

令和6年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業
調査報告書

丸柚餅子の現状と未来
～地域食文化の持続可能性を探る～



第 1 章 柚餅子の成り立ち	5
(1) 柚餅子の種類	5
(2) 柚餅子の歴史	6
(3) 東北・新潟の柚餅子	9
(4) 丸柚餅子と棒柚餅子	12
(5) 丸柚餅子を調査・研究する意義	13
第 2 章 全国 6 自治体の丸柚餅子調査報告	16
(1) 和歌山県田辺市龍神村地区（旧・龍神村）「龍神♥はーと」	16
①龍神村の概要	
②現代に伝わる最古の丸柚餅子の可能性	
③龍神村の柚餅子の特徴	
④現代の龍神村柚餅子生産史	
⑤フランスに 2000 個輸出した年も	
⑥ピーナッツを用いる独特の製法	
⑦龍神村丸柚餅子の利用法	
⑧龍神村丸柚餅子の生産状況と課題	
⑨まとめ	
(2) 奈良県十津川村「谷瀬ゆうべし組合」	27
①十津川村の概要	
②十津川村の柚餅子づくり	
③十津川村丸柚餅子の製造工程	
④十津川村丸柚餅子の生産量や流通	
⑤十津川村柚餅子づくりの課題とまとめ	
(3) 愛媛県西条市「星加のゆべし」	37
①星加のゆべしの成り立ち	
②8 回以上蒸して干す独自の製法	
③丸柚餅子の食べ方や出荷先	
④今後の課題とまとめ	
(4) 岡山県矢掛町「佐藤玉雲堂」	48
①佐藤玉雲堂と矢掛町の柚餅子の成り立ち	
②佐藤玉雲堂の柚餅子づくり	
③佐藤玉雲堂の丸柚餅子の利用法	
④一子相伝と観光地としての存続の課題	

(5) 長野県泰阜村「柚餅子生産組合」	60
①三遠南信地域と泰阜村の概要	
②村長の贈答品から始まった泰阜の柚餅子	
②泰阜村丸柚餅子の製法	
③全盛期は年 1 万 5000 個以上も出荷	
④泰阜村「五百石柚餅子」の製法	
⑤柚餅子の利用法と課題	
(6) 長野県天龍村 NPO 法人「ツメモガキ」	70
①高齢化率ワースト 2 位、生産年齢人口割合全国最低の村	
②天龍村の柚餅子の歴史	
③協力隊出身者達に受け継がれる柚餅子づくり	
④柚餅子を継承しようとしたきっかけ	
⑤味噌は畑から作るツメモガキの柚餅子	
⑥若者への需要拡大が最大の課題	
⑦食文化として柚餅子をどう受け継いでいくか	
第 3 章 柚餅子づくりが持続可能であるために	90
(1) 天龍村旧生産者への聞き取り調査Ⅰ 村松博子さん	90
①ケの柚子味噌、ハレの柚餅子	
②作り手によって変化し続ける柚餅子	
③村松家の柚餅子の食べ方と出荷先	
④村松家の柚餅子が生産終了した理由	
(2) 天龍村旧生産者への聞き取り調査Ⅱ 関京子さん	97
①隔絶されていた天龍村坂部集落	
②関京子さんと柚餅子との出会い	
③天龍村柚餅子生産者組合の結成から解散まで	
④柚子の時期が来ると、私も作りたい	
第 4 章 柚餅子をどう食文化として残していくか	109
(1) 全国 6 地域の調査まとめ	109
①6 地域別の丸柚餅子の位置づけ	
②6 地域別の丸柚餅子の共通点と差異点	
③6 地域別の丸柚餅子の出荷数と課題	
(2) 南信州地域の柚餅子出荷数の変遷にみる「食」の後継者問題	119
(3) “脱”酒のつまみ 柚餅子が調味料として持つ無限の可能性	120
①柚餅子をいかに「体験型」のコンテンツにしていけるか	

②Yuzu ブームに乗った Yubeshi 海外展開の可能性	
③柚餅子が調味料として持つ無限の可能性	
(4) 丸柚餅子を使った料理とレシピ	124
①長野大学学生考案の柚餅子料理	
②生産者考案の丸柚餅子活用法	
(5) おわりに～今後の調査の課題～	133
参考文献・論文一覧	135

第1章 柚餅子の成り立ち

(1) 柚餅子の種類

日本各地の銘菓として受け継がれる柚餅子（ゆべし）。北は東北地方の秋田県から、南は九州の鹿児島まで全国各地に伝わるとされており¹、その種類も多種多様だ。

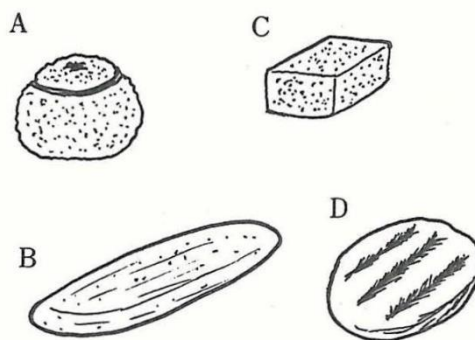
伊東清枝と漆谷純子によると、現代の柚餅子は、大きく4種類に分類することができるという。柚子の実をくり抜き、釜のようにして中に味噌や小麦などを詰めた「丸柚餅子」、棹形（しざう）のものを「平柚餅子」、小口型に成型したものを「小口型柚餅子」、そして楕円形をした「円型柚餅子」だ。

このうち丸柚餅子と平柚餅子は鹿児島、熊本、愛媛、和歌山、石川、新潟などの地域で。円型柚餅子は東北地方。小口型柚餅子は全国各地で入手することができたという²。

調理方法にも大きな違いがある。丸柚餅子は味噌と穀粉を柚子釜（柚子の上部を切り中身を除いたもの）に詰めて蒸した後乾燥させているが、他のものは穀粉類と砂糖を主原料とし、蒸した後に乾燥せずにそのまま用いている。

また、用途は丸柚餅子の場合、菓子のほかには酒のつまみ、お吸い物の椀種や突き出しなどで用いられている。他の3種の柚餅子は砂糖を多く含み、お菓子として用いられている⁴。

このような丸柚餅子以外の柚餅子の場合、乾燥工程が短いか省略されていることや、砂糖中心の配合による水分活性の高さから、日持ちは1週間程度と半生菓子として標準的だ。ところが丸柚餅子は特に使用期間の制限がなく、「かび」が生じた場合であっても「かび」の部分を布で拭きとって用いることができ、2



ゆべしの形

A：丸ゆべし C：小口型ゆべし
B：平ゆべし D：円型ゆべし

図1-1-1 柚餅子の形の4形態³

¹ 漆谷純子, 伊東清枝, 「ゆべしについて」, 伝統食品の研究 7 (1989年7月): 6.

² 伊東清枝, 漆谷純子, 「ゆべしに関する研究-1-ゆべしの歴史的考察」, 東京学芸大学紀要. 第6部門, 産業技術・家政 (通号 39) (1987年12月): 113.

³ 伊東, 漆谷, 「ゆべしに関する研究」, 113. 図1より)

⁴ 伊東, 漆谷, 「ゆべしに関する研究」, 114.

～3 年間は保存できるという⁵。

市販ゆべしの調製法

	試 料		原 料				調 製 操 作			
	所在地	柚	糖 類	穀粉類	塩 類	その他	混和	成 形	加熱(時間分)	乾 燥
丸	輪 島	○	グラニュー糖	餅粉	みそ		練る	柚釜に 入れる	蒸す	
	輪 島	○	グラニュー糖	餅粉	しょうゆ		〃	〃	〃 (20)	
	西 条	○	砂糖	餅粉・米粉	白みそ		〃	〃	〃	天日・一ヵ月
	十津川	○		米粉	みそ	ごま・くるみ	〃	〃	〃	
	竜神村	○	砂糖	いり米	赤みそ	しいたけ ごま・くるみ	〃	〃	〃 (40)	天日・二週間
平	西蒲原	○	砂糖	餅粉			〃	成形	〃 (90)	
	西蒲原	○	砂糖・水あめ	餅粉			〃	〃	〃	
小口型	仙 台		砂糖	上南粉	しょうゆ	くるみ	〃	〃	〃	
	米 沢	○	砂糖・水あめ	餅粉	しょうゆ・みそ	くるみ	〃	〃	〃 (60)	
	八王子		砂糖	餅粉	しょうゆ	くるみ	〃	〃	〃 (90)	
	松 江	○	砂糖・水あめ	餅粉			〃	〃	練る (60)	
円型	秋 田		砂糖	小麦粉	しょうゆ	くるみ		〃	蒸す	
	郡 山		砂糖	上新粉	みそ			〃	〃	
	郡 山		黒砂糖	白玉粉 米粉	みそ			〃	〃	

表 1-1-1 4 種類の柚餅子の調整法⁶

つまり、柚餅子は保存性が強い丸柚餅子と、菓子性が強いその他の柚餅子に大別することができる。丸柚餅子の外側は柚子の皮をそのまま使用しており、柚子の果実をくり抜いて実を取り出し、中に砂糖や味噌、穀粉類を入れるという調理方法からも、他の3種と比較すると原始的な製法だとも言える。

(2) 柚餅子の歴史

柚餅子が歴史上、初めて文献に登場するのが、京都御所の女官達によって約350 年間にわたって書かれた宮廷日記「御湯殿上日記（おゆどののうえのにつき）」だ⁷。初めて「柚餅子」の記載が登場したのは、1484 年3 月18 日の日記にある、「りかくよりむめ。ゆへしなどまいる」で、贈答品として「ゆへし」が宮中に届けられたことがわかる⁸。ここではあくまで「柚餅子」としての名前が文

⁵ 伊東、漆谷、「ゆべしに関する研究」, 114.

⁶ 伊東、漆谷、「ゆべしに関する研究」, 113. 表2 より)

⁷ 伊東、漆谷、「ゆべしに関する研究」, 114.

⁸ 中山圭子、『事典 和菓子の世界 増補改訂版』（東京: 岩波書店, 2018). 146.

⁹ 中井まの, 「柚べしの展開過程--甘い柚べしにかわるまで」, 和菓子, 虎屋文庫編, no. 5 (1998 年4 月): 48.

献に初登場したに過ぎず、その製法についての記載はない。

また、中井まのによると、室町時代の 1500 年中旬頃から茶会記の『松屋会記』に茶菓子として榧や昆布、蜜柑、柿、焼栗と一緒にユヘシの名前が 2 例出てくるほか、氷砂糖をかけて盆に乗せたり、梱、豆、つくねかん、すいとんと共に出されたゆへしもどきという菓子が 4 例ある。これらは菓子として使われたのであろうが、残念ながら名前しか残されていないので、どのような形状でどんな味であったのか推測できないとしている¹⁰。

その製法に関する記載が初めて登場するのは、江戸時代に入ってからだ¹¹。

1643 年刊行の著者不明の料理書『料理物語』に「柚べしの仕様 柚味噌のごとく口を切り実を捨て 味噌 生姜 胡椒などよく摺りて かや ゴマ あんにん そのまま入まぜて 蓋を合わせからげ よく蒸して干し あまにつり候てよし」とある¹²。

これは丸柚餅子の製法であり、少なくとも江戸初期から丸柚餅子が作られていたことがわかる。

柚餅子に関する伝承は各地でも伝わっている。1962 年に書かれた『みちのくの駄菓子』によると、くるみ柚餅子文化が多く伝わる宮城県仙台市では、伊達政宗が、柚餅子を戦の携行食糧としたことが『菓子事典』に書かれているとされる¹³。

この本の著者である石橋幸作氏は、1900 年生まれの仙台市若林区の老舗駄菓子店「石橋屋」2 代目で、菓子職人として郷土菓子を作る一方、約半世紀にわたり日本全国を巡り、駄菓子の調査・研究を行った菓子研究家としても知られる。

中山圭子著『事典 和菓子の世界』でも、仙台のくるみ柚餅子などは、伊達政宗の兵糧だったともいわれ、意外にも柚子が使われていないとある¹⁴。

仙台市宮城野区に存在した菓子店「御菓子老舗ひろせ」の伝承によると、伊達家では、軍糧として常に柚餅子を携行したという。伊達政宗も戦陣に柚餅子を携えたと言われ、伊達家ではその後、来客接待用の菓子としてもこれを用いるようになったと伝えられる¹⁵。

元々柚餅子は、その名の通り、柚子を用いた保存食糧であったが、仙台地方では、一般の間食用として普及すると共に、いつの頃からか柚子を使わず、クルミを用いるようになっていった。これは、東北の気候が柚子の成育に適さず、輸送

¹⁰ 中井、「柚べしの展開過程」, 48.

¹¹ 松下幸子,『図説江戸料理事典 新装版』(東京: 柏書房, 2009), 334.

¹² 松下幸子,「ゆべし」,『伝統食品の研究 2』(1985 年 10 月): 40.

¹³ 石橋幸作,『みちのくの駄菓子』(東京: 未来社, 1962), 94.

¹⁴ 中山圭子,『事典 和菓子の世界 増補改訂版』(東京: 岩波書店, 2018). 146.

¹⁵ 「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪--諸国名菓百選《三十四》笹ゆべし(宮城・仙台市/ひろせ老舗)」,『製菓製パン: 全日本菓業新聞連盟加盟誌 53, no. 10』(1987 年 10 月): 276.

の不便であった時代には入手が困難であったためと、柚子の香りが東北人の嗜好にあまりなじまなかったためと考えられている¹⁶。

主な文献一覧

時代	発行年	書 名	編 著 者	発 行 所 ・ 所 収
室町	1484	お湯とのの上の日記		続群書類従完成会太洋社
江戸	1643	料理物語		日本料理大鑑第一巻
	1651	萬聞書秘伝		家政学院大学紀要 16.23(1976)
	1688	日本歳時記	貝原好古	廣文庫
	1696	茶之湯献立指南	遠藤元閑	江戸時代料理本集成
	1697	本朝食鑑	人見必大	平凡社
	1713	和漢三才図会	寺島良安	東京美術
	1748	歌仙の組系	冷月庵	日本料理大鑑第九巻
	1785	新著料理柚珍秘密箱	器土堂主人	江戸時代料理本集成
	1789	甘藷百珍	珍古楼主人	日本料理大鑑第九巻
	1802	料理早指南 第三	醍醐山人	〃 第八巻
	1804	〃 第四	〃	〃 〃
	1848	伊勢参宮献立道中記		〃 第四巻
明治	1880	厨のころえ	石川県第一女子師範学校	益知社
	1891	言海	大槻文彦	富山房
大正	1911	いろは分家庭料理	浅井伝三郎	新橋堂書店
	1914	和洋割烹辞典	東京割烹研究会	報知社
	1919	井上式製菓法一千題	井上炳司	扇月堂
昭和	1929	日本・支那・西洋料理大辞典	緑川幸次郎	春陽堂
	1953	菓子の辞典	菓子研究会	三元社
	1956	飲食事典	本山荻舟	平凡社
	1965	駄菓子風土記	石橋幸作	製菓実験社
	1974	日本の郷土料理	全国料理研究会	ドメス出版
	1974	江戸語大事典	前田勇	講談社
	1978	中国食物史	篠田統	柴田書店
	1979	菓子製造全書 下	日本菓子教育センター	同左
	1979	群馬のたべもの	武藤典	みやま文庫
	1979	日本料理惣菜事典	志の島忠	講談社

表 1-2-1 柚餅子が登場する主な文献¹⁷

これによれば、元々は武士の携行食として、恐らく丸柚餅子が一般的であったが、江戸時代に入り幕藩体制が確立されていくと、特に江戸後期以降、地域の銘菓として柚餅子が変貌していった様子がうかがえる。

¹⁶ 「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪--諸国名菓百選《三十四》笹ゆべし」, 276.

¹⁷ 伊東, 漆谷, 「ゆべしに関する研究」, 112. 表 1 より)

(3) 東北・新潟の柚餅子

仙台をはじめ、東北地方で丸柚餅子を製造・販売する菓子店は筆者の調べでは現在見当たらない。平柚餅子や円型柚餅子などの形で地域の銘菓として受け継がれており、特に仙台周辺では「柚餅子」とうたうものの、柚子自体が入っていないことも多い。御菓子老舗ひろせの柚餅子は、「笹ゆべし」という名称でも親しまれていたという。

御菓子老舗ひろせは1910年(明治43年)創業の地域の老舗菓子店だったが、ちょうど101年目を迎えた2021年1月に廃業している¹⁸。

東北では福島県郡山市でも、老舗菓子店「かんのや」をはじめ、複数店で柚餅子が提供されている。「家伝ゆべし」¹⁹や「栗ゆべし」²⁰などもさまざまな名称で銘菓として受け継がれている。

新潟の燕市や三条市などの県央地域でも、柚餅子が伝わる。『西蒲原郡志』の以下の一節では、地域の郷土料理がいかにして銘菓となっていたかの過程が伝わっている。

福井(峯岡村の内)本間伴五郎の創製に係る、當家の先代に料理の道に精きものありて其手紀に柚餅子の製方を記載しありしを、何時の頃よりか製するに至りしが、始めは只舊根山藩士中常に伺候せし戸々に年始の貢物に贈りし位なりしを、其後前代猶右衛門に至り大に改良を加へ、天保年間より之を廣く販賣するに至れり、嘗て之を藩主に獻せし事ありしに大に嘉納せられ且つ奨勵の辭さへありき、偶々藩主之を幕府の大老井伊掃部頭直弼に贈られてより大に世に知らるゝに至れり、文久元酉年賞として青銅三貫文を賜はり、尋いで同三癸亥年御用菓子屋を命ぜられ、御紋付看板を許可せられ益々世に稱せらる、近求来他店にも類似品を製出せしが風味甚だ劣れり、此菓子縱令時日を経過し乾固すとも風味の變ぜざるを特長とす、但土地僻隅にして且つ專業にあらず、進んで販路を擴張するを力めざれば現今毎年の販賣高壹萬本に上らずと云ふ²¹、

¹⁸ 「明治43年創業仙台の老舗和菓子店が廃業。その後の様子は？」, 仙台つーしん, 2021年1月16日, 2025年3月1日閲覧

<https://sendai-tushin.jp/2021/01/16/post-161587/>

¹⁹ 「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪--諸国名菓百選《三十七》家伝ゆべし(福島・郡山市/かんの屋)」, 製菓製パン: 全日本菓業新聞連盟加盟誌 54, no. 1 (1988年1月): 268-269.

