

(一) ふるさとの産物「沢井の柚子」

秋が深まり、山々の木々が日増しに彩りを添え紅葉が進んでくると、緑の葉陰にひっそりと隠れるようにしていた柚子は、日毎に大きくなり黄色く熟れて存在感が目につくようになります。

沢井は古くから「柚子の里」として知られ、江戸時代に書かれた「新編武蔵風土記稿」にも「沢井の土地は傾斜地のため平地は少ないが土地は肥えているので、田の畔や道の傍らに柚子を植えていた。風土に合っていたためか手入れをしなくてもよく繁り、良い実が採れたので柚子の木が多かった。実が熟す頃には馬に乗せて江戸へ出し、暮らしの助けとした」と書かれています。(※1・読み易く直しました)

古老は「昔は、青梅線の沢井駅周辺には柚子の木が沢山あったが、戦後の食糧難の時代、まず、生きるために食い物を作らなければならなかったので、土手や山際にあった木を除いて皆伐られてしまった」と話す。

高い評価を受けた沢井の柚子

三田農協の有線放送が盛んな頃、担当だった私は、食生活改善と健康増進を目的に東京都の生活改良普及員とタイアップし「放送講座・お母さんの黒板」という料理番組を放送していました。

農家では、季節ごとに新鮮な食材が沢山手に入る反面、一つの食材にかたよる「ばっかり食」になりがちなので、同じ食材でも調理法を替え、栄養面に配慮しながら健康増進を図るのが目的でした。

農協婦人部では、この講座をもとに普及員から料理教室を定期的に開いていきましたが、時には高名な先生からも学んでみたいという要望を受けて、当時、NHKテレビの料理番組で活躍されていた松尾菜刀先生を講師にお招きし指導を受けることになりました。

晩秋の頃だったので食材の中には柚子も入っていた。講習が始まり、柚子をご覧になった先生は「これは素晴らしい柚子ですね。実は大きくて香気も強く果汁も多い、大変良い柚子です」とお褒めの言葉を頂いた。この時、初めて松尾先生は「日本の柚子栽培発祥の地」といわれる京都「水尾」の出身であることや、こんなエピソードも紹介された。「新幹線が開通して間もない頃、柚子の生産者は持てるだけの柚子を持って新幹線に乗り、東京の築地へと運んだことがあるが、高い運賃を払っても十分利益が出た」と話された。日本でも名のある生産地「水尾」にお住まいの先生から頂いた、沢井柚子の高い評価は、ご指導を頂い



沢井の柚子

た参加者の皆様も、沢井の柚子の良さをしつかりと受け止め、郷土の宝として大切に守り育てて行きたいという思いを強くしました。

その後、東京都農業協同組合中央会が発行する広報紙「東京のうきょう」に三田農協婦人部の皆さんによる、沢井柚子をたっぷり使った「冬の香いっぱい柚子料理」が、調理法や写真を添えた紹介記事が載りました。この広報紙は、東京都の全ての農協や都信連・経済連等の農業団体に配付されているもので、改めて「沢井の柚子」を広く紹介することが出来ました。

沢井柚子復活への取り組み

三田農協では昭和五五年頃から「耕し育てる日」を提唱して来ました。

この日は家族ぐるみで畑に出て、土を耕し、種を蒔いては収穫の喜びを知り、庭の植木鉢で草花を育てて美しい花を咲かせる喜びや、果樹の育成を回り収穫の喜びにつなげる事業活動を進めていました。

当然のことですが「沢井柚子」の生産向上の取り組みも進められていましたので、日本の柚子栽培発祥の地といわれる「水尾の柚子」のを知り、現地の育成栽培状況等をぜひ見てみたいという機運が高まり、三田農協新井組合長を団長に、池田理事、船木柚子部会長、担当の私と森沢営農係長、それに東京都農業改良普及員、青梅市産業振興部職員の七名による視察団が生まれ、昭和六二年一〇月十八日から翌十九日にかけて実施されました。

