

村人、シンガポール滞在記



アイドント スピーク イングリッシュ

仕事で村外へ出かける事は少ない村人ですが、ある日ひよんなことから一路シンガポールを目指すこととなりました。

きっかけは、短期間移住で村にやってきた「青木さん」。シンガポール在任時にたまたま馬路村のゆず果汁と出会い、味に感動した青木さんは、馬路村のファンとして4ヶ月の間、村に暮らしてくれました。そして青木さんの仕事で、なんとシンガポールで食専門のマーケティングやイベントを行っており、シンガポールに馬路のゆずを広げていく活動もぜひやりたい、とのことで馬路村の「マル秘ゆず戦略」ともガッチリ一致。シンガポールでの商談会に早速参加することに。英語どころか標準語もろくに喋れない村人ももちろん参加です。村を朝5時に出発し、シンガポールに着いたときにはすっぴんか夜。旅の疲れを癒すためビールの一杯でも飲もうかとその辺りのレストランに入って、ビールを頼めば「ノーアルコール」との返事。そしてよくよく耳をすませば「ノーミート、ノーエッグ」でもある、との事。早速、多種多様な文化の根付くシンガポールを目の当たりにする出来事です。他にも初日に、ホテルの予約が上手くとれていなかったり、電車のドアの隙間にカードを落としたりと、英語が喋れない者にとっては大ハプニングの連続となりましたが、異国の地におりたった事



をまじまじと実感できるスタートを切ることができました。翌日からは早速商談会、通訳の方はいるもの、常についていくくれるわけでもありません。時には一人で身振り手振りで馬路村のことを伝えようと頑張ります。上手く伝わっているかはわかりませんが、驚くのはすでにYUZUの名前は広く知られており、シ

ンガポールのシェフや、スーパースタッフの関係者は、馬路のゆずにも興味津々。使ってみたい、というお話を、たくさんたくさん、いただけました。きちんと伝わったか反省しながらも無事、4日間の商談会を終えることができましたが、この機会を逃すまい、とYUZUがどのように現地に馴染んでいるのか、夜遅くまでスーパーなどを見て回る強行スケジュールを敢行し、村に帰りついた頃には、旅行疲れなんて比ではないクタクタに襲われた、村人でした。馬路村のゆずが遠い地でのように花開くのか楽しみでなりません。



ゆずまじまじと新聞

令和4年秋冬
発行
馬路村農協

はじまりです。



馬路村への道
高知市から室戸方面に約51km 国道55号線を太平洋沿いに進むと安田町へ入る。そこで左に大まき川が見えれば左へ曲り、安田川に沿ってさくさく北上する。県道12号線を通る事20km 約30分。ゆずと馬路村に着きます。

ブログ
日々馬路村
ホームページ www.yuzu.or.jp

馬路温泉

ツリッパお湯です。
ゆづりすまじまじと温泉が。
宿泊やお問い合わせはこちら
0120-44-2026

編集後記

娘がようやく川でのチチブ獲りをマスターした夏。もつと獲りたい娘を後目に川は寒さを増し、また来年までの辛抱となった姿に「わずかな期間しかないから楽しいがよ」という鮎釣りのおんちゃん台詞がふと思ひ出されました。いよいよ村は収穫の秋、わずかしかないうずの季節がはじまります。



ゆず酢、ユズ、柚子



時期は朝から晩まで畑でへたつみ作業をおこない、夜は車庫の灯りの下でもパチリパチリと遅くまでへたつみをする姿に毎度毎度驚かされます。子どもたちも、小学校に上がるとへたつみも上手でできるようになるため充分な戦力に数えられ、中学生ともなると高枝バサミを器用に扱い、大大大戦力。ゲームをする間もなく、ゆずの村の一員として、役割を全うします。スマート農業やら省人化やら言われておりま

は、単純に農作業のピークを意味するだけではなく、なんというか村全体がお祭りのような盛り上がりを見せ、「ゆずの村」としての最盛期となります。毎週末には家族総出のゆずとりの光景が村のあちらこちらで見られ、パチンというハサミの音とゆずの香りが村中を包みます。どんなに腰が曲がったおばちゃんでも、この

すが、村のゆずは変わらずの人海戦術、それがこのお祭り気分を演出しているのでしょうか。村外からも子や孫、親戚などが帰り手伝う姿もたくさん見かけますので、久しい顔を突き合わせるの馬路では、正月、盆、ゆず、と他の田舎より少し機会が多いかもしれませぬ。夕方の農協ゆず集荷場にはゆずのカゴを積んだたくさんさんの軽トラが並び、「おつかれさん」と声を掛けあいながら、カラになった荷台を満足そうに少し眺めて、帰路へとつく、そんな毎日のゆずの村です。

ゆずがあるのが当たり前の馬路村では、ゆずは農作物というよりは、村のシンボルに近いものとなっており、空気のよう

ゆずとりの疲れも、喜びも、楽しみも、すべてを含めて馬路村の暮らしです。どうぞ、ぼくたちの暮らしを少し受け取ってみてください。



ゆず酢、ユズ、す

村でゆず酢、ユノス、す、と呼ばれるのは総じて「ゆず果汁」のことで、農協に出荷するゆずとは別に、自分たちで使う分を各家で手製のゆずしほり器を使ってしほり、果汁をビンに詰め保存します。呼び名に「す」がついておりますが、ゆず果汁一〇〇%で、寿司飯や酢の物などにお酢代わりとして使うためか、村では「す」といえば、だいたいゆず果汁のことを指し、村の食文化には欠かせられないものになります。ただ一概に「す」といっても各家にこだわりがあり、古木のゆずのみをしほったものや、ゆず収穫最後の時期のゆずをしほったもの、わずかな塩を入れたもの、など家それぞれ香りや風味が少しずつ違い、それが各家の家庭の味でもあります。加工品として世に出す際には、『均一化』が求められる風潮があり、我々農協がつくり届けるゆず果汁も、その均一化をある程度目指したものにりますが、それでも、年によってゆずの香りも違う、酸度も違う、その年の「す」ができあがります。



野菜の味を確かめてドレッシングの

調合を変えるように、村の「す」もそのものでは完成しておらず、人の手に渡り、どのように使われるかで初めて花開くと思っています。村の味を、これからも。



ゆずとりのお昼、村の新米おにぎり。