²⁰ 「みくしまうまいものあれこれ——松風堂支店の栗ゆべし」, 財界ふくしま 14, no. 3 (1985年3月): 117.

²¹ 西蒲原郡教育会編纂, 『西蒲原郡志』(新潟: 西蒲原郡教育会, 1907 [1973復刻]), 271-272.

これを現代語訳にするとこのようになる。

福井（峯岡村内）の本間伴五郎が創り出したもので、当家の先代には料理の道に精通した者がいて、その手記に柚餅子（ゆべし）の作り方が記されており、それを元にいつの頃からか製造を始めた。当初は三根山藩士達の家々に年始の贈り物として届ける程度であったが、その後、先代の猶右衛門が大幅に改良を加え、天保年間から広く販売するようになった。

一度、これを藩主に献上した際、大いに喜ばれ、さらに奨励の言葉までいただいた。その後、藩主がこれを幕府の大老である井伊掃部頭直弼に贈ったことから、世間に広く知られるようになった。文久元年（1861 年）には賞として青銅三貫文を賜り、さらに文久 3 年（1863 年）には御用菓子屋に任命され、御紋付きの看板を掲げることも許され、一層世間で評判となった。

近年では他店でも類似品が作られるようになったが、その風味は本家には遠く及ばない。この菓子の特徴は、たとえ時間が経ち乾燥して固くなくても風味が変わらない点である。ただし、この土地は辺鄙な場所であり、専業として製造しているわけでもないため、積極的に販路を拡大する努力をしておらず、現在では年間の販売数が一万本にも満たないと言われている²²。

幕末の年代に製造が開始され、当初は献上品として作られていたものの、次第に評判となり菓子屋として創業していった経緯が記録されている。

この本間伴五郎が創り出した柚餅子は、新潟市西蒲区の和菓子店「本間屋」が作る柚餅子として今も受け継がれている。

『にいがた歴史散歩 西蒲原』（新潟日報事業社出版部編）でも、1829 年（文政 12 年）冬に豪雪で困っていた京都の雲水（修行僧）を本間屋初代猶右衛門が助け、雲水がお礼に教えたのが、餅米を吹かし、砂糖蜜、柚子皮と一緒につきあげて、「笹ぐるみ」とする柚餅子の製法であったという²³。

猶右衛門は、これを領主の長岡藩牧野備前守に献じ、1858 年（安政 5 年）には、大老井伊直弼から徳川 14 代将軍家茂にも献上された。また、長岡藩の分家で、この辺りを支配していた三根山藩の、土分の年始などの贈り物にも使われ、天保年間（1830-43 年）から広く販売されるようになったとある²⁴。

²² 西蒲原郡教育会、『西蒲原郡志』, 271-272. 筆者による現代語訳。

²³ 新潟日報事業社出版部編, 「本間屋柚餅子と三根山藩」. 『図解にいがた歴史散歩西蒲原』, (新潟: 新潟日報事業社出版部, 1984), 94.

²⁴ 新潟日報事業社出版部, 『図解にいがた歴史散歩西蒲原』, 「本間屋柚餅子と三根山藩」, 94.

新潟県内では新潟市西蒲区の本間屋以外にも、糸魚川市に別の柚餅子が伝わる。京屋が今も製造・販売をしており、「御ゆべし」と称する。糸魚川には加賀藩参勤交代の際の本陣があり、加賀前田家は将軍家へ京屋の柚餅子を献上品としたという。将軍が大層気に入ったため、「御」の字が付けられている。餅米に砂糖と生柚子、味噌を練り込み竹皮に挟んで蒸し上げたもので、地元では冠婚葬祭の枕種（吸物用）に使われる。京屋は仏壇店も営んでおり、仏壇店としては創業 400 年という別の顔もある²⁵。

新潟の柚餅子は、仙台とは異なり柚子自体は入っているのが特徴と言えるだろう。

天保年間には、実地調査にも向かった後述する岡山県矢掛町の「佐藤玉雲堂」も天保元年に創業している。佐藤玉雲堂では丸柚餅子の製造・販売も続ける一方で、円型柚餅子の製造も多く行っている。

1830 年（天保元年）にはお伊勢参り（御蔭参り）が大流行した年であり、多くの人々が伊勢神宮を訪れた。その数全国で約 500 万人が参加したとされ、旅人向けの茶店や土産物店が賑わったことが和菓子屋の創業につながっている。

佐藤玉雲堂以外でも、三重県松阪市の「福德餅」や長崎県長崎市の「御菓子司岩永梅寿軒」も天保元年に創業している。天保年間の日本の人口は約 3000 万人と推計されており、実に 6 人に 1 人が大々的な移動をしたことになる²⁶。

また、天保年間をはじめ江戸後期以降は、8 代将軍徳川吉宗が甘藷栽培を推奨したことにより、国産砂糖の生産が向上し、砂糖が安価になり入手がしやすくなったこと²⁷、各地で藩政改革が実施されたことによって地場産業が振興したことで、全国各地で地域銘菓が勃興するようになった時期である。柚餅子に限らず、現代に続く全国各地の老舗和菓子屋の多くが 19 世紀に入って創業している。

岡山県高梁市の天保年間創業の「天任堂」も、自然のままの柚子の形を活かし、香り・風味・保存性を兼ね備えた丸柚餅子こそ本来の柚餅子であったであろうと推定している²⁸。

このように、柚餅子は元々の武士を主体とした保存食だった丸柚餅子が、特に江戸後期に入り贈答品などの需要が高まっていったことによって、形を変え全国各地の銘菓へと変遷していった歴史がうかがえる。

²⁵ 亀井千歩子、『47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科』（東京：丸善出版, 2016), 129.

²⁶ 「江戸時代の日本の人口統計」, *Wikipedia*, 最終更新 2025 年 1 月 16 日,
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B1%9F%E6%88%B8%E6%99%82%E4%BB%A3%E3%81%AE%E6%97%A5%E6%9C%AC%E3%81%AE%E4%BA%BA%E5%8F%A3%E7%B5%B1%E8%A8%88>

²⁷ 橋爪伸子、『地域名菓の誕生』（京都：思文閣出版, 2017), 16.

²⁸ 「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪--諸国名菓百選(8)--丸ゆべし(岡山・高梁市 天任堂)」, 製菓製パン：全日本菓業新聞連盟加盟誌 51, no. 8 (1985 年 8 月): 252.

(4) 丸柚餅子と棒柚餅子

中井の分類では、「丸柚餅子」と「棒柚餅子」の2つに大別している。柚餅子の製法が初めて文献に出てくるのが1643年の『料理物語』というのは先述の通りだが、ここでは、味噌・生姜・胡椒・榎・ゴマ・杏仁を使った丸柚餅子が登場する。約10年後の1652年の『萬聞書秘伝』のものも同じ製法だという²⁹。

だが、『萬聞書秘伝』になると、丸柚餅子に加え棒柚餅子の製法も記されている。棒柚餅子が丸柚餅子と大きく違う点は、柚子の使い方にある。丸柚餅子は柚子上部の帯の辺りを切って中身を取り出し、柚子釜に材料を入れて蒸すのに対し、多くの棒柚餅子は柚子の皮・実を刻んだり、摺ったりしたものを材料と合わせて、棒状などの形にして蒸す点で異なる³⁰。

『萬聞書秘伝』の棒柚餅子は、柚子の果肉と皮を刻んで味噌と一緒に摺り、クルミ・生姜・ゴマを入れるもので、同じ文献にある丸柚餅子と材料は同じだという³¹。少なくとも、1652年時点では平柚餅子や円型柚餅子や小口型柚餅子の原型はできあがっていたことになる。

中井によれば、江戸時代の丸柚餅子は、現在全国各地で作られているものと製法とほとんど変わっていないという。江戸期に柚餅子について書かれた料理書19のうち、柚餅子に関する製法は41例あった。このうち、丸柚餅子に関するものが34例、棒柚餅子に関するものが7例あった³²。丸柚餅子の記載が多く、家庭では一般的な料理だったと考えられる。筆者の調査によると、紀伊山地や三遠南信地域の山間部では家庭料理として丸柚餅子が作られてきた歴史がある。

この家庭料理としての丸柚餅子は現代でも受け継がれており、国民的漫画とも言える『クッキングパパ』の138巻では、丸柚餅子を作る話が描かれている³³。

一方の棒柚餅子では、より「お菓子」としての性質を強めており、より専門性が高い料理と考えられる。

また、使用する柚子の量の違いにも特徴があるという。中井によると、断定はできないものの、柚子の果肉や皮を刻んだものが入っている柚餅子が多い。これだと柚子を丸ごと使わなくて良いため、柚子が少しでも棒柚餅子は多くできる特徴がある³⁴。そのため、棒柚餅子は北陸や東北のような柚子の生産量が限られた地域でも生産が可能な性質がある。

²⁹ 中井、「柚べしの展開過程」, 48.

³⁰ 中井、「柚べしの展開過程」, 48.

³¹ 中井、「柚べしの展開過程」, 48.

³² 中井、「柚べしの展開過程」, 48.

³³ うえやまとち、「ゆべし作るべし!!」, 『クッキングパパ 138』(東京: 講談社, 2016), 165-182.

³⁴ 中井、「柚べしの展開過程」, 49

(5) 丸柚餅子を調査・研究する意義

このように、丸柚餅子から棒柚餅子が発展していったと考えられるが、そもそも丸柚餅子はいつどこから来たのだろうか。

そもそも柚餅子のもととなる柚子は、中国揚子江の上流を原産地とし、奈良平安時代に日本に渡来したとある³⁵。したがって、日本の柚餅子の成立もそれ以降ということになる。

文献の初出こそ室町時代までしか遡れないものの、武士の携行保存食として活用されていた伝承は、伊達政宗以外のものも数多くある。

例えば、長野県天龍村の坂部地区では、1352年に集落の始まりとなった熊谷貞直（さだなお）らの落武者伝説と共に、柚餅子が伝来した伝承がある。また、和歌山県龍神村（現・田辺市）では、1180年に宇治川の戦いで敗れた源頼氏が集落の始まりとされており、この際に供の武者達が腰からぶら下げていた保存食が柚餅子だったと伝わる。

また、丸柚餅子の一大産地であり、2024年1月の能登半島地震で大きな被害を受けた石川県輪島市に伝わる丸柚餅子は、1185年の壇ノ浦の戦いで敗れた平家の落人、平時忠の一統が能登の地に伝えたとも、1467年の応仁の乱を避けた京の職人が製法を伝えたともいわれている³⁶。輪島では、輪島塗の職人が行商に出る時にも、この丸柚餅子を携帯食料にした言い伝えが残る³⁷。

このように伝承では、古くは源平時代から柚餅子があったとされている。鈴木裕範によると、柚餅子の発生はいくつか説があり、平安時代末期からという説と、室町時代における武家の保存食・携帯食が始まり、とする説の2つがあるという³⁸。龍神村に起源を求めるなら前者の説になり、天龍村坂部地区に起源を求めるなら、後者の説になるということだろうか。輪島では両者の説が残っているのも興味深い。

伊東・漆谷も、柚餅子が発生した時期は「御湯殿上日記」に登場する1484年以前ではないかと見ている。その理由として、初出の文献に柚餅子が珍しい食べ物として特記されていないこと。主原料である柚子が772年に、味噌が7世紀には既に日本に存在していたこと。蒸すという加熱方法も当時既に行われていたことなどを理由に挙げている³⁹。

³⁵ 米屋武文、「三遠南信地域における柚餅子(ゆべし)の生産と利用」, 日本文化研究 13 (2001年1月): 37.

³⁶ 「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪▼諸国名菓百選《二十六》丸ゆべし(石川・輪島市/中浦屋)」, 製菓製パン: 全日本菓業新聞連盟加盟誌 53, no. 2 (1987年2月): 266.

³⁷ 「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪▼諸国名菓百選《二十六》丸ゆべし」, 266.

³⁸ 鈴木裕範, 「菓子になった丸柚べし、原点は紀伊半島の保存食」, 『紀州の和菓子: その文化とまちづくり』(和歌山: 和歌山リビング新聞社, 2012), 179.

³⁹ 伊東, 漆谷, 「ゆべしに関する研究」, 118.

柚餅子に関する文献や資料を多くあたってみたが、柚餅子を一冊の本でまとめた本は存在せず、日本の銘菓の一つとして、文献の中の一項を柚餅子に関するものをまとめたものしかなかった。

その他の文献調査によると、昭和時代などかつては全国各地で丸柚餅子、棒柚餅子共に柚餅子を扱う和菓子屋が数多くあったという。

柚餅子を扱う和菓子屋は時代と共に減り続けているようで、石橋の1967年の本では、大正の末期頃までは仙台の至る所に柚餅子屋があった、と述懐している⁴⁰。だが、その石橋が当主をし、自身も柚餅子を作って販売していた仙台の石橋屋も、2023年5月に廃業している。石橋屋は1885年（明治18年）創業の老舗和菓子屋であり、138年の歴史に幕を下ろした形だ⁴¹。

それより前の明治期と比較しても、差は明確である。橋爪伸子によると、明治時代に5回にわたって開催された「内国勸業博覧会（内国博）」に出品した岡山県の丸柚餅子の数は、1881年（明治14年）に東京・上野公園で開かれた第2回では、岡山県矢掛村から3者が出品している。1895年（明治28年）に京都の岡崎公園で開催した第4回でも、岡山県矢掛村から3事業者が丸柚餅子を出品している。丸柚餅子だけでも計6品、出品者の重複を除けば4者が丸柚餅子を出品しており、当時の矢掛村には少なくとも丸柚餅子の生産者が4者以上いたことがうかがえる⁴²。

ところが、現在の矢掛町では丸柚餅子の生産者は佐藤玉雲堂の1者しか残っていない。

内国博は、1877年（明治10年）の第1回は大久保利通が主導して開催されたもので、国内物産の開発・奨励を第一義の目的物品を一堂に集めることで優劣を明らかとし、出品者の向上心や競争心を刺激して、産業増進を達成することであった。

まさしく日本の産業振興を目的としたものではあるが、第1回から150年近くが経とうとする現代、この丸柚餅子一つ取ってみても、大久保卿が夢見た産業の振興はおろか、その伝統文化の継承でさえ風前の灯と言えよう。

岡山県に限らず、このほかにも、かつては柚餅子を取り扱っていた和菓子が多くが2025年現在閉業している。柚餅子という食文化の存続の危機が、今まさに起こっていると言えるのだ。

⁴⁰ 石橋幸作、「いべすと柚餅子の解釈」、『駄菓子ふるさと 増補版』（東京：未来社、1967）、121。

⁴¹ マッツアン、「仙台駄菓子の名店『石橋屋』の閉店 《by マッツアン》」、『いっきゅう会がゆく〜宮城マスター検定1級合格者のブログ〜』、最終更新2023年8月20日、<https://ameblo.jp/19-kai/entry-12817044920.html>

⁴² 橋爪伸子、「近代における岡山名菓の成立と継承：柚餅子、調布、養老糖、瓊乃柚を中心に」、*岡山民俗 = The Journal of Okayama Folklore Society*, no. 239 (2018年12月): 4-5。

そこで本研究では、柚餅子の「原型」とも言える丸柚餅子に調査対象を絞り、現在も丸柚餅子を作り続ける生産者に聞き取り調査を行い、各地でどのような由来や、生産に至った背景があるのか。そして生産の方法や、課題をヒアリングした。

調査対象団体は、和歌山県田辺市龍神地区の「龍神♥はーと」、奈良県十津川村の「谷瀬ゆうべし組合」、愛媛県西条市の「星加のゆべし」、岡山県矢掛町の「佐藤玉雲堂」、長野県泰阜村の「柚餅子生産組合」、天龍村の「ツメモガキ」の6団体と、天龍村の旧生産者の人達を対象とした。

本来であれば、輪島の柚餅子を老舗である柚餅子総本家中浦屋にも聞き取り調査を実施したかったが、能登半島地震の被害に加え、2024年9月の奥能登豪雨による被災状況が甚大であることから、調査を断念せざるを得なかった。

第2章 全国6自治体の丸柚餅子調査報告

(1) 和歌山県田辺市龍神村地区（旧・龍神村）「龍神♥は一と」

調査はまず、紀伊山地に伝わる丸柚餅子の調査から入った。紀伊山地では柚子の木が自生し、かつ山奥で自給自足の生活を主としていたことから、各家庭で柚子を使った料理が多く伝わっている。鈴木も、紀伊半島や天竜川流域に伝承される柚餅子に古い時代の姿が浮かび上がると分析している⁴³。傾斜地にも生え、安全性の問題はありながらも、その果実を採取できる柚子の木は、このような自給自足主体の山間部では貴重な食料資源であった。紀州の山村では、成長が遅い柚子を「大ばか」となじりながらも、多くの家が庭先や裏山に柚子の木を植え、実をいろいろと利用してきた歴史があるという⁴⁴。

紀伊山地の自治体では、地域内で丸柚餅子を商業目的で生産・加工・販売している団体が主に2つある。1つが、旧・龍神村（現・田辺市）の団体「龍神♥は一と」だ。もう1つが、十津川村の「谷瀬ゆうべし組合」だ。

①龍神村の概要

龍神村は2005年4月まで存在した村で、現在は平成の大合併によって田辺市大字龍神村へと名前を変えている。龍神温泉が主要な観光資源で、現在でも温泉旅館や宿泊施設が多く建ち並ぶ。

合併前の2004年10月1日時点の人口は4378人で⁴⁵、最新の2025年1月末時点では2576人と⁴⁶、4割以上も人口が減少している。

2023年10月1日時点の高齢化率は46.0%で⁴⁷、同日時点の全国平均29.1%⁴⁸よりも1.5倍以上高い。少子高齢化の課題が著しい地域だと言える。古くは、林業や木材加工が主要産業だった。

かつて龍神村では、村内でも60軒が作っていたが、現在では龍神♥は一と1

⁴³ 鈴木、『紀州の和菓子』, 180.

