、という手間ひまをかけ丁寧に作られた丸柚餅子は献上品のひとつにも数えられるほどの高級菓子で、吸い物や茶わん蒸しに入れる食材としても愛され続けている。

製造工程



柚子窯にもち種を詰める工程ほか、すべてが手作業で行われる

オリジナルの竹べらを使用し、黄色い皮だけの薄い柚子釜になるまで丁寧に削り出す

自然の恵みと丁寧な作業が
引き出すクオリティ

中浦屋の丸柚餅子は現在、柚子は香りが強く品質の良い高知県産のものを使用。また醤油は加賀の丸大豆と能登の塩で仕込んだ大野醤油に、天然の寒の水で煮出した

地元の赤唐辛子と、原材料のこだわりも強いが、なによりも恐れ入るのがその製造法だ。まずは柚子のくり抜き作業。もち種と柚子を完全に一体となるよう馴染ませるためにアルベド（白いわた）部分を全て取り除くというのが独自のこだわりのひとつで、そのために自社で製作したオリジナルの竹べらを使用し、黄色い皮だけの薄い柚子釜になるまで丁寧に削り出す。そして柚子釜にもち種を詰め、さらに馴染みを良くするため蒸した後に自然乾燥させるのだが、その期間は実に約半年間にも及ぶ。この、冬の期間の冷たく乾燥した空気の中での長い熟成がもうひとつのこだわりで、余分な水分を取り除きうま味を凝縮させるためには重要な工程なのだという。「昔の製法を守りながらここまで丸柚餅子をつくり続けてきたが、原材料は外部に委ねているものであり、人の手によって手間ひまをかけなければならぬので、同じクオリ



丸柚餅子のほか、柚子粥、柚子ゼリー、柚子まんじゅう、ショコラユベなど商品は多彩



柚子のかたちそのままに、艶やかな飴色に仕上がった丸柚餅子



室町時代に生まれた伝統製法を唯一、今も守り続ける中浦屋

ティをずっと保てるような生産体制を維持していくのは本当に大変」。中浦政克社長はそう語る。確かに、柚子ははじめ自然の恵みと職人たちの丁寧な手作業によって生まれる魅力は儂さともなうものだろう。中浦屋が推奨する丸柚餅子を使ったデザート、お吸い物、茶わん蒸しなどのレシピを見ると、それがいかに人々の食生活を楽しく魅力的にするものなのかが存分に伝わってくる。中浦社長はさらにこのほか、酒のつまみにも程良く合うことを教えてくれた。菓子としてそのまま食べ切った後にこれらのことを知り、実にもったいないことをしたと後悔すると同時に「今度はそんな、別の食べ方を試してみたい。その先ではオリジナル食べ方も考えてみようか」と、次に購入する際の楽しみも膨らんだ。そのために今後ますますこの伝統製法が変わることなく、クオリティが保たれ続けることを強く願っている。

こだわりの伝統製法でもち種と柚子が完全融合

丸柚餅子には、能登の風土がぎゅっと詰まっている。ゆずの皮を破らぬよう丁寧に竹のへらで実を出し、餡を入れて蒸し、じっくり風で乾燥させる。人の手と風と時が作る味は、「能登はやさしや土までも」と言われる土地柄そのもの。飾らないけど粋で、滋味あふれ、お茶はもちろん日本酒やワインにも合う懐の広さがある。

商品情報

秋に収穫される大粒で高品質の柚子に秘伝の味づけをしたもち種を詰め、数回蒸して約半年間自然乾燥させた「能登輪島の丸柚餅子」

関連団体

株式会社柚餅子総本家中浦屋
石川県輪島市河井町4部97番地
☎0768-22-0131(代)



審査専門委員

読売新聞東京本社
配信部次長

大森 亜紀 氏