日本の柚子栽培発祥の地「水尾」

水尾は、京都市右京区嵯峨水尾町にあり京都市街からは離れていますが、山城やましると丹波たんばを結ぶ街道の山間地で、保津峡の支流域にあり、立地的にも環境も当地とよく似ている所です。

現地では、水尾町生産部・松尾博会長からいろいろとご教示をいただきました。「水尾はかつて『水ノ尾』とも『水雄』とも書かれ、きれいな水が沸く、山紫水明の地といわれ保津峡から水尾川をさかのぼると、愛宕山の山麓に寄り添うような集落が、この『柚子の里』です。花園天皇がこの地に初めて柚子を植えたことから『日本の柚子栽培発祥の地』ともいわれ、寒冷の地で育つためか香りも高く、古いにしえより都みやこの人々に珍重され、江戸時代には、すでに『水尾の柚子』として産地を形成していました。現在、戸数は三六戸、人口一二三人で、柚子栽培農家は三〇戸、栽培地は約十五畝（柚子専業二戸）生産量は約十六トンですが、今は、日本各地に柚



柚子を収穫する野村政太郎さん(昭和55年頃・沢井1丁)

子の産地が出現し、将来への不安が課題となつていきます。最近では、柚子の生産に従事する人も減少傾向にありますが、質の良い柚子は和食のみならず洋菓子へ積極的に活用するようになり、日本の柚子栽培発祥の地の「柚子の里」を守ろうという機運が高まり、輪も広がりつつあります」と伺った。

松尾先生との再会も期待されていたのですが、急に決まった視察だったため事前の連絡も取れないまま自宅へお伺いしたら、あいにく出張中とのことでお逢い出来ませんでした。後日、丁寧なお手紙を頂いた。



柚子の神輿 (沢井2丁目の皆さん)



柚子の木で造られた盃
(青梅市観光協会推奨品)



柚子の里「勝仙閣」

その後、農協では当地の柚子を名産品に育てあげようと、まず、取り組んだのが品質良い柚子を生産するための「苗木作り」でした。苗木は種を蒔いて育てるのと、接木で苗木を作る方法とがありますが、種を蒔いて作る実生苗木は、収穫までに長い年数がかかるのと、先祖返りといって品質にばらつきが生じることから、後者の「接木」による苗木作りを進めることになりました。この方法は、「親木の特性をそのまま受け継いだ苗木が取れることと、カラタチの台木に接ぐこと」によって、根張りも良く、早く成長し結実も早い。という利点からこの方法が採用されました。

接ぎ木の穂木^{ほぎ}は、柚子部会が中心となつて地区内の良い実の生る優れた木を選び、この枝から採取した。穂木から台木に接ぐのは、柚子部会の部員であり、都立農林高等学校（現、都立青梅総合高校）園芸部の須崎輝男先生にご指導をいただき実施した。こうして、作られた約四千本の苗木は、約三分の畑に植えられ育成された。

「水尾」の視察から約二〇年後の平成十九年、生産量は約三、八八五kgとなり、柚子の里づくりは順調に伸展していった。出荷先も、多摩川の清流を臨む地に、四季を通じ賑わっている「柚子料理」を主品とした、割烹旅館・柚子の里「勝仙閣」があり、ここで、当地で生産された柚子のほぼ全量を消費することが出来た。

（その後、残念なことに名産の柚子も、桃と同じ道を辿^{たど}ることになり、「勝仙閣」は平成二六年、惜しまれつつ閉館した。

平成二〇年 晩秋記

※1 しんべんむさしふどきこう 新編武蔵風土記稿に載る原文 〓 澤井村（沢井）の名の起りに続き「土地の様かた下りにて平地少なければ、土性は膏腴なり、田のくる或は道の傍に柚樹をうゆるに、土地に應ぜしにや力を費さずして繁衍して、実のりよきゆへ柚樹多く、熟せしころ馬に負はせて江戸へ出し生産の資となれり」と記されている。

※2 三田地区市民運動会で「沢井柚子の神輿」撮影 福島努さん