⁴⁴ 鈴木、『紀州の和菓子』, 177.

⁴⁵ 「龍神村」『ウィキペディア』, 最終更新日: 2025年3月2日, 2025年3月2日閲覧,
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%BE%8D%E7%A5%9E%E6%9D%91>

⁴⁶ 田辺市企画部, 田辺市住民基本台帳人口速報: 令和7年1月31日現在, 2025年1月31日,
https://www.city.tanabe.lg.jp/kikaku/toukei/files/2025_1_31.pdf

⁴⁷ 田辺市やすらぎ対策課, 長寿プラン2024, 2024年(令和6年)3月,
<https://www.city.tanabe.lg.jp/yasuragi/files/tyouju-plan2024-soan.pdf>

⁴⁸ 内閣府, 高齢化の状況, 令和6年版 高齢社会白書, 2024年,
https://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2024/zenbun/pdf/1s1s_01.pdf

軒だけとなっている⁴⁹。この龍神の丸柚餅子文化を未来に残そうとしているのが、龍神♥は一との代表を務める小川さださんだ。小川さださんの実家の家業は味噌づくりで、龍神味噌加工組合を組織していた。現在は先人達の残した龍神の味を守りたいと、柚餅子づくりに孤軍奮闘している⁵⁰。



写真 2-1-1 小川さださん

②現代に伝わる最古の丸柚餅子の可能性

龍神村に伝わる伝承によると、約 1300 年前、弘法大師空海が難陀龍王（なんだりゅうおう）のお告げによって龍神温泉を開いたのが始まりとされる⁵¹。村としての歴史は、龍神温泉 1180 年（治承 4 年）に源頼氏（源頼政の 5 男）が宇治川の戦いに敗れ、龍神村に落ちのび館を構え、統治したのが始まりとされる⁵²⁵³。その後 6 代目からその土地の名を取って、龍神氏と名乗るようになったという⁵⁴。その住居跡は現在、治承年中に同氏が勧請した八幡神社（市指定文化財）となっている。

小川さださんによると、この時に龍神村に落ちのびてきた武士達が腰にぶら下げていたものが、丸柚餅子だったと伝わっているという。

この 1180 年という伝来年は、全国各地に伝わる丸柚餅子の伝承を比較しても、1185 年の壇ノ浦の戦いで敗れた平家の落人、平時忠一統が能登の地に伝えた輪島の丸柚餅子の伝承、1352 年に集落の始まりとなった源氏の熊谷貞直らの

⁴⁹ 龍神♥は一と、「柚べし」, 2025 年 3 月 1 日閲覧,
<https://www.ryujin-heart.com/products-yubeshi.html>

⁵⁰ 萬眞智子,「酒にもお茶にも合う 紀州龍神柚べし」,『辛味と塩味』(東京:東京書籍,2012),146.

⁵¹ 和歌山歴史物語,「龍神温泉」,2025 年 3 月 2 日閲覧,
<https://wakayama-rekishi100.jp/story/076.html>

⁵² 龍神観光協会,「龍神氏」,2025 年 3 月 2 日閲覧,
<https://www.ryujin-kanko.jp/facility/1386/>

⁵³ 「八幡神社」,2025 年 3 月 2 日閲覧,
http://www.aikis.or.jp/~eiji-ito/ryujin/hometown_cultural_03.htm

⁵⁴ トラベルニュース at,「パワースポットが点在 龍神村の見どころ」,2025 年 3 月 2 日閲覧,
<https://imatabi.travelnews.co.jp/west/24ryujin/202401111005435553.html>

落武者伝説と共に、柚餅子が伝来した伝承と比較しても最も古く、現代まで受け継がれている丸柚餅子の中では「龍神村の丸柚餅子の起源が最も古い」と主張できる可能性がある。

龍神村では丸柚餅子のことを「味噌柚餅子」とも呼んでおり、この発祥地を名乗ることについて議論があったという。

高知県馬路村を「ゆずの村」として全国に浸透させた、高知県馬路村ブランド商品の仕掛け人であり、「田舎まるごと販売研究家」としても活動する松崎了三氏から「5年言い続ければ本当になる」と助言を受けたものの、今のところ龍神村では「丸柚餅子の発祥地」として名乗る動きはないという。

しかし能登や南信州と比べ、畿内である紀伊半島に位置する龍神村の歴史は古い。先述の空海が開祖した、高野山真言宗総本山金剛峯寺はすぐ北にある和歌山県高野町に位置しており、高野町はそれこそ高野山が開山した 816 年以来 1200 年以上の歴史を持つ。

こうした地域だけに、この地域には源氏や平家ゆかりの歴史が深い。例えば龍神♥は一とが運営する、「道の駅 ごまさんスカイタワー」では、高さ 33 メートルの塔がある。これは壇ノ浦の戦いで平家が敗れたことを知った平維盛が、同地で護摩木を炊いて平家の行く末を占ったという護摩壇山の史実にちなんだものとなっている⁵⁵。

このように龍神村では、源頼氏や平維盛の源平合戦時代の故事が複数伝わっている。小川さん自身も 320 年前に鎌倉から京都、そして和歌山へ移り住んだ源氏の流れを汲む家系であり、このような歴史的背景が地域文化に深く根付いている。

③龍神村の柚餅子の特徴

龍神村の丸柚餅子は、かつては醤油粕を使用していた時期があるものの、現在では麦味噌をベースにピーナッツやゴマ、きな粉などを加えた形で商品化されている。この変遷には生活改良普及員の助言や地域住民の協力が大きく寄与したという。

なお、日本に溜醤油の原型が誕生したのは鎌倉時代の 1254 年、禅僧覚心が中国から持ち帰った径山寺味噌の製法を伝え、この味噌から分離した液体が「溜醬

⁵⁵ 龍神観光協会、「道の駅 田辺市龍神ごまさんスカイタワー」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,
<https://www.ryujin-kanko.jp/facility/1289/>

⁵⁶ 林野庁,「護摩壇山自然の森」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,
<https://www.rinya.maff.go.jp/j/suigen/hyakusen/pdf/67.pdf>

油」の始まりとされている⁵⁷。そのため、初期の龍神村の丸柚餅子に醤油粕が使用されていたとは考えにくい。

一方、味噌の成立は古くは縄文時代、遅くとも奈良時代とされており⁵⁸、それだけに味噌を使った丸柚餅子の歴史の古さには納得がいく。

萬も龍神の柚餅子について、麦を原料とする味噌を 1 年熟成させ、ピーナッツやゴマ、きな粉、七味唐辛子、砂糖などを調合。無農薬で育てられた香りの良い柚子の上部を切り、くり抜いた中に詰め、蒸してから半年ほど干して仕上げる。そのため、龍神村の柚餅子は味噌づくりから数えると、完成までに 1 年半はかかるかとまとめている⁵⁹。

また、龍神村では各家庭に 1 本ずつ柚子の木が植えられており、この柚子が柚餅子づくりに欠かせない存在となっている。寒暖差が強い気候的要因から、厚い皮と高い香りが特徴であり、いずれも種から育てている実生（みしょう）の柚子だという。「接ぎ木による柚子では同じ品質を再現できない」と小川さんは強調する。龍神の柚子は、この土地ならではの自然条件と無農薬栽培による高品質を特徴としている。

⁵⁷ 日本醤油協会, 「醤油の歴史」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,

<https://www.soyssauce.or.jp/knowledge/history>

⁵⁸ マルマン醸造, 「味噌の発祥と歴史」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,

<https://www.marumanjouzou.fukushima.jp/blog/%E5%91%B3%E5%99%8C%E3%81%AE%E7%99%BA%E7%A5%A5%E3%81%A8%E6%AD%B4%E5%8F%B2/>

⁵⁹ 萬, 『辛味と塩味』, 146.



写真 2-1-2 龍神♥は一とで扱っている柚べし

④現代の龍神村柚餅子生産史

約 60 年前には「ゆず生産組合」が結成され、それを契機に農協主導で柚餅子づくりも始まった。それ以前は、柚子は主に各家庭で消費されていたが、減反政策が進む中で田んぼや斜面に柚子の木を植える動きが広がり、これが「ゆず生産組合」発足のきっかけとなったという。これにより、地域全体で柚子を活用する取り組みが進んだ。

鈴木も、龍神村の柚餅子は、宮代地区で始まり、各地区に広がっていったとみる⁶⁰。

その後、味噌の統一化を目指して「龍神味噌加工組合」が設立された。この組合には、当初 40～50 軒もの家庭が参加し、多い時には 60 軒が作っていた。ところが、柚餅子の製造には多くの手間がかかる。秋に収穫した柚子を加工し、一つ一つ干していく作業は非常に労力を要するものであり、高齢化が進む中でこの作業を続けることが難しくなった。その結果、生産者は次第に減少し、現在では小川さんの龍神♥は一とただ 1 軒のみとなってしまった。

⁶⁰ 鈴木、『紀州の和菓子』, 178.

小川さんが代表を務める龍神♥はーとは 2002 年創業⁶¹。丸柚餅子以外にも、「龍神味噌」、「龍神醤油」、「龍神産金いりごま」、「龍神産椎茸節」、「熊野の赤山椒、青山椒」など龍神村の特産品を数多く手がける⁶²。

龍神♥はーとが現在加工・販売する製品は、柚子や丸柚餅子に限らず、地元で採れた「地産」のものに協力こだわっている。ここには、「あるものを無駄にしない」という考え方に基づいている⁶³。単に地産であるだけでなく、無農薬有機栽培にもこだわりを見せる。

龍神♥はーとでは、地域子ども達に向け、学校やイベントでの郷土料理教室を開いており、地元の食材を使った「食育」にも取り組んでいる⁶⁴。

かつて農協が主導していた時代には、京都の料亭などから多くの需要があり、生産者達は味の統一を図るために加工組合が一括して味噌を練り、それを分けて使用する形で対応していた。また、わらで包む伝統的な包装も行われていた。しかし、このような伝統的な製法や包装を担う人々も減少し、生産体制は大きく縮小している。

また、龍神村では茶粥文化も根付いており、この地域特有の食文化との関連性も興味深い。茶粥は米を大切に作る文化と結びついており、それが麦味噌文化とも相まって柚餅子づくりに影響しているという。さらに祭事や祝い事には、柚子酢を使って魚を締め、寿司などの形で柚子を使った料理が振る舞われるなど、柚子は地域の文化や生活に深く根付いていた。

龍神村では、柚子や味噌、醤油なども各家で手作りされていた。先述の各家庭に 1 本ずつ植えられた柚子は、保存食や調味料として日常的に使用されていたという。

このように龍神村では、戦前まではどこにでもある田舎として、自給自足の暮らしが営まれていた。各集落には鍛冶屋や桶屋といった職人達があり、それぞれ役割分担を果たしていたという。

しかし現在では、そのような共同体的な暮らしも失われつつあり、このような自給自足の暮らしは次第に失われていった。そして高齢化と人口減少という問題が深刻化している。

⁶¹ 龍神♥はーと、「龍神♥はーとのこれまでとこれから」, 2025 年 3 月 3 日閲覧,
<https://www.ryujin-heart.com/story.html>

⁶² 平野龍平, 「小川さださん／龍神温泉『季楽里龍神』・龍神はーと」, COREZO コレゾ, 最終更新日: 2018 年 8 月,
2025 年 3 月 3 日閲覧,
<https://corezoprize.com/ogawa-sada>

⁶³ 龍神♥はーと, 「龍神はーとの商品ご紹介」, 2025 年 3 月 3 日閲覧,
<https://www.ryujin-heart.com/products.html>

⁶⁴ 龍神♥はーと, 「食育への取り組み」, 2025 年 3 月 3 日閲覧,
<https://www.ryujin-heart.com/shokuiku.html>

小川さん自身も現在では、自家栽培の実生の柚子を収穫することが難しくなり、生産者から分けてもらった柚子を使用しているという。

しかしいくら多くの柚子が手に入ったとしても、丸柚餅子の製造には限りがある。製造時期である 11 月は紅葉シーズンであり、龍神♥は一とが営む先述の観光施設「道の駅 ごまさんスカイタワー」の繁忙期と重なってしまう。そのため、人手不足により多くの注文に応えきれない状況だ。

⑤フランスに 2000 個輸出した年も

一時期フランスで柚子ブームが起こった際には需要が急増し、最大で 2000 個もの柚餅子を輸出したこともあった。フランスでは発酵食品としてワインとの相性が良いことから高い評価を受け、大量生産への期待も寄せられた。しかし、小川さんは「工場を建てて大量生産してほしい」というフランス側からの提案にも応えられない状況だったという。

フランスで柚子栽培を行う案についても議論されたことがある。しかし、小川さんによれば南フランス以外では栽培条件が整わず、日本特有の寒暖差や日照条件が必要不可欠だという。そのため、フランス国内での栽培による供給拡大は難しいとのことだった。

小川さんは柚餅子づくり以外でも、地域おこし活動にも積極的に取り組んできた。今年は 24 年目にあたる。地域おこしこれまで伊勢丹新宿本店で 2 年間販売した経験や、日本の地方新聞社が集まり、地域の商品を全国に届けるショッピングモール「47CLUB」での究極のおせちへの採用、日経新聞への掲載など、多方面で龍神村の柚餅子を広める努力を続けてきた。

一方で、取引先が龍神村の柚餅子をスペイン・サン・セバスチャンに持参したことによって、世界的に予約困難なレストランでも使用されたこともあるという。

鈴木も、東京新宿の百貨店の地下食料売場で売られて都市住民の話題になり、スペインのホテルのレストランではワインに合うといった注目されている。ワインと柚餅子の組み合わせは、菓子を含めて食が新たに創造されていく過程を教え示していると分析している⁶⁵。

このように国内外から高い評価を受ける一方で、生産量には限界があり、その需要全てには応えきれない現状だ。需要はあるにもかかわらず、その需要に応じた生産量を確保できない……この人手不足こそが、龍神村の柚餅子づくり最大の課題だと言える。

⁶⁵ 鈴木、『紀州の和菓子』, 180.

⑥ピーナッツを用いる独特の製法

龍神村の丸柚餅子の製造は、毎年 11 月から始まる。この時期は、龍神村で柚子が完熟する季節であり、果汁が少なくなる代わりに香りが豊かになる。柚餅子にはこの完熟した柚子が使用される。

製造時期は 11 月から 12 月初頭までと限られており、この短期間に集中して作業が行われる。その理由には、柚子が傷みやすいことや冬場ならではの気候条件などが挙げられる。また、この時期には霜が降り始めるため、それまでに収穫した完熟柚子を使って一気に仕上げる必要があるという。

龍神村丸柚餅子の製法は、一般的なレシピと同様、柚子の中身をくり抜きこれを柚子釜とし、その空洞に味噌を混ぜた具材を詰めるのが基本の工程だ。この具材にはピーナッツが加えられており、これが龍神村の柚餅子ならではの特征となっている。

ピーナッツを使用する背景には、この地域特有の事情がある。柚餅子にはクルミが使われることが多いが、龍神村ではクルミの木がほとんどなく、手に入りにくい。そのため、この地域で栽培されていたピーナッツを代用として使うようになったという。

味噌とピーナッツは一緒に混ぜ込むことで、一度に具材を仕上げる効率的な方法が取られている。

同様の山間部の丸柚餅子は、長野県天龍村や泰阜村などの三遠南信地域でも製造・販売されているが、この地域の丸柚餅子にはクルミが使われる。三遠南信地域には天竜川という大型河川があり、この川沿いに針葉樹林帯が形成されており、ここにクルミの木が多く自生している。こうした地理的、気象的条件の違いが食文化に影響を及ぼしている。

詰め終わった柚子は蒸し器で 1 時間以上蒸され、その後整形して押し固められる。この作業は 3 月から 4 月頃まで続けられる。蒸すことで柚子全体が柔らかくなり、中身と外皮が一体化して独特の食感と風味を生み出す。また、小川さんの家では柚子の上部を切らずに中身をくり抜く方法を採用しており、この点も他地域との違いとして興味深い。

⑦龍神村丸柚餅子の利用法

龍神村の柚餅子は、他地域と同様スライスして食べることが一般的だ。ただそれだけでなく、多彩なアレンジによる楽しみ方も提案している。

例えば、クリームチーズと合わせてワインのお供にする食べ方は特に人気だという。発酵食品同士で相性が良く、おしゃれな一品としても喜ばれている。

萬も、薄くスライスすれば、酒の肴にもお茶請けにも向いている。ほのかな甘さが日本酒によく合う。お酒は、同じ和歌山県海南市にある平和酒造の「紀土純米酒」がおすすめ。口当たりの柔らかな酒は、個性的な柚餅子の味わいをより際立たせる。日本人が受け継いできた伝承の味との出会いである、と評している⁶⁶。

また、パンやピザ生地に練り込むことで、新しい風味を楽しむこともできる。さらにパスタやピザのトッピングとして使用するなど、西洋料理との相性も良いことがわかる。

また、ユニークなアレンジとして、小川さんは柚餅子をソーセージに練り込む方法も紹介している。この「柚餅子ソーセージ」は非常に美味しく、新しい試みとして注目されている。

ほかにも、小さく刻んだ柚餅子と甘納豆をバウンドケーキに混ぜ込むことで甘じょっぱい味わいを楽しむことができる。和菓子だけでなく洋菓子にも応用できる点は、柚餅子の可能性の広さを示している。

また、茶碗蒸しやお吸い物に浮かせることで、柚子の香りを活かした料理にも利用されている。特に茶碗蒸しでは、その香りと味わいが非常に好評だという。龍神村では黒米ご飯の上に乗せて提供することもあり、この方法は企業向けのお弁当で採用され、高い評価を得たという。一度蒸された柚餅子のご飯の熱で柔らかくなり、より美味しくなるという工夫も見られる。

さらに国際的な視点でも注目されており、フランスではデザートとして利用されているとの情報もある。ただし、その具体的な使い方についてはまだ詳細が明らかになっておらず、小川さん自身も興味を持って調査中だという。

⑧龍神村丸柚餅子の生産状況と課題

先述の通り、現在龍神村で販売用として柚餅子を製造しているのは小川さんの龍神♥は一と1軒のみである。自家用目的では少量を作っている家庭はあるものの、本格的な生産は行われていない。そのため、小川さんら龍神♥は一とによる製造が、この地域ならではの伝統的な柚餅子を守る重要な役割を果たしている。

丸柚餅子の製造スタッフは5人ほどであり、生産量は年間500～600個程度と限られている。かつて龍神村では年間1万個を出荷していた時期もあり、実に20分の1に規模が落ち込んでいる。これは人手不足だけでなく、手作業による工程や原料となる完熟柚子を用いることの制約による影響もある。

⁶⁶ 萬, 『辛味と塩味』, 147.

なお、後継者の問題は小川さださんの息子の小川直さんも共に事業を営んでおり、直接的な課題ではないと考えられる。



写真 2-1-3 息子の直さん（左）も聞き取り調査に応じた

コロナ禍では、2 年ほど柚餅子の製造を中断していた時期があったという。直さんは、「このまま辞めてしまおうか」と思ったこともあったという。ところが、その間も予約注文が入り続けており、途切れることがなかった。これが、丸柚餅子生産再開の後押しになったという。

丸柚餅子の価格も、近年の物価上昇の影響も相まって上昇している。以前は 540 円で販売していたものが現在では倍の 1080 円となっている。それでも需要は高く、道の駅では月に 100 個以上売れることもあるという。さらに、予約や発送の注文が多く、一部の顧客は 3 年物の熟成した丸柚餅子を好むなど、独特な消費スタイルも見られる。

⑨まとめ

こうした背景から、龍神村の丸柚餅子は単なる菓子ではなく、地域の文化や人々の嗜好を反映した特別な存在となっている。

また、生産された柚餅子は主に外部への販売用として出荷されており、地元で消費されることは少ない。海外を含め、固定客が全国にいる点は強みと言えよう。

生産量さえ回復できれば、このような希少性から商品価値も高まりつつあり、今後さらに注目される可能性が高い。

龍神村で作られる柚餅子は、その製造過程から食べ方、生産状況まで地域特有の特徴や工夫が詰まった伝統食品である。クルミではなくピーナッツを使用する点や黒砂糖など地域ならではの材料との組み合わせなど、独自性が際立つ。また、そのまま食べるだけでなく、多様なアレンジによって現代的な料理にも取り入れられている点も興味深い。

一方で、生産量や人手不足といった課題も抱えており、この伝統食品を次世代へ継承していくためにはさらなる工夫や支援が必要だろう。それでもなお、多くの人々から愛され続けている龍神村の柚餅子。その魅力は今後さらに広く知られ、新たな可能性へとつながっていくことに違いない。

(2) 奈良県十津川村「谷瀬ゆうべし組合」

①十津川村の概要

十津川村は奈良県最南端に位置し、日本最大の面積を持つ村だ。紀伊山地の奥深くに広がる自然豊かな地域で、その面積の約 96%が森林に覆われている。温泉や歴史的な観光資源が豊富で、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の一部である「熊野古道小辺路」や「大峯奥駈道」も含まれている⁶⁷。

山間部に位置し、農耕に適さない地形であったため、古くから租税を免除された地域として存在してきた歴史がある。この特権により、その時々権力者の直接的な支配を受けることなく、半ば独立した村落共同体として存続していた⁶⁸。

租税免除の特権を守るため、影響力を持つ勢力に協力し、壬申の乱から幕末に至るまで一貫して出兵を行ってきたが、明治維新後には租税免除の特権が廃止された⁶⁹。

また、龍神村でも登場した平維盛の墓が十津川村内にあり、落武者伝説が当地にもある⁷⁰。

南北朝時代には、南朝側の楠木正勝らがこの地を拠点とし、それ以降も明治維新まで尊王の立場を維持した。また、周囲から隔絶された環境により独自の文化や風土が生まれ、多くの十津川郷土を輩出した歴史がある⁷¹。

この十津川郷土は幕末期に活躍し、勤王の志士として京都御所の警護や戊辰戦争への従軍など多くの功績を残した。また、1899 年（明治 32 年）の大水害では住民 2489 人が北海道へ移住し、新十津川町を開拓した⁷²。このように、歴史的にも文化的にも独自性が強い地域と言える。

十津川村も少子高齢化が著しい自治体として知られる。かつて 1975 年（昭和 50 年）には 8086 人いた村の人口も⁷³、約半世紀後の 2023 年 4 月 1 日時点では 2891 人と、実に 3 分の 1 以下になっている⁷⁴。2020 年の国勢調査では村内の高

⁶⁷ 朝日新聞ふるさと納税, 「奈良県十津川村」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,

<https://furusato.asahi.co.jp/city/detail/29449>.

⁶⁸ 十津川村, 「十津川村の歴史」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,

<https://www.vill.totsukawa.lg.jp/about/history/>

⁶⁹ 十津川村, 「十津川村の歴史」.

⁷⁰ 「平維盛の墓」, 奈良県観光公式サイト やまとじ旅ネット, 2025 年 3 月 12 日閲覧,

https://yamatoji.nara-kankou.or.jp/03history/01historic_sites/04south_area/tairanokoremorinohaka/

⁷¹ 十津川村, 「十津川村の歴史」

⁷² 朝日新聞ふるさと納税, 「奈良県十津川村」

⁷³ 「十津川村」, ウィキペディア, 最終更新日: 2025 年 3 月 2 日, 2025 年 3 月 2 日閲覧,

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8D%81%E6%B4%A5%E5%B7%9D%E6%9D%91>

⁷⁴ 十津川村, 「十津川村の概要」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,

齢化率は 42.60%となっており⁷⁵、龍神村に劣らぬ高い高齢化率となっている。

十津川村では林業や農業が主要産業であり、特産品として鮎や山菜、「ゆうべし」などが挙げられる⁷⁶⁷⁷。



写真 2-2-1 十津川村の観光名所の一つ「谷瀬の吊り橋」

観光地としては、日本一長い生活用鉄線吊り橋「谷瀬の吊り橋」、荘厳な玉置神社、美しい断崖と澄んだ水を誇る瀨峡などがある。全国で初めて「源泉かけ流し宣言」を発信し、村内全ての温泉浴場が、本物のお湯を味わえる「源泉かけ流し」を特徴としている⁷⁸。

龍神村に東隣しているものの、両自治体を横に結ぶ国道 425 号は道が狭く、特に和歌山県側は転落防止のガードレールが少なく、通行が困難である。この区間は土砂災害などで通行止めになる場合も少なくない。「転落死亡事故多し」と

<https://www.vill.totsukawa.lg.jp/about/village/>

⁷⁵ JMAP, 「奈良県 十津川村」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,
<https://jmap.jp/cities/detail/city/29449>

⁷⁶ 十津川村観光協会, 「道の駅『十津川郷』」, 2025 年 3 月 2 日閲覧,
<http://totsukawa.info/joho/kanko/9michinoeki.html>

⁷⁷ 農林水産省, 「十津川ゆべし」, にっぽん伝統食図鑑, 2025 年 3 月 2 日閲覧,
<https://traditional-foods.maff.go.jp/menu/totsugawayubeshi>

⁷⁸ 十津川村, 「十津川村の概要」

注意喚起をする看板も複数設置されている⁷⁹。国道 425 号は「酷道」としても名高い。

両地域の移動は車でも 2 時間弱かかる。そのため、龍神村とは隣接自治体であるものの、交流は盛んではない。もし、柚餅子を巡る旅のため両自治体を往来しようとする際は、バイクならいざしらず、自動車であればこの道は通行すべきではないだろう。

②十津川村の柚餅子づくり

十津川村も丸柚餅子づくりが地域で受け継がれている数少ない地域である。谷瀬地区では、「谷瀬ゆうべし組合」を約 40 年前に設立し、地場産業として丸柚餅子の生産・出荷をしている。

十津川村の柚餅子が「ゆべし」ではなく「ゆうべし」となっているのは、柚を「ゆう」と呼称する古い呼び方に由来する。村の人は今でも柚のことを「ゆう」と呼んでおり、したがって「ゆべし」ではなく「ゆうべし」なのだという⁸⁰。村で「ゆず」というのは、柚子を「酢」として活用した「柚酢」のことを指すのだ



⁷⁹ 鹿取茂雄,「路面はボロボロ、斜面からは落石多数…日本屈指の『酷すぎる国道』を 12 時間かけてドライブしてみた」, 文春オンライン, 初公開日: 2021 年 9 月 20 日, 2025 年 3 月 3 日閲覧,
<https://bunshun.jp/articles/-/50839>

⁸⁰ 陸田幸枝,「柚べし【奈良県・十津川村】」,『古くて新しい日本の伝統食品』(東京: 柴田書店, 2022), 202.

という⁸¹。

写真 2-2-2 組合長を務める玉田武温さん

谷瀬ゆうべし組合の組合長を務める玉田武温さんによると、谷瀬ゆうべし組合を組織し、「特産品」として丸柚餅子づくりが始まったのは、谷瀬地区が村内を流れる「十津川」を挟んだ対岸に位置する、上野地地区で製造されていた丸柚餅子の作り方を学んだことにある。

約 40 年前、谷瀬地区の高齢者達が上野地地区を訪れ、そこで丸柚餅子づくりの技術を習得した。その後、「谷瀬でも作ってみよう」という声上がり、地域での製造が始まったという経緯だ。現在では、上野地地区では丸柚餅子づくりは行われておらず、十津川村全体でも谷瀬地区だけでその伝統が受け継がれているという。

③十津川村丸柚餅子の製造工程

丸柚餅子の製造工程は非常に手間がかかるものであり、その完成までには数ヶ月を要する。まず 11 月下旬頃に収穫される柚子が主材料となる。収穫された柚子は各家庭から持ち寄せられた後、形や大きさ、色などを基準に選別される。この選別作業は品質を保つために重要な工程だ。

その後、選ばれた柚子の中身を丁寧にくり抜き、その中にそば粉や米粉などを主成分とした具材を詰める。この具材には 12 種類ほどの材料が使用されており、それぞれが独自の風味を生み出している。具体的な材料については詳細な記録が残されており、それを見ることで確認できるという。

12 種類の具体的な具材の配合については、次の通り。

柚餅子配合 32 個用

- ・ 日本酒 0.7 合、135 ミリリットル。
- ・ 砂糖 1 合
- ・ ピーナッツ粉大さじ 0.5 杯
- ・ だしの素大さじ 1 杯
- ・ 一味唐辛子大さじ 0.75 杯
- ・ 味の素が大さじ 0.5 杯
- ・ 椎茸粉 40 グラム
- ・ 鰹粉 40 グラム

⁸¹ 陸田、『古くて新しい日本の伝統食品』, 202.

際に膨張して中身が飛び出してしまうことがある。そのため、適度な加減で詰めることが求められる。この加減は一朝一夕で身につくものではなく、年配者からアドバイスを受けながら試行錯誤する中で習得していくものだという。

具材を詰め終えた柚子は蒸し器に入れられ、大きさによって 2 時間半から 3 時間ほど蒸される。この蒸し工程によって具材と柚子の風味が一体化し、独特の味わいが生まれる。

蒸し終えた柚餅子は次に天日干しの工程に移る。蒸した柚餅子は赤いネット袋（みかん袋）に入れられ、風通しの良い場所で約 2 ヶ月間干される。この天日干しは寒風や日光によって柚餅子を乾燥させるだけでなく、その保存性と風味を高める重要なプロセスである。干す場所や環境にも工夫が必要であり、この工程もまた経験と知識によって支えられている。

天日干しが終わると、1 月下旬頃から真空パック詰め作業が始まる。真空パックされた柚餅子は 2 月頃から販売されるようになり、多くの人々に届けられる。この一連の工程には多くの手間と時間がかかるものの、それによって生み出される独特の風味や食感のほかにはない魅力となっている。



写真 2-2-4 道の駅「十津川郷」で売られている十津川村の柚べし

④十津川村丸柚餅子の生産量や流通

谷瀬地区で現在丸柚餅子づくりに携わっているのは、地域住民 10～12 人ほど

だという。全員が参加しているわけではなく、自主的に参加したいと考える人々によって支えられている。

谷瀬地区では元々柚子栽培が行われていたものの、生産者は現在 3 軒ほどに減少しており、それぞれが持ち寄った柚子を使って柚餅子づくりを行っている。また、小規模ながらも他の家庭でも少量ずつ柚子を持ち寄り、この共同作業に参



加しているという。

写真 2-2-5 谷瀬ゆうべし組合に持ち寄られた柚子

柚餅子の年間生産量はおおよそ 1000～1500 個に上る。過去には 1800 個を製造した年もあったが、その際は作業が非常に過酷であったという。特に 1800 個を 2 日間で仕上げた際には、夜 22 時まで蒸し作業を行い、家に帰るのが深夜になることもあったという。

柚餅子づくりでは蒸す工程に時間がかかり、夜遅くまで作業が続くことも多い。この蒸す工程では、現在使用している蒸し器では、一度に 32 個分程度処理できるという。以前使用していた機械では 60 個分ほどを一度に蒸すことが可能だったため、生産効率は低下している。

生産者の高齢化などもあり、現在では無理のない範囲で生産量を調整しているという。こうした事情から、柚餅子づくりにおける設備投資や生産拡大には踏み切っていない。

こうして製造された丸柚餅子は、主に地元の道の駅「十津川郷」や、谷瀬の吊

り橋の近くにある地元経営の土産物店「つり橋茶屋」などで販売されている。以前は奈良駅近くのアンテナショップや奈良公園周辺の店舗にも出荷していたが、現在はこうした村外の店舗への出荷はほとんど行っていない。

十津川村の丸柚餅子が結果的に「地産地消」となっているのは、丸柚餅子の生産量に限りがあるからだ。道の駅だけでも十分に商品がさばける状況にあり、現在では生産した分は全て売り切れる状態だという。



写真 2-2-6 道の駅「十津川郷」

丸柚餅子の価格は重さによって異なり、80 グラム以下が 800 円、80～120 グラムが 900 円、120 グラム以上が 1000 円という設定になっている。郵送販売にも対応しており、生産された丸柚餅子はほぼ完売する状況だという。

丸柚餅子の食べ方や用途は、特別な行事や料理法に用いられることは少なく、他の多くの事例と同様、薄くスライスし、お酒やご飯のお供として楽しむのが一般的だという。特別な調理法としては千切りにする程度であり、シンプルな形で味わうことが多い。

十津川村での柚子自体の用途としては、他は家庭用に絞って汁を使う程度であり、大量消費されることは少ない。谷瀬ゆうべし組合では、柚子の加工品は丸柚餅子しか生産・販売していないが、村内のほかの業者では、柚子や柚子果汁や、ジャムや柚子胡椒を加工・販売している例がある。ただ、その規模は谷瀬ゆうべし組合よりも小さいという。

十津川村は耕作地が少ないため、小規模な畑や庭先で栽培されることが多い。そのため、柚子の大量生産には向かない状況だ。専業農家として柚子栽培を行う生産者はなく、柚子栽培はこの地域では副業的な位置づけとなっている。

丸柚餅子の生産の位置づけも、農閑期の収入を得るための副業として位置づけられている。



写真 2-2-7 谷瀬ゆうべし組合の工場外観

④十津川村柚餅子づくりの課題とまとめ

十津川村の柚餅子づくりは、個人で作られていたものが「谷瀬ゆうべし組合」となり、地域特産品として展開するようになっていった経緯がある。しかし、この伝統的な食品を守り続けるにはいくつかの課題がある。

最大の課題は高齢化と言えるだろう。組合員の平均年齢は 70 歳近くと高齢化が進んでおり、若い世代の参加者は限られている。40 代以下で柚子栽培や柚餅子づくりに関わる人はほとんどいないという。

新たに柚子を植える動きはあるものの、その管理が個人任せになっている点にも懸念がある。柚子生産者そのものが減少しており、このままでは柚子栽培自体が衰退してしまう恐れもあるという。

丸柚餅子に使用する柚子は地元産のものを使用しているため、柚子が不作になると、丸柚餅子の生産にも影響が出る。例えば 2024 年は全国的にも柚子が不

作の年であり、十津川村も例外でなかった。2024 年度は天候不順による不作が影響し、柚餅子づくりを断念せざるを得なかったという。

自治体や県から補助金が出ているものの、生産者自体が減少傾向にあるため、事業拡大に向けた具体的な取り組みは進んでいない。

こうした背景から、谷瀬ゆうべし組合では地域資源を活用しつつも、高齢化や後継者不足といった課題への対応が求められている。コロナ禍前の 2019 年までは 30 代の男性移住者が谷瀬ゆうべし組合にいたが⁸²⁸³、この日の玉田さんの口からは彼の存在が語られなかった。

十津川村の伝統的な食品である「ゆべし」を今後どのように継承していくか。そのために若い世代へのアプローチや地域全体での取り組み強化など、新たな方策を模索する必要性が高まっている。

⁸² 赤司研介, 「“遠つ側”と呼ばれた秘境・十津川村の暮らしを支える、地場産業の担い手たち。», 奥大和ジャーナル, 2019 年 5 月 20 日, 2025 年 3 月 3 日閲覧,

<https://okuyamato-journal.com/story/totsukawa/201905201418>

⁸³ 新十津川町, 「十津川の縁 vol.2 地域をつくる産業」, 3, 2019 年 12 月 23 日, 2025 年 3 月 3 日閲覧,

<https://www.town.shintotsukawa.lg.jp/hotnews/files/00003200/00003269/20191223100248.pdf>

(3) 愛媛県西条市「星加（ほしか）のゆべし」

続いては、中四国地方の丸柚餅子の調査に入った。中四国地方の代表的な丸柚餅子の産地は愛媛県西条市や岡山県矢掛町などがあり、いずれも地域の老舗和菓子店が製造・販売している点で、既に取り上げた龍神村と十津川村の事例や、後述する三遠南信地域の泰阜村と天龍村の事例と大きく異なる。

今回聞き取り調査した愛媛県西条市の「星加のゆべし」と、岡山県矢掛町の「佐藤玉雲堂」はいずれも江戸時代後期の創業であり、最初から和菓子店として営まれている。

一体どのようにして家庭料理だった「おかず」から「お菓子」へと変わっていったのだろうか。



写真 2-3-1 星加のゆべし外観

① 星加のゆべしの成り立ち

「星加のゆべし」は、愛媛県西条市にある老舗菓子舗で、創業は慶應3年（1867年）に遡る。星加家は「波満屋」という屋号を使うことを西条藩から認められ、蒲鉾商を営んでいた。そこに幕末、佐伯家から養子として勇蔵を迎える。初代星加勇蔵が佐伯家の竹皮包み柚餅子の製法をもとに「丸柚餅子」を西条藩主の松平

頼英に献上し、これが星加のゆべしの始まりだとされる⁸⁴。

以後、星加のゆべしの当主は「星加勇蔵」を名乗る。歌舞伎役者などのような通称として名乗るのではなく、先代が亡くなり正式に代替わりすると、家庭裁判所に行き法的にも改名手続きをするのだという。

伊予西条の柚餅子は 150 年以上の歴史があり、さまざまな文献でもその名が登場する。1976 年 11 月の「月刊官界」の柚餅子に関するコラムでは、丸柚餅子は、岡山県矢掛町のほか、岡山県高梁市、石川県輪島市に続く形で、伊予西条にもあることがわかったと記載されている⁸⁵。

石橋の 1962 年の本でも、「愛媛県西条の柚餅子もまた有名である。松平三万石の殿様の茶坊主が創案したと伝えられている」との記載がある⁸⁶。

亀井千歩子によれば、創業時の名前は「星加勇蔵商店」であり、この丸柚餅子は、周桑郡大頭の大庄屋・佐伯家伝来のもので、柚子をくり抜いて米粉や味噌等を詰めて蒸した保存食であったという⁸⁷。

皇室にも献上したことがあり、1966 年 4 月に今治の植樹祭に訪れた際、7 箱柚餅子を購入した記録が残る。この柚餅子を見て昭和天皇は「『ちまき』のようだ」と話されており、この柚餅子は棒柚餅子であったと考えられる。1994 年に法人化し、店名も現在の「星加のゆべし」に変更。現在では 5 代目の星加裕史さん（5 代目星加勇蔵襲名予定）が店を切り盛りする。

②8 回以上蒸して干す独自の製法

星加家の柚餅子づくりの始まりは、先述の通り初代である佐伯勇蔵氏が養子として、西条市に隣接する小松町から星加家に迎えられたことに遡る。佐伯家には古くから竹皮包みの柚餅子の製法が伝わっており、それを星加家にもたらしただのが佐伯勇蔵だった。

この竹皮包みの柚餅子は、棒状の生地を竹皮で包み蒸したものであり、現在の丸柚餅子とは異なる形状だったという。その後、この製法をもとにして柚子をくり抜き、中に生地を詰める丸柚餅子が生まれたという。

星加のゆべしの丸柚餅子は他の地域の丸柚餅子にはない独自性を持つ商品として知られている。その最大の特徴は、お菓子として甘い味付けになっている点だ。他地域では七味唐辛子などを使用しておつまみ風に仕上げられることも多

⁸⁴ 株式会社星加のゆべし、「星加の歴史」, 2025 年 3 月 3 日閲覧,
<https://hoshikanoyubeshi.jp/?mode=f2>

⁸⁵ 水谷大瑩,「随想——柚べしはどこからきた」, 月刊官界 2, no. 11 (1976 年 11 月): 27-29.

⁸⁶ 石橋,『みちのくの駄菓子』, 93.

⁸⁷ 亀井,『47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科』, 276.

い中で、「星加のゆべし」は甘さを重視しており、お菓子としての丸柚餅子を追



求している。

写真 2-3-2 星加裕史さん（5代目星加勇蔵襲名予定）

丸柚餅子に使用する柚子は、高知県安芸市から仕入れている。かつては地元愛媛産の柚子を使用していた可能性もあるが、生産量が減少したため現在では高知県産へと切り替えている。

一般的な丸柚餅子の製法は、へたのある部分を輪切りにし、そこから果肉を取り出し、柚子釜に生地を詰めていく。ところが「星加のゆべし」の丸柚餅子の作り方は、柚子へたのない方、つまり柚子の底に穴をあけ、そこから果肉をくり抜く点で大きく異なる。

この作業には以前スプーンが使われていたが、指を使う方が効率的で傷もつきにくいという理由から、現在では指を用いている。くり抜いた柚子は1日ほど乾燥させる。この乾燥工程は後の工程に影響を及ぼすため欠かせない。

次に、柚餅子の中に詰める生地を作る。この生地には砂糖、餅粉、米粉、白味噌、そしてミンチ状にした柚子の皮が使用される。

味噌に白味噌を使用している点が特徴的だと言える。白味噌は生地にも色をつける役割も果たしており、この配合は三代目から変わらず受け継がれているという。この地域の家庭では白味噌は一般的ではなく、日常的に使用する味噌は赤味噌や合わせ味噌が多いという。そのため、敢えて白味噌を使用しているのがポ

イントだ。

星加さんによれば、「白味噌は甘みがあり、生地 of 風味を邪魔しない」という点で適しているとのことだ。

また、先述の紀伊山地の丸柚餅子や、後述する三遠南信地域の丸柚餅子とは異なり、生地にナッツ類を使用しないことも特徴だと言える。

これらの材料に水を加えながら丁寧にこね合わせ、生地として仕上げる。この際、柚子そのものの香りや風味を最大限引き出すため、ミンチ状の柚子皮が重要な役割を果たしている。

そして、この生地を先ほどくり抜いた柚子の中に詰めていく。詰める際には洋菓子作りで使われる絞り袋を活用し、生地が膨張することを考慮して半分程度まで詰める工夫がなされている。

生地を詰め終えた柚子は蒸籠（せいろ）で蒸す工程へと進む。ここでは約 2 時間蒸し上げることで、生地と柚子全体が一体化する。蒸し上げた後は不要な部分を取り除き、一晩干して乾燥させる。



写真 2-3-3 「星加のゆべし」の丸柚餅子の外見

一般的な丸柚餅子では、1 回ほど蒸したのち、1 ヶ月以上乾燥させて出荷される。だが、星加のゆべしではさらに独自の工程が続く。

翌日には再び 30 分ほど蒸す「二度蒸し」の工程が行われる。この二度蒸しは星加さん独自の特徴的な製法であり、この後も 10 日おきに蒸す作業を繰り返す。

これらの工程は合計で約 8 回行われ、全体として 2～3 ヶ月もの時間をかけて完成するという。干す際には寒風にさらしながら陰干しすることで、余分な水分を飛ばしつつ風味と食感を整える。このような手間暇を惜しまない製法によって、「丸柚餅子」特有の柔らかさと香り豊かな仕上がりが実現するのである。

星加さんによれば、ベースは武士の保存食としての丸柚餅子にあるものの、3 代目から干しては蒸すという繰り返しの工程が確立されていったという。「ご飯の『おかず』としての丸柚餅子から、『お菓子』としての丸柚餅子へと改良されていった」と星加さんは語る。



写真 2-3-4 裕史さんの母サナエさん（左）も聞き取り調査に応じた

できあがりの丸柚餅子の色も、黄色みが多く残っており、茶褐色である一般的な丸柚餅子とは一線を画する。天龍村や輪島産などの丸柚餅子と比べ、乾燥させすぎず、固くさせすぎない工夫が見られる。星加の丸柚餅子は独特なしっとり感と香り高さが特徴であり、その柔らかい食感ほかにない魅力となっている。

一方で、この製法には非常な労力が必要であり、星加さん自身も「辞めたいと思うほど」と語るほど大変な作業だという。それでもなお続けられている背景には、「丸柚餅子」への伝統と深い愛着がある。

ここまで星加の丸柚餅子の製法は、ホームページでも公開されている。ホームページでは先代の星加勇蔵さんの製法が載っており、干す回数は 8～10 回とさ

れている⁸⁸。

完成した「丸柚餅子」は、マイナス 20℃で冷凍保存される。これも星加のゆべしならではの特征だろう。通常はそもそもが保存食であるため、常温の暗所で保管されるのが一般的だ。そしてその冷凍保存された丸柚餅子は、店頭販売前に販売分だけ解凍し、さらにそこから再度蒸して提供される。つまり、8 回蒸した製品であれば、さらにもう 1 回、9 回蒸して販売するということだ。



写真 2-3-5 マイナス 20℃で冷凍保存された丸柚餅子

この蒸して干す回数は、星加さんは「色合いや質感で判断する」という。その理想的な仕上がりとは飴色に近い茶色であり、この色合いになるまで何度も蒸して干す工程を繰り返す。一方で蒸す回数が多すぎると色合いが黒ずみ、水分も飛びすぎてしまうため、その塩梅には細心の注意が必要だという。

このような繊細な職人技によって生み出された「丸柚餅子」は、保存食おかずから和菓子へと昇華した、日本のお菓子文化を象徴している存在と言えるだろう。

このように、星加の丸柚餅子は顧客の手にわたるまでに数多くの工程と時間をかけており、その結果として唯一無二の風味と食感が生まれている。

⁸⁸ 株式会社星加のゆべし、「まるゆべしについて」, 2025 年 3 月 3 日閲覧
<https://hoshikanoyubeshi.jp/?mode=f6>

③丸柚餅子の食べ方や出荷先

丸柚餅子の食べ方について星加さんは、お茶請けとして薄く 3 ミリほどに切り分けて提供することを推奨している。これは最も一般的な楽しみ方だが、それだけにとどまらない。親しい茶道の先生から教わった方法として、薄切りにした柚餅子を天ぷらにして懷石料理の一品として出すことも紹介された。

丸柚餅子の天ぷらは、柚子の皮のほろ苦さが特徴であり、お茶席で非常に喜ばれるという。

また、他の丸柚餅子の例に漏れず、お酒のおつまみとしても好評であるという。特にブランデーや日本酒との相性が良いとされ、酒好きな顧客から「お酒に合う」との感想が多く寄せられている。毎年 2 月頃になると新しい丸柚餅子が完成し、この時期にはリピーターからの問い合わせが増えるという。

販売方法は、店舗と自社ホームページでのネット販売の両方を行っている。売上の割合は店舗が 6 割、ネットが 4 割程度とのことだ。店舗は国道 11 号線沿いの石鎚山神社参道横にある本店と、西条市東町にある東町店の 2 店舗で販売している。



写真 2-3-6 丸柚餅子を蒸すせいろの前で説明する星加さん

地元の店舗では直接購入する顧客が多く、その場で商品について質問したり話を聞いたりすることも楽しみの一つとなっている。一方でネット販売では遠

方から注文する顧客も多く、特にテレビ番組で取り上げられた際には全国的な反響を呼び、一時的に売り切れるほどの人気となったこともあったという。

丸柚餅子に限らず、柚餅子の生産は、星加さん自身がほぼ 1 人で製造を担っている。かつては従業員も多くいたが、コロナ禍などの影響で生産規模を縮小せざるを得なくなったという。

丸柚餅子の生産量は年間 500～600 個ほどであり、柚子をくり抜く作業など、一部の工程では熟練した従業員が手伝うこともある。

④今後の課題とまとめ

現在では 4 代目の星加勇蔵さんから店を引き継ぎ、星加裕史さんが実質的な 5 代目としてお菓子の製造を手がけている。いずれは裕史さんが家庭裁判所への改名手続きののち、5 代目星加勇蔵として正式に襲名する予定だ。

店の後継者問題を抱える老舗和菓子屋も少なくない中、星加のゆべしは次世代に向けた体制が既に整っているといえる。

裕史さん自身は家業を継ぐことに迷いはなかったという。幼い頃から「大きくなったら柚餅子を作る」と言って育ち、それが当たり前のように感じていたそう



写真 2-3-7 星加のゆべしの「丸ゆべし」

京都の大学を卒業後、そのまま京都の製菓技術専門学校で 1 年間菓子作りを学んだ。その後愛媛県松山市の洋菓子店で約 1 年半修行し、和菓子だけでなく洋菓子についても知識と技術を深めた。

星加家では伝統的な和菓子作りだけでなく、洋菓子にも挑戦してきた歴史がある。4 代目にあたる父親の代の 1987 年から洋菓子を取り扱うようになり、一時期は生ケーキが非常によく売れていたそう。しかし現在では生ケーキの販売は終了し、洋菓子としてパウンドケーキやクッキーなどを展開している。今では和菓子だけではなく、洋菓子の製造・販売もしていることから、裕史さんが洋菓子を学んだ経緯がある。



写真 2-3-8 星加のゆべしの店内内観。洋菓子も写真右側で多く扱っている

洋菓子においても一部の商品で柚子を使用することもあり、和と洋の融合にも取り組んでいる。

このように、星加のゆべしでは丸柚餅子以外にも一口サイズの柚餅子や、パウンドケーキなどの洋菓子を製造・販売している。丸柚餅子については 1 個 2000 円と高価なため、新規顧客への普及活動が課題となっている。

だが、「丸柚餅子」はその独特な風味ゆえに好みが分かれる珍味でもある。香りや味わいに強い個性があるため、一部では敬遠されることもあるという。逆に、酒のつまみなどへの愛好家があり、買っていく客の多くはリピーターだという。そのため、リピーターではなく人にどのように丸柚餅子の良さを知ってもらう

か、新規顧客開拓が課題だと言える。

また、丸柚餅子の生産過程にも課題があるという。その中でも特に大きな問題として挙げられたのは、生産工程中に発生するロスの問題である。

星加のゆべしの丸柚餅子は、底から生地を詰めて蒸すため、蒸す際に中で発生した蒸気によって柚子の皮が割れてしまうことがある。このロス率は全体のおよそ2割にも及ぶという。

柚子の皮が割れても、品質そのものへの影響は軽微であるため、訳あり品として皮が割れた丸柚餅子を廉価で販売する案もあるという。ところが星加さん自身、「見た目や品質に妥協せず完璧なものだけを商品化したい」という職人としての強いこだわりを持っており、そのため割れたものは商品として出さない方針だという。



写真 2-3-9 星加のゆべしでは、竹皮包みの棒柚餅子も多く販売している

皮が割れても、中の生地は再利用可能なので無駄にはならないものの、外側の高価な柚子が廃棄になるのは課題だという。

どうすれば皮が割れないような柚餅子づくりができるのか、他地域の製法や技術にも注目しており、日々勉強しながら改善策を模索しているという。

最後に星加さんは、「地域や伝統を守るためにも細々とでも作り続けたい」と語る。星加のゆべしの柚餅子に関する資料は文献としてはあまり残されていないものの、ホームページではお店の歴史から柚餅子に関する製法まで詳細な情

報が余すことなく掲載されており、まさしく柚餅子を日本の文化として後世に残さんとする取り組みだと言える。

星加さん自身、製造販売者として丸柚餅子の未来について不安も抱えている。この日本の文化をどのように後世に残していくのか、食文化としての普及活動も今後インターネットを中心に続けていく方針だ。

(4) 岡山県矢掛町「佐藤玉雲堂」

①佐藤玉雲堂と矢掛町の柚餅子の成り立ち

岡山県矢掛町にある老舗和菓子店「佐藤玉雲堂」は、天保元年（1831 年）に創業し、190 年以上の歴史を誇る。当時矢掛町は西国街道（山陽道）の重要な宿場町として栄え、多くの旅人や大名が行き交った。その中で、初代佐藤邦次郎が地元産の柚子を活用した保存食として柚餅子を作り始めたことが店の始まりだという⁸⁹。



写真 2-4-1 佐藤玉雲堂外観

この柚餅子は、餅粉に細かく刻んだ柚子や味噌を混ぜ合わせて蒸し上げ、竹皮で包むという製法で作られる。保存性が高く、長旅のお供や贈答品として重宝されましたという。現在でも「一子相伝」の形で、佐藤玉雲堂では江戸時代から続く伝統的な製法で柚餅子を作り続けている。

古来よりその丸柚餅子は多くの人を魅了してきたようで、明治から昭和に書けての文豪・武者小路実篤も愛したという。武者小路実篤は毎年季節になると、待ちかねたように「そろそろ今年も丸柚べしができたか？」と佐藤玉雲堂へ催促

⁸⁹ 佐藤玉雲堂, 「佐藤玉雲堂 店舗情報」, 2025 年 3 月 3 日閲覧,
https://www.sato-gyokundo.com/user_data/shopinfo.

の電話をかけてきたという⁹⁰。

矢掛町や、岡山県北部にある高梁市では、地元で柚子が採れ、戦国期から丸柚餅子文化が残る。時代は下って天正の頃（1586 年頃）、豊臣秀吉が島津征伐に西下のみぎり、矢掛の近くの猿掛城に立ちよった時、城主毛利元親（元就の第 6 男）が柚餅子を献上したという言い伝えも残る⁹²。

また、1853 年には、NHK の大河ドラマの主人公にもなった、篤姫が 13 代将軍徳川家定の輿入れのため、薩摩からの道中、矢掛町で柚餅子を食し、感銘を受け 85 本購入した記録が残っている。



写真 2-4-2 矢掛町は旧山陽道の宿場町の景観を今も色濃く残している

当時、矢掛町には佐藤玉雲堂以外にも柚餅子を作る菓子店が複数あり、どこの店の柚餅子を買ったかまではわかっていない。ただ、佐藤玉雲堂は篤姫が泊まった矢掛本陣の 4 軒隣に位置しており、最寄りの菓子店である。そのため、佐藤玉雲堂の柚餅子を買って求めた可能性は十分に考えられる。

⁹⁰ 水谷、「随想——柚べしはどこからきた」, 28.

⁹¹ 「江戸時代から伝え継ぐ 掌から生まれる矢掛の和菓子」, ふるさとおこしプロジェクト, 2024 年 2 月取材, 2025 年 3 月 3 日閲覧,

<https://www.jr-furusato.jp/magazine/10533/>

⁹² 水谷、「随想——柚べしはどこからきた」, 29.

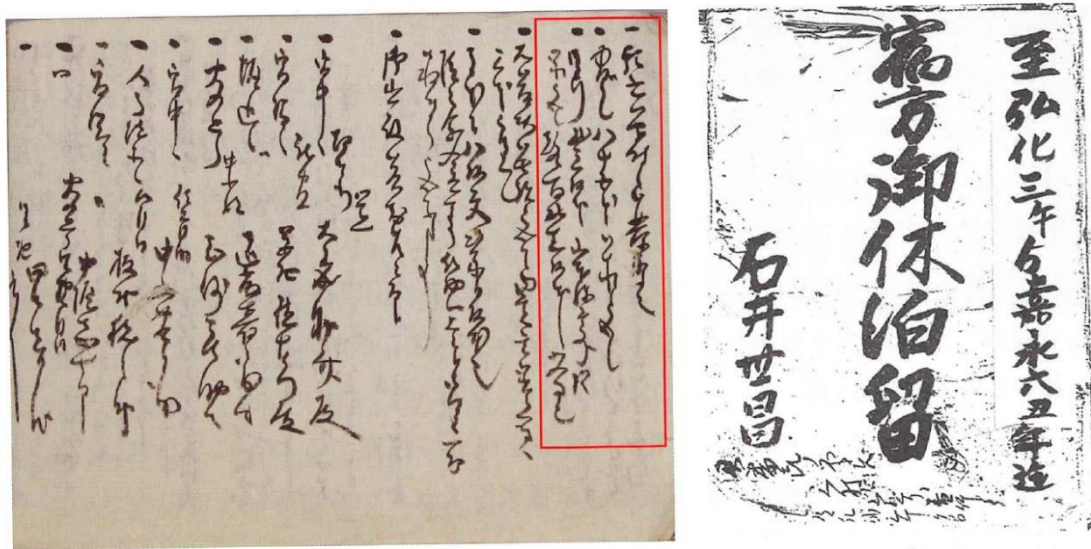


図 2-4-1 篤姫が矢掛宿に泊まった記録が残る「宿方御休泊留」（石井家文書）

橋爪の研究でも、佐藤玉雲堂は、天保元年(1830 年)に現在の店舗の向かいに創業したとある⁹³。矢掛町は水害が頻発する地域のため、史料は残っておらず創業の経緯や詳細な沿革は不明であるものの、元々は米問屋で、柚餅子の製造販売は副業の一つであったとされる。5 代目の佐藤角太郎の時、水害により現地へ移転し、6 代目佐藤勝太、7 代目佐藤邦次郎と継承してきた⁹⁴。

創業から 7 代目までの主力商品は、「柚餅子」(綽柚餅子)、「丸柚餅子」、「小夜千鳥(さよちどり)」、「吉備の雪」(別名・氷柚餅子)の 4 つだという⁹⁵。

この 4 商品に加え、8 代目の佐藤博通さんと映子さんの代から「花柚子」、「柚子羊羹」や「花せんべい彩」の 3 商品が加わった⁹⁶。「花柚子」は、第 27 回全国菓子大博覧会で三重名誉総裁賞を受賞するなど、高い評価を受けている⁹⁷。現在では、9 代目の佐藤潤さんと彩子さんが店を受け継いでいる⁹⁸。

⁹³ 橋爪、「近代における岡山名菓の成立と継承」, 9.

⁹⁴ 橋爪、「近代における岡山名菓の成立と継承」, 9.

⁹⁵ 橋爪、「近代における岡山名菓の成立と継承」, 9.

⁹⁶ 橋爪、「近代における岡山名菓の成立と継承」, 9.

⁹⁷ 佐藤玉雲堂, 「受賞歴」, 2025 年 3 月 3 日閲覧,

https://www.sato-gyokuundo.com/user_data/award

⁹⁸ 「江戸時代から伝え継ぐ 掌から生まれる矢掛の和菓子」



写真 2-4-3 吉備の雪や小夜千鳥など、丸柚餅子以外の数々の主力製品がある



写真 2-4-4 第 27 回全国菓子大博覧会で三重名誉総裁賞を受賞した花柚子

②佐藤玉雲堂の柚餅子づくり

佐藤玉雲堂が矢掛町で創業する以前から、佐藤家は同地で穀物問屋を営んでいたという。だが、矢掛町のある小田平野は低地が多く、現代に至るまで水害が多い地域として知られる。2018年7月の西日本豪雨でも岡山県内は甚大な被害を受け、矢掛町内だけでも203棟が半壊、142棟が床上浸水した⁹⁹。

こうした地域の事情により、町や佐藤家に伝わる記録などが水害のたびに水に流され、残っていない情報が多いという。

佐藤玉雲堂の代表的な商品である丸柚餅子は、生の柚子を主材料として使用する。使用する柚子は、佐藤彩子さんが子どもの頃までは、矢掛町やその北に位置する美星町などで採れる柚子を使用していた。当時は農家から直接「木ごと購入」し、自分達で収穫していたという。梯子を持参して木に登り収穫した後、それらを家に持ち帰って皮剥きなどの作業を行っていたという。

しかし近年では、農家の高齢化や後継者不足などにより地元産の柚子が手に入りづらくなった。



写真 2-4-5 佐藤玉雲堂で提供している丸柚べし

⁹⁹ 岡山県, 「平成 30 年 7 月豪雨災害の被害状況等について」, 2018 年 8 月 17 日, 2025 年 3 月 3 日閲覧,
https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/910810_8705197_misc.pdf

また、柚餅子の主材料である柚子は、大きなサイズのものを使用している。矢掛町ではこの大きな柚子が採れないため、高知県産の柚子へと切り替えた経緯がある。

現在では四国・高知県の農協と契約し、年間分の柚子を確保している。ただし、丸柚餅子用に使用する柚子については現地へ直接出向き、自分達目で品質や見た目を確認した上で仕入れている。特に皮の傷やシミが少なく形の良いものを選ぶため、この選定作業には細心の注意が払われている。

丸柚餅子の調理法は、まず柚子の上部を切り、中身を取り除いて皮だけを使用する。柚子の中身は一切使わず、その代わりに白味噌、砂糖、餅粉などを混ぜたものを中に詰める。その後、蒸し上げた後に1~2ヶ月間天日干しすることで完成する。



写真 2-4-6 佐藤玉雲堂の和菓子は明治期以降数々の受賞歴がある

この白味噌には特別なこだわりがあり、市販品ではなく塩分をほとんど含まない特注品を使用している。昔は自家製味噌を使っていたそうで、大豆を焚き、足で踏んで大豆の皮を取り除くなど家族総出で味噌作りが行われていた。しかし現在では専門の味噌屋に依頼しており、この特注味噌が丸柚餅子独自の風味を支えている。

元々はこの使用しない柚子の果実部分は、自家用として鍋料理や風呂に使っていたが、近年では農協との協力により実と皮を分けてもらう仕組みを構築し

ているという。

丸柚餅子の年間生産量は 300 個程度と限られており、そのうち約 7 割は秋に集中して作られる。残りの 3 割については冷凍保存した柚子を使用して随時製造される。ただし、生柚子を使用した場合と比べて冷凍柚子では品質が劣るため、その違いについても慎重に考慮されている。特に年末に作られるものは風味豊かで品質が高く、それ以外の時期に作られるものとは一線を画すという。

残りの 3 割の冷凍した柚子の場合、その皮が柔らかく破れやすいため、中身をくり抜く際にも注意が必要となる。

また蒸し上げる工程でも皮が破れることが多く、結果として商品化できる割合が半分程度になることもあるという。佐藤さんによれば、「今日は上手くいった」と思える日でも 10 個程度は破棄せざるを得ないそうだ。このような事情から、生産効率には限界があり、大量生産には向かない商品だと言える。

丸柚餅子はグラム単位で量り売りされており、大きさによって価格は異なる。一般的には 1000 円から 2000 円の価格帯の商品が多いという。

丸柚餅子は年末になると京都の寺院から注文が入ることが恒例となっており、それに合わせて製造スケジュールが組まれる。この時期には天日干しも終えなければならず、天候次第ではスケジュール調整が難しくなることもあるという。寺院では年明けのお茶菓子として丸柚餅子が使用されることが多く、一つ一つ薄くスライスして提供される。そのため、一度に多くの商品が求められることもあり、大量生産にも対応できるよう準備されている。

佐藤玉雲堂では丸柚餅子以外にも 4 種類の柚餅子を製造しており、それぞれに特徴的な個性がある。特に高い評価を受けているのが、先述の「小夜千鳥」だ。この商品は柚子の皮と少量の砂糖のみで作られる非常にシンプルな菓子だが、その製造工程には大変な手間暇がかかる。

まず、黄色い柚子皮を細かくミンチ状にし、大鍋で 7～8 時間練り続ける。その際、焦げ付かないよう細心の注意を払いながら手作業で仕上げる。この練り上げたものを一つ一つ手作業で楕円形に丸めて形作するという徹底した職人技によって完成する。「小夜千鳥」は昔からお茶菓子として親しまれ、お客様にも高い評価を得ている。

さらに、「竹の皮柚餅子」や「羽二重餅の柚餅子」も佐藤玉雲堂ならではの商品だという。「羽二重餅の柚餅子」は明治時代に開発された比較的新しい商品で、この商品は羽二重餅とすり潰した柚子皮を使用しており、ほんのりとした柚子香る風味豊かな仕上がりとなっている。また、「竹の皮柚餅子」と共に、1877 年の第 1 回内国博で受賞した歴史も持ち、この伝統と品質へのこだわりは今なお受け継がれている。

③佐藤玉雲堂の丸柚餅子の利用法

丸柚餅子は、単なるお茶菓子としてだけでなく、さまざまな形で楽しむことができる。例えば、京都の料亭では薄くスライスしたものを熱いお吸い物に浮かべて提供することがあるという。この方法では、中身の餅粉が熱で溶け、お麩のような柔らかい食感になり、外側の柚子皮だけが残るという趣深い演出になるという。



写真 2-4-7 佐藤玉雲堂ではさまざまな柚子を使った和菓子製品がある

また、甘さ控えめでほろ苦さが特徴的なため、ナチュラルチーズを挟んで酒の肴として楽しむ方法もある。さらに火で軽くあぶることで、中の餅粉がとろりと溶け出し、新たな風味を引き出す食べ方もあるという。

一方、新潟の割烹では、お酢のものに丸柚餅子を活用している。新潟では柚子が採れないため、正月前に多く仕入れ、それを薄くスライスして野菜と和える。さらに柚子皮を器として使い、その中にお酢のものを詰めて提供するなど、見た目にも工夫された使い方がされている。このように、地域や料理によって異なる活用法があり、それぞれの場面で丸柚餅子は独特の存在感を放っている。

丸柚餅子は基本的に年間を通じて購入可能だが、生産量や在庫状況によって一時的に品切れとなる場合がある。2024 年度については夏場には製造されず、在庫切れとなった時期もあったという。それでも秋から冬にかけて集中的に作

られるため、その時期には比較的安定して供給される。

保存方法にも工夫が凝らされており、脱酸素材を用いたフィルム包装によって常温保存が可能となっている。一方で冷凍保存については風味や品質への影響から避けられており、生産スケジュールや在庫管理によって対応している。

販売面では店舗販売とオンライン販売を併用しており、売上比率は 8 対 2 程度で店舗販売が主流だ。国内販売が中心であり、海外輸出は行っていない。柚餅子以外にも羊羹や干し柿菓子なども手作業で製造しており、それらも重要な収入源となっている。特に受賞後は売上が大きく伸び、現在では全体売上の 6~7 割を柚餅子が占めるようになった。

④一子相伝と観光地としての存続の課題

佐藤玉雲堂では、現在佐藤彩子さん夫妻の 2 人だけで作業を行っている。佐藤玉雲堂の家業は一子相伝で受け継がれてきたものであり、その技術は口伝えと体験を通じて伝承されているという。

彩子さんによれば、製造技術は単なるレシピではなく、「体で覚える」ことが重要だという。例えば、「今日はここまで練ろう」「この状態ならこれ以上手を加えない」といった判断は、長年の経験から自然と身につくものであり、それを次世代へと伝えていくことが求められる。

彩子さん自身も先代から技術を学び、自分達の代でもその方法を守り続けている。具体的には、1 年間を通じた季節ごとの気温や湿度に応じて製造工程を調整する必要があり、それは短期間で習得できるものではない。

先代達はノートに製造過程や配合などを書き残してきたものの、それらはあくまで補助的なものであり、最終的には体験から得た感覚が頼りになるという。

このような背景から、丸柚餅子の製造は単なる「仕事」ではなく、「生涯をかけた技術継承」として位置づけられている。佐藤さん夫妻もまた、自分達が学んできた技術を次世代へと引き継ぐことに使命感を抱いている。

当代で 9 代目となる佐藤玉雲堂だが、一子相伝の形を取るため、いつ途絶えるかわからない部分もある。

佐藤さんには 3 人の息子がいるが、彼らが跡を継ぐかどうかはまだわからないという。もし 3 人とも継承を望まない場合、この伝統が途絶える可能性もあると感じている。

かつて、矢掛町には多くの柚餅子屋が存在していたが、時代の流れと共に次々と姿を消し、現在では佐藤玉雲堂のみが唯一残る形となっている。母親が偶然跡を継ぎ、その後彩子さん自身もまた偶然に近い形で家業を引き継ぐことになったが、次世代への継承については不安が尽きないという。



写真 2-4-8 矢掛町最後の柚餅子を出す和菓子店となり観光地にもなっている

町唯一の柚餅子づくりを続ける和菓子屋となったのもあり、佐藤玉雲堂は宿場町で唯一残る柚餅子屋として町の観光ルートに組み込まれている。町の観光地にもなっており、この期待に応え続けることへの責任感とプレッシャーも感じている。

佐藤玉雲堂の柚餅子は「篤姫が食べた柚餅子」として紹介されることも少なくない。そのため、この店がなくなることは町の魅力にも影響を与える可能性がある、それを思うと不安は尽きないという。

後継者の問題においては多少楽観視する部分もある。佐藤彩子さん自身も、当初は佐藤玉雲堂の跡を継ぐ気持ちは全くなく、東京での生活を想定していたという。

東京の大学進学後はそのまま東京で就職し、有意義な日々を送っていた。東京生まれ・東京育ちの夫とも出会い、結婚後も東京で生活するものだと思っていた。

ところが、7代目の祖母が認知症を発症したことで状況は一変する。母親から泣きながら電話があり、祖母の介護が必要になったことを知った佐藤さんは、一度実家に戻る決断をする。

当初はあくまで祖母の介護を手伝うつもりだったものの、自然と家業にも関わるようになり、その中で自分自身がこの家業に携わる運命にあると感じるよ

うになったという。

特に印象的だったのは、母親から贈られた「押し花のおせんべい」の存在だ。20歳の成人祝いとして母親から送られたこのお菓子には、本物の山野草を押し花にして焼き上げたデザインが施されており、それは母親からの深い愛情を感じさせるものだった。



写真 2-4-9 佐藤玉雲堂の跡を継いだ佐藤彩子さん

この経験を通じて、自分も母親や家族への恩返しとして、この家業を守っていかうと思うようになったという。そして夫も「自分がそちらへ行こうか」と協力的な姿勢を示してくれたことで、本格的に家業に携わる決意を固めた。

問題なのは、跡を継いでくれる人がいたとしても、事業を継続できるかどうかだ。

現代における食品業界特有の課題は多岐にわたる。原材料費や包材費の高騰、天候不順による材料調達の困難さなど、多くの問題に直面している。また地方という立地ゆえに、高価格帯の商品が売れにくいという現実もある。例えば東京など都会では高値で販売できる商品でも、地元では価格設定を抑えざるを得ない。そのため高騰する原材料費と販売価格とのバランスに苦心しており、「ご当地価格」という制約がビジネス上大きな課題となっている。

さらに、地域全体で柚餅子づくりやその文化を支える動きもあまりないのが現状だ。矢掛町では他店が存在しないため競争相手はいないものの、それゆえに

孤独感や重圧感も伴うという。佐藤さん自身、「この伝統を守らなければならない」という使命感と「自分1人ではどうにもならない」という現実との間で葛藤している。

それでも佐藤さんは、この伝統文化を次世代へつなげたいという強い思いを持ちながら日々奮闘している。地域との連携や新しいアイデアによって課題解決への道筋を模索しつつ、自身と家族、そして町全体の未来について真剣に考えている。



写真 2-4-10 佐藤玉雲堂の店の前で、母・映子さん（左）と

(5) 長野県泰阜（やすおか）村「柚餅子生産組合」

次に、調査は長野県泰阜村と天龍村という、南信州地域の柚餅子づくりへと移った。ここで、まずこの地域の特性について触れておきたい。

①三遠南信地域と泰阜村の概要

泰阜村と天龍村の柚餅子文化は、長野県というくくりになっているものの、文法的には「三遠南信地域」として広域的に捉えた方が適切だろう。

三遠南信地域とは、愛知県豊橋市を中心とする東三河地域の「三」、静岡県浜松市を中心とする遠州地域の「遠」、長野県飯田市とした泰阜村や天龍村などの下伊那郡の「南信」州地域をそれぞれ示している¹⁰⁰。

天竜川の水運によって南信地域と遠州地域が、陸路では南信地域と東三河地域が伊那街道（現在の国道 151 号）によって古来より人や物資が行き交い、広域的な交流が進んだ地域であった。伊那街道の道中には、1575 年の「長篠の戦い」で著名な長篠がある。

現在の行政区分では長野県、静岡県、愛知県の 3 県にまたがっているものの、下伊那郡南部は近世まで「信州」ではなかった地域もある。例えば根羽村は元々三河国に属していたが、1571 年の武田信玄の侵攻によって、信濃国に編入された記録が残る¹⁰¹。同様の言い伝えは天龍村など他の下伊那郡南部の自治体でも残っている。また、近世の江戸期でも、この地域は幕府領（天領）のほか、信濃飯田藩や陸奥白河藩、信濃飯田藩によって統治されており¹⁰²、「信州」というアイデンティティが醸成されていたとはいいがたい。

明確に信州こと長野県に組み入れられたのは明治時代以降であり、長野県の初等教育で県歌「信濃の国」が歌われるようになった。

三遠南信地域は柚餅子などの柚子だけでなく、お茶や味噌、そして味噌を使った五平餅などで一体となった食文化を形成している。方言においても、「だら」や「じゃん」などの言い回しで共通している。

一方、柚子やお茶といった、本来は温暖な地域でしか育たない作物の栽培については、平均標高が高く冠雪もする南信州地域では天竜川沿いなどに限られる。

泰阜村や後述する天龍村など、飯田市より南の天竜川沿いの自治体では、天竜

¹⁰⁰ 国土交通省中部地方整備局飯田国道事務所, 「三遠南信地域とは」, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

<https://www.cbr.mlit.go.jp/iikoku/seibi/sanen/area.html>

¹⁰¹ 根羽村, 「自然と歴史」, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

<https://www.nebamura.jp/nebainfo/nature-history/>

¹⁰² 「下伊那郡」, ウィキペディア, 最終更新日: 2025 年 2 月 1 日, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%8B%E4%BC%8A%E9%82%A3%E9%83%A1>

川沿いと内陸部で標高差が大きくある。泰阜村の中だけでも、居住地の標高は天竜川河畔の 320 メートルから分外山山麓の 770 メートルまで標高差が 450 メートルもある。比較的温暖な地域に適応した常緑樹と寒冷な気候に対応した落葉樹が混在しており、多様な植生を形成している¹⁰³。

そのため、柚子の木が自生し、柚餅子などの食文化が形成されているのは、下伊那郡の中でも天竜川沿いの集落に限られる。

長野県泰阜村は、長野県の南部に位置する自治体で、天竜川に面した自治体だ。総面積は 64.59 平方キロメートルで、これは山手線の内側と同じくらいの規模を持つ。だが、86%が山林を占めており、これを除くと成田空港と同じくらいの面積になるという¹⁰⁴。1875 年（明治 8 年）の成立からこれまで一度も合併してこなかった歴史を持つ¹⁰⁵。

人口は 2025 年 2 月 1 日時点で 1424 人¹⁰⁶。1980 年の人口は 2613 人であり¹⁰⁷、この 45 年間でも人口が半分弱減っている。高齢化率は 2020 年時点で 42.20% となっている¹⁰⁸。

②村長の贈答品から始まった泰阜の柚餅子

泰阜村では、1977 年（昭和 52 年）の秋から「柚餅子生産組合」を組織し、泰阜村の特産品として、「五百石柚餅子」という丸柚餅子の製造・出荷をしている。現在柚餅子生産組合で柚餅子づくりを指揮するのは、松下良子さんだ。かつて柚餅子生産組合は地域の住民も柚餅子づくりに加わっていたが、今では松下家の家族だけで生産から出荷を担っている。

泰阜村の柚餅子づくりの歴史は江戸時代にまで遡るとされる。当時泰阜村は「南山郷」と呼ばれる 500 石の天領だったが、この地域では米の収穫量が少ないため、代わりに^{くれき}榑木（屋根材）を年貢として納めていたという¹⁰⁹。柚子は古くからこの地に存在しており、南から運ばれてきたものが根付いたと考えられて

¹⁰³ 泰阜村、「泰阜村ってどんなトコ？」, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

<https://www.vill.yasuoka.nagano.jp/docs/2552.html>

¹⁰⁴ 泰阜村、「泰阜村ってどんなトコ？」

¹⁰⁵ 泰阜村、「泰阜村ってどんなトコ？」.

¹⁰⁶ 泰阜村、「泰阜村公式ホームページ」, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

<https://www.vill.yasuoka.nagano.jp>

¹⁰⁷ 泰阜村、「第 2 期泰阜村人口ビジョン」, 4, 2020 年 3 月, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

https://www.vill.yasuoka.nagano.jp/fs/1/3/3/4/6/_/jinkouvision2020.pdf

¹⁰⁸ JMAP, 「長野県 泰阜村」, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

<https://jmap.jp/cities/detail/city/20414>

¹⁰⁹ 泰阜村、「柚餅子・柿巻」, 2025 年 3 月 4 日閲覧,

<https://www.vill.yasuoka.nagano.jp/docs/2483.html>

いる。

良子さんによれば、昔は砂糖が貴重だったため、干し柿の甘さを利用して柚餅子が作られていたという。現在でも、「柿巻」という柚子を使った料理が地域に伝わる。囲炉裏の火で焼き上げられた柚餅子は、贈答品やお茶請けとして親しまれていた。



写真 2-5-1 松下良子さん

良子さんは、1959 年（昭和 34 年）に同じ下伊那郡の松川町から嫁いできた。当時、松下家の柚餅子づくりは、第 2 次世界大戦の影響で中断していた。当時泰阜村の村長をしていた義父・松下利雄さんから「若い嫁が来たから再開してほしい」と頼まれたことがきっかけで、良子さんは松下家の柚餅子づくりを引き継ぐことになった。当時 20 歳だった良子さんにとって、それは初めての経験であり、製法や味付けを学ぶ日々が始まった。

柚餅子の製法は義父や地域の先輩達から教わったという。お嫁に行った親戚のおばさんも呼び寄せられ、夜遅くまで作業を行いながら技術を習得した。当時は現在のような設備もなく、お赤飯を蒸すためのせいろを使って蒸し上げるなど、家庭的な手法で製造されていた。

「親の言うことには逆らえない頃でした」と語る良子さんは、義父から「これが村の特産品になる」と言われ、その期待に応えるべく努力を重ねた。20 歳だった当時は柚餅子のほろ苦い味わいに戸惑うこともあったが、18 年もの試行錯

誤を経て現在の食べやすい味わいに辿り着いたという。

この 18 年間は、1978 年 4 月まで村長を務めた義父の贈答品として柚餅子づくりが続けられた。営利目的というよりも、地域文化を守り、広める意識が強く、純粹に伝統を受け継ぐ活動だったという。良子さん自身も、この 18 年間は「良い勉強期間」であったと振り返る。



写真 2-5-2 泰阜村柚餅子生産組合の外観

当時は地域で養蚕業も盛んで、桑畑や農地の管理が終わった後に柚餅子づくりに取りかかるという流れだった。毎年 12 月初旬に全国町村大会が開催されるため、それまでに間に合わせるよう家族総出で作業を進めていたという。

この当時の様子は、長野県竜江村（現・飯田市）の村長をしていた作家・木下仙の 1970 年の著作でもうかがえる¹¹⁰。そこには、「大晦日に近く、山間部の M 村長から、今年もユベシを頂戴した」とある¹¹¹。さらに、『『我家伝来の秘法が少しナマったようなので、他家に行っている私の妹を招き、死んだ祖母の製法を嫁に伝授してもらったのが、今年のユベシです』とあった」と、M 村長の家内総出で柚餅子づくりをしている記述もある¹¹²。「下伊那では、天竜峡より南の山間

110 木下仙、『続村長日記』（続村長日記刊行委員会、1970）、100-103.

111 木下、『続村長日記』、100.

112 木下、『続村長日記』、100.

部の旧家と呼ばれるような家で作られる。柚子のみのる地帯」とあり¹¹³、天竜峡以南に柚餅子文化が広がっていると木下は見ている。

この M 村長が松下村長だったかは著作では明らかにされていないが、旧竜江村は泰阜村の近隣であることと、執筆時に松下村長が贈答品として自家製柚餅子を配っていた良子さんの口述内容からも、まず松下村長とみて間違いないだろう。

③全盛期は年 1 万 5000 個以上も出荷

1977 年（昭和 52 年）には村の振興課や普及所からの支援を受け、「農山村特産事業」の一環として柚餅子が地域特産品として正式に事業化された。それまでは家庭内で作られていたものを商品化することで、地域振興にも寄与する形となった。



写真 2-5-3 泰阜村の柚餅子は、竹皮で包んで出荷されている

1977 年から組合で柚餅子を作り始めてすぐに、泰阜村の「五百石柚餅子」は新聞やテレビで取り上げられるようになった。その後、1992 年（平成 4 年）には全国観光土産推奨品として、厚生大臣賞を受賞した。良子さんは最盛期には年

¹¹³ 木下、『続村長日記』, 100.

間 1 万 2000 個もの柚餅子が生産されるまでになったと話すが、1 万 5000 個だとする文献や記事が多く伝わる¹¹⁴。

現在では年間 5000 個ほどの生産量となっており、そのうち 3000 個は土産品店や道の駅などで販売されている。生産量も多いことから、泰阜の五百石柚餅子は飯田市や天龍村など、村外の施設にも出荷している。

残りの 2000 個は中京圏の旅館や飲食店へ卸されており、中には寿司屋からの買い付けもあるという。

五百石柚餅子は、竹の皮を使った包装を特徴としている。元々は 2 個入れのセットなどにし、箱などに入れて販売していたが、現在では竹の皮に包み 1 個ずつの販売が基本だ。

これは、飯田市の味噌屋から「1 個でも売れる」という助言をいただいたことがきっかけだったという。

竹の皮で包むことで商品の見た目が良くなるだけでなく、地域の特徴である天竜船下りを彷彿とさせるデザインとなり、観光客にも喜ばれる商品となったという。



写真 2-5-4 泰阜村の柚餅子は、南信州一帯で販売している。写真はおきよめの湯

¹¹⁴ 米屋、「三遠南信地域における柚餅子」, 42.

価格は特に定めていないが、1個 800 円ほどで販売されている。

以前は 5 人ほどの地域の人にも協力して生産していたが、今では良子さんら家族だけで生産を続けている。現在は 1 日あたり 250～300 個を作るペースで作業を進めており、その効率性には長年培われた経験と技術が活かされている。この規模について良子さんは、「家族経営として無理なく続けられるバランスの良い量」と語る。

1 年に一度しか生産しないため、需要と供給のバランスを見極める難しさもある。「あまり多く作って余ってしまっても困るし、逆に足りなくなっても悲しい」と話すように、生産計画には細心の注意を払っている。

良子さんの息子の隆直さんによれば、コロナ禍や送料高騰などによって小包発送は減少したものの、長年取引関係にある店舗や顧客とのつながりは維持されており、「電話や FAX で注文をいただけることは本当にありがたい」と語る。営業活動は特にしていないという。

松下家では、柚餅子づくりをしない春から夏にかけては、梅やアスパラガスなどの農業を営んでいる。柚餅子づくりはあくまで農閑期のビジネスとしての位置づけだ。



写真 2-5-5 五百石柚餅子は剪定した柚子の木で自家栽培しているのが特徴だ

④泰阜村「五百石柚餅子」の製法

丸柚餅子の原材料となる柚子は、この地域では各家庭の庭先や生け垣に 1 本ずつ植えられていることが多く、それらから収穫されたものが使用される。現在では、「五百石柚餅子」に使用する柚子はほぼ全て自家製で賄っているという。

「五百石柚餅子」の作り方は、この柚子の中身をくり抜き、その後味噌やゴマなどを詰める。この作業は家族内で分担制となっており、息子の妻がくり抜いた柚子に、良子さん自身が味噌を詰める形で進められている。

現在では、隆直さんが定年退職をしたため、隆直さんが柚子畑の管理や配達などを手伝っている。

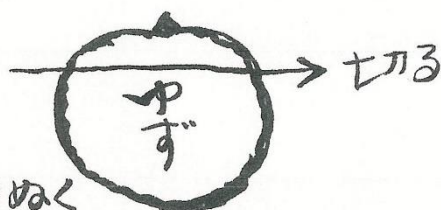
柚餅子づくりは、毎年 11 月上旬に柚子が黄色く熟す頃から始まる。松下さんの農園では、50 本以上の柚子の木が育てられており、その収穫が製造の第一歩となる。

収穫された柚子は選別され、12 月中旬から本格的な製造工程に入る。生地には上新粉が使用され、小麦粉とは異なる独特の固さと風味が特徴である。また、クルミやゴマ、味噌、グラニュー糖なども材料として使用されるが、柚子以外は地域外から調達されている。例えば、クルミは菓子用のものを専門業者から、味噌は飯田市の老舗から仕入れている。味噌は信州味噌の赤味噌と白味噌の合わせ味噌を使用しており、その配合は「企業秘密」として代々受け継がれている。

元々良子さん自身、柚餅子自体を「ほろ苦い味わい」と得意としていなかった

ゆべしの作り方

①ゆず丸ごと1ヶ使います



作る時は、
11月中旬から3月始
頃まで毎日作ります。
真空パックして
保存します。

②中身をくりぬく

③くるみ、ごま、みそ、米の粉、さとう、等ミキサーでわり
くりぬいたゆずへ詰め、セカり取ったゆずのふたをします。

④数時間蒸してから、1ヶ月半から3ヶ月位、冬の寒い月
で干します。昔からの保存食です。
現在は珍味として、お酒のつまみや、お茶受け、お料理
等に使われ喜ばれています。

ことから、食べやすい柚餅子の味が追求され続けている。泰阜村の五百石柚餅子は「食べやすい」と評判であり、この味噌の配合にこそ、その秘訣が隠されていると考えられる。

図 2-5-1 五百石柚餅子の作り方（松下さん提供）

柚子に生地を詰めると、1 回だけ蒸す。乾燥には 1 ヶ月半から 3 ヶ月ほどかかり、その間にも適切な硬さや風味になるよう細心の注意が払われる。干し上げた柚餅子は真空パックされ、保存や出荷が行われる。

三遠南信地域で作られる柚餅子と比較すると、泰阜の五百石柚餅子は、米粉を使った上新粉を用いる点が最大の特徴だ。地産の米を上新粉に使うと、きめも荒く量産できないため、外部の上質なものを使用しているという。

また、かつて松下家の柚餅子のクルミには、鬼グルミ（山グルミ）を使用していた記録¹¹⁵もあるが、現在では山グルミは油が浮いて黒くなるため、菓子グルミを使用しているという。このようなレシピの改良の変遷を見ても、長年の経験と、いかに美味しい柚餅子を大量に作り、届けるかという顧客目線の考えを大切にしているかがうかがえる。

この点、後述する天龍村の柚餅子は上新粉を使わず、また地産の山グルミを使用する点で異なっている。

⑤柚餅子の利用法と課題

五百石柚餅子は、その上質さから「山のチーズ」とも評されることがある。その独特な風味と食感が特徴である。

食べ方としてはスライスしてそのまま楽しむほか、お茶請けや酒のつまみとして利用されることが多い。また、キュウリやチーズと合わせたり、茶碗蒸しに浮かべたりするなど、多様なアレンジも可能である。松下さんによれば、「この柚餅子がないとダメだ」と言って、酒のつまみとして毎年買いに訪れる固定客もあり、その独特な味わいを求めてリピーターとなる人も少なくないという。

良子さんは万人受けするような、食べやすい丸柚餅子を追求してきた。しかし一般論として柚子自体刺激が強い製品であり、特に柚子そのものを加工した丸柚餅子はその特性が強い。

そのため、隆直さんも初めて丸柚餅子を食べた人の「10 人に 1 人が気に入るかどうかな」と、長年の経験から語る。年間生産量もかつての 1 万個以上から半分以下になっているが、これは人手不足だけが原因ではなくコロナ禍を経て柚餅子の需要そのものが減っている背景があるという。

¹¹⁵ 木下、『続村長日記』, 100.

これは他の地域の柚餅子も含めてであるが、しばしば丸柚餅子は酒のつまみとしては高い評価を受ける例は珍しくない。だが、その合う酒というのは、日本酒やブランデー、ワインといったアルコール度数が高い酒であり、ここもどうしても人を選んでしまう。そして日常なお菓子としての消費は限定的であり、少子高齢化と共に、柚餅子を消費するどころか、その存在すら知らない人も増え始めている。

いかに丸柚餅子を日本の伝統食文化として継承し、幅広い年代に定着させるか。ここに、泰阜村に限らない柚餅子全体が今抱える課題があると言えるだろう。



写真 2-5-6 厚生大臣賞や長野県知事賞など数々の受賞歴がある

(6) 長野県天龍村 NPO 法人「ツメモガキ」

①高齢化率ワースト 2 位、生産年齢人口割合全国最低の村

長野県天龍村は長野県の南端に位置し、「天龍」の名の通り、天竜川に面した自治体だ。総面積 109.44 平方キロメートルだが、その 93%は山林を占めている¹¹⁶。可住地面積の割合は 6.44%しかなく、国内の自治体でもワースト 24 位になる¹¹⁷。

ちなみに泰阜村の可住地面積割合は 10.23%であり、より南の山奥に位置する山村となっている。

かつては林業やダム建設工事などで栄え、人口は 1960 年(昭和 35 年)で 5792 人、今から 50 年前の 1975 年(昭和 50 年)は 3739 人いた¹¹⁸。2025 年 1 月末時点の人口は 1017 人で¹¹⁹、人口 1000 人切りはいよいよ目前となっている。

高齢化率は 2024 年 4 月 1 日時点で 61.8%。¹²⁰、長野県内ではワースト 1 位¹²¹、全国でもワースト 2 位となる¹²²。

生産年齢人口の割合は同日時点で 32.3%となっており¹²³、全国市町村で最低となっている¹²⁴。

天竜川沿いにお茶と柚子が採れ、村内の中井侍産のお茶は銘茶で知られる。また、「ていざなす」という巨大な茄子も天龍村でしか見られない名産である。柚子は山間部の各家庭で育てられており、柚餅子以外でも柚子味噌や柿巻など、柚子を使った家庭料理が受け継がれている。

¹¹⁶ 天龍村,「天龍村の位置と地勢」,2025 年 3 月 5 日閲覧,

https://www.vill-tenryu.jp/notice/administrative/government_info/about/about_village/#position

¹¹⁷ 「可住地面積(市区町村データランキング)」,市区町村データランキング,2025 年 3 月 5 日閲覧,

https://uub.jp/cdr/g/habitable_5b.html

¹¹⁸ 天龍村,「天龍村の人口及び世帯の推移」,2025 年 3 月 5 日閲覧,

[https://www.vill-](https://www.vill-tenryu.jp/notice/administrative/government_info/statistics/stat_population/%E5%A4%A9%E9%BE%8D%E6%9D%91%E3%81%AE%E4%BA%BA%E5%8F%A3%E5%8F%8A%E3%81%B3%E4%B8%96%E5%B8%AF%E3%81%AE%E6%8E%A8%E7%A7%BB/)

[tenryu.jp/notice/administrative/government_info/statistics/stat_population/%E5%A4%A9%E9%BE%8D%E6%9D%91%E3%81%AE%E4%BA%BA%E5%8F%A3%E5%8F%8A%E3%81%B3%E4%B8%96%E5%B8%AF%E3%81%AE%E6%8E%A8%E7%A7%BB/](https://www.vill-tenryu.jp/notice/administrative/government_info/statistics/stat_population/%E5%A4%A9%E9%BE%8D%E6%9D%91%E3%81%AE%E4%BA%BA%E5%8F%A3%E5%8F%8A%E3%81%B3%E4%B8%96%E5%B8%AF%E3%81%AE%E6%8E%A8%E7%A7%BB/)

¹¹⁹ 天龍村,「行政情報」,2025 年 3 月 5 日閲覧,

<https://www.vill-tenryu.jp/administrative/>

¹²⁰ 長野県,「南信州地域振興局管内概況書 人口」,3,2020 年 12 月,2025 年 3 月 5 日閲覧,

<https://www.pref.nagano.lg.jp/minamichi/minamichi-kikaku/kannai/gaikyosho/documents/jinnkou.pdf>

¹²¹ 長野県,「南信州地域振興局管内概況書 人口」,6,

¹²² 天龍村,「第 2 期天龍村まち・ひと・しごと創生人口ビジョン」,17,2021 年 3 月,2025 年 3 月 5 日閲覧,

<https://www.vill-tenryu.jp/wp-content/uploads/2021/03/1f8e60dc0806558e76b7e099dd7f8a7f.pdf>

¹²³ 長野県,「南信州地域振興局管内概況書 人口」,3,

¹²⁴ 天龍村,「第 6 次天龍村総合計画」,8,2021 年 4 月,2025 年 3 月 5 日閲覧,

<https://www.vill-tenryu.jp/wp-content/uploads/2021/04/f04c6a743be746857d113813f1998fea.pdf>

現在では村内の加工業者「ゆずすけ」などによって、村内産に限らず、地域のお茶や柚子を使った加工品が製造・販売されている。

泰阜村からは、役場間の移動は車で 30 分ほどで着く。また、両村は飯田線によっても移動可能だ。天龍村から泰阜村へは、下伊那郡の中心都市である飯田市ヘルート上にある。また、両村共に高校から飯田線で飯田市内に通う生徒も多く、そのため地域間の交流も多い。

このため、紀伊山地で自治体としては隣り合うものの隔絶されている龍神村と十津川村の例とは大きく異なり、柚餅子づくりにおいても互いを意識したライバル関係が醸成されている。先述の通り、生産数では勝る泰阜村の五百石柚餅子は天龍村内でも販売がされており、地域の一体性が高い。



写真 2-6-1 天龍村は山間部だが天竜川沿いに温暖な気候が形成されている

②天龍村の柚餅子の歴史

天龍村は地理的に隔絶されており、陸路によるアクセスが困難だった時期もあった。例えば飯田線が村内に開通したのは 1936 年（昭和 11 年）。主要道では村中心部の平岡地区から飯田方面を結ぶ長野県道 1 号線が開通したのは 1967 年（昭和 42 年）のことだ¹²⁵。そのため、ダムが完成する前は天竜川の水運による

¹²⁵ 「天竜川沿線秘境ロード」, Bike Life Lab | バイク王, 最終更新日: 2024 年 4 月 24 日, 2025 年 3 月 5 日閲覧,
<https://www.8190.jp/bikelifelab/road100/sizuoka/tenryu-river/>

アクセスが主流で、こうした地理的要因が自給自足の生活文化様式を生み出している。

村落の旧家では庭先に柚子の木が植えられており、冬季はそれを囲炉裏の火で焼いて調理した柚子味噌や柚餅子などの料理があった。柚餅子は通常蒸して作られるが、柚子釜を焼いて作ることもできるという。砂糖の入手はこのような地理的要因から難しかったため、柚餅子のご飯のおかずとして供されたという。このように、天龍村では、柚餅子が各家庭料理として伝わっていた。

天龍村で特産品を製造・販売しようとする気運が高まったのは 1952 年（昭和 27 年）4 月のこと。観光協会、商工会などの手によって、飯田線の満島駅（現・平岡駅）に売店が設置されたのが始まりだった¹²⁶。だが、売店で売るのが地元で採れた野菜くらいしかない。そこで、村に伝わる柚餅子の特産品として販売する案が出たという。だが、当時は昔から保存食として各家庭に伝わっていたが、これを商品化しようとする発想はなかったそうだ¹²⁷。



写真 2-6-2 天龍村の旧家には、軒先に柚子の木があるのが風物詩だ

村の特産品として、柚餅子が商業向けに大規模で作られるようになったきっかけは、1971 年（昭和 46 年）まで下る。この年天龍村では、農山村生活改善事業の一環として「ふるさとの味と暮らしの総合展」を開催。そこに柚餅子が出品

¹²⁶ 天龍村史編集委員会編纂、『天龍村史 下巻』（長野県下伊那郡天龍村, 2000）, 333.

¹²⁷ 天龍村史編集委員会, 『天龍村史 下巻』, 333.

された。これが、生活改善グループ「あゆみ会」の関京子さんの目に止まり、天龍村の特産品としての柚餅子づくりのきっかけとなった¹²⁸。

柚餅子づくりを組織的に始めたのは 1973 年（昭和 48 年）、坂部地区の柚子が豊作であったことから、関さんは「あゆみ会」のグループ員と共に柚餅子生産に取りかかった¹²⁹。

これを県生活改善グループ交歓会で発表したところ、好評を得たため、本格的に乗り出すようになった。1975 年（昭和 50 年）にはメディアにも大きく取り上げられ、各地から注文が入るようになった。同じ 1975 年、地域の事業として拡大、発展させるために「あゆみ会」を中心とする坂部地区の 15 世帯 30 人で、「天龍村柚餅子生産者組合」を組織した¹³⁰。



写真 2-6-3 天龍村坂部集落外観

関さんは、「道路も出来、現金収入を求めて文化生活をすることに追われ、家庭の主婦までが家庭をあけるようになってしまいました。留守居をしていた年寄りが倒れたり、過労から倒れる主婦が出たり、子どもの教育上も良くないのではないかと、ということから収入は少なくとも家の近くで働ける場がほしいと考えたのです。しかも、土地を活かした生きがができれば、理想的ではないかと思

¹²⁸ 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』，333。

¹²⁹ 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』，333。

¹³⁰ 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』，333。

っていました」と著書で振り返る¹³¹。

村の道路事情が改善し、発送など出荷の体制が社会的に整ってきた時代背景も、柚餅子づくりに踏み切れたと考えられる。



写真 2-6-4 かつて天龍村柚餅子生産者組合が使用していた加工場

翌 1976 年（昭和 51 年）には坂部に加工施設が竣工し、1978 年（昭和 53 年）には真空パック機などを導入した。1981 年（昭和 56 年）には、天龍村の振興計画の中で年産 3 万個体制を打ち出している¹³²。

関さん達が特産品として丸柚餅子を作り始める前にも、村松家と熊谷家等による家内工業品として、冬の農閑期の副業として丸柚餅子の製造・販売をしていた証言が伝わる。関さんも、村松家で柚餅子づくりを学んだことがある。

天龍村柚餅子生産者組合では、柚餅子以外にも柚子味噌、柚子ジャムなどをその後製造し、柚餅子づくりで不要となる果肉の部分を再利用している¹³³。また、柚子以外にも、小梅漬、しそジュース、梅ジュース、ゆぼ志（柚餅子にならない皮の部分をお菓子にしたもの）、びわジュース、キウイジュースなど多種にわた

¹³¹ 関京子、「目覚めたゆべし作り」、長野県史刊行会民俗編纂委員会編、『坂部民俗誌稿：長野県下伊那郡天竜村』（長野県史刊行会民俗編纂委員会、1985）、137。

¹³² 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』、333。

¹³³ 米屋、「三遠南信地域における柚餅子」、41。

る商品を製造していったという¹³⁴。

米屋の 2000 年頃の調査によると、天龍村柚餅子生産者組合の年間生産量は 1 万～1 万 3000 個だと記録している¹³⁵。新聞では、1 万 5000 個生産していた報道もある¹³⁶。

天龍村の柚餅子は、1993 年に長野県の園芸特産振興展地域園芸特産物品評会に出品し長野県知事賞を受賞¹³⁷。天龍村柚餅子生産者組合は、2000 年の全国農山漁村高齢者対策優良活動地域表彰において、農林水産大臣賞を受賞している¹³⁸。同年 3 月には、泰阜村や飯田市の柚餅子と共に「南信州の柚餅子」が長野県選択無形民族文化財の指定を受けている¹³⁹。

だが、地域の特産品として作り続けていた天龍村柚餅子生産者組合は、2018 年 4 月に解散する。坂部地区の人口は当時 11 世帯 14 人。関京子さんと一緒に活動を持ってきた夫の福盛（よしもり）さんが、2017 年秋に亡くなったことも大きかった¹⁴⁰。

地方創生として活動をはじめ、1990 年代では地域おこしの先進例としても全国誌などからも注目を集めた。だが、過疎と少子高齢化という大きな時代の流れには勝てなかった形だ。

③協力隊出身者達に受け継がれる柚餅子づくり

坂部地区の柚餅子づくりの歴史は、1352 年に集落の始まりとなった熊谷貞直らの落武者伝説と共に柚餅子が伝来して以来の、700 年近い歴史があるとされる。2018 年、その食文化に終止符が打たれるようにも思われたが、この柚餅子づくりを受け継ぐ若者達がいた。NPO 法人「ツメモガキ」である。

天龍村では、2013 年度から地域おこし協力隊を受け入れている¹⁴¹。ツメモガキは、この最初の 1 期生を中心に、2015 年に地域おこし協力隊 OB・OG を中心

¹³⁴ 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』, 334.

¹³⁵ 米屋, 「三遠南信地域における柚餅子」, 42.

¹³⁶ 日本農業新聞社, 「特産『ゆべし』全国へ宅配、お年寄りも大張り切り、長野県天龍村」, 『日本農業新聞』, 1995 年 1 月 13 日

¹³⁷ 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』, 334.

¹³⁸ 天龍村, 「広報天龍 第 80 号」, 2000 年 12 月 26 日, 2025 年 3 月 5 日閲覧,
<https://www.vill-tenryu.jp/wp-content/uploads/2019/03/ko0012.pdf>

¹³⁹ 泰阜村, 「泰阜村の文化財」, 2025 年 3 月 5 日閲覧,
<https://www.vill.yasuoka.nagano.jp/docs/2498.html>

¹⁴⁰ 中日新聞社, 「伝統つなぐ女性たち」, 『中日新聞 朝刊』, 14, 2020 年 1 月 9 日

¹⁴¹ 天龍村, 「天龍村地域おこし協力隊募集要項」, 2024 年 8 月, 2025 年 3 月 5 日閲覧,
<https://www.vill-tenryu.jp/wp-content/uploads/2024/08/d2b32bd9a9d1c41aed538feff8c26d10.pdf>

に結成された団体だ¹⁴²。地域おこし協力隊制度によって天龍村に移住した若者達が、そのまま村での活動を発展的に継続するための団体として、年間を通じてさまざまな活動を行っている。

その活動は柚餅子づくりだけでなく、多岐にわたる。村外や県外など広く人を募集して集めて実施する「柚餅子づくり体験ツアー」も2016年から毎年実施している。また、柚餅子づくり以外では、2015年から続く中井侍の茶摘みツアーや、採れた茶の加工や販売、「天龍みそ」の製造・販売や地域の子供達への食育活動など、幅広い活動をしている。

ツメモガキには今では活動に賛同して加入している地元住民もいるものの、基本的には地域おこし協力隊出身者が主要構成員となって10人ほどで活動している。

ツメモガキによる柚餅子づくりの継承は、関さんが組合の解散を決めた2018年から始まっている。元々協力隊員も柚餅子づくりを手伝っていたことがあるそうだが、本格的にツメモガキのメンバーが中心となって、関さんに柚餅子づくりを習い始める¹⁴³。



写真 2-6-5 2024 年 12 月に開催された「柚餅子づくり体験ツアー」の様子

¹⁴² 信濃毎日新聞社、「衆院選信州・地域のキーパーソンに聞く＝村沢葉花さん」、信濃毎日新聞、朝刊、26、2024 年 10 月 26 日

¹⁴³ 読売新聞社、「柚餅子生産 43 年で幕 天龍 高齢化、組合解散」、読売新聞、東京朝刊、25、2018 年 11 月 29 日

同時に坂部の関さんの柚餅子を、食文化として広く残すべく、先述の柚餅子づくり体験ツアーも同年から初めている¹⁴⁴。体験ツアーには毎回、料理に関心が高い人から、山村での生活に憧れるような人、いかにも家業が菓子職人のような人まで、さまざまな人が参加する。その地域も飯田市など近隣自治体だけでなく、北は諏訪や、南は浜松をはじめとする東海地方まで幅広い。

こうして、2018 年秋から関さんに「弟子入れ」したツメモガキの人達は、2 年間の修行期間を経て、2021 年から丸柚餅子の製造・販売を始めている¹⁴⁵。2021 年は 240 個、2 年目の 2022 年は 300 個を生産し、年々規模も拡大している¹⁴⁶。2025 年シーズンは 800 個の生産を予定している¹⁴⁷。

商品名も、関さん達が作っていた「天公鬼」から、「坂部のゆべし」へと生まれ変わった。

生産拠点も、それまでの加工施設ではなく、その斜め向かいに位置している「夢工房左閑辺屋（さかんべや）」に拠点を移している。この建物の正式名称は



¹⁴⁴ 信濃毎日新聞社、「天龍の柚餅子、後世に 地元 NPO、来月体験ツアー 解散の生産者組合長ら指導」, 信濃毎日新聞, 朝刊, 25, 2018 年 11 月 22 日

¹⁴⁵ 信濃毎日新聞社、「天龍の柚餅子、伝統つなぐる 地域おこし NPO、解散した組合の技術継承 村内産材料使い販売目指す」, 信濃毎日新聞, 朝刊, 21, 2020 年 12 月 1 日

¹⁴⁶ 信濃毎日新聞社、「天龍の柚餅子、伝統つなぐる 地域おこし NPO、解散した組合の技術継承 村内産材料使い販売目指す」.

¹⁴⁷ 信濃毎日新聞社、「『柚餅子』つなぐ伝統 天龍の NPO が継承、2 年目の生産」, 信濃毎日新聞, 朝刊, 29, 2021 年 12 月 5 日

「天龍村坂部活性化施設」で、旧福島小学校坂部分校跡地を再利用した村が管理する施設になっている¹⁴⁸。

写真 2-6-6 旧福島小学校坂部分校跡地に建てられた夢工房左閑辺屋

④ 柚餅子を継承しようとしたきっかけ

ツメモガキで柚餅子づくりの中心メンバーとなっているのが、村澤葉花さんだ。村澤さんは仙台市出身で、東京の大学に進学した。そんな村澤さんが天龍村と出会ったのは、学生時代のことだ。当時、村澤さんは長野県天龍村の坂部地区を訪れ、「左閑辺屋」に滞在しながら、大学が主催する山村生活の体験プログラムに参加していた。そこで出会ったのが、坂部地区で作られていた柚餅子だった。

柚餅子を作っていたのは関京子さんで、彼女が手がけるその伝統的なお菓子の存在を知ったことが、村澤さんと柚餅子との最初の出会いだった。



写真 2-6-7 村澤葉花さん

村澤さんは仙台市出身で、その経験から坂部の柚餅子と東北の柚餅子との違いに驚いたという。東北では柚餅子といえばクルミ入れのもちもちした甘いお菓子であり、特に仙台では柚子が入っていないことが一般的だ。

¹⁴⁸ 天龍村、「天龍村坂部活性化施設の設置及び管理に関する条例」, 2025 年 3 月 6 日閲覧,
https://www1.g-reiki.net/vill-tenryu/reiki_honbun/e761RG00000282.html

一方、坂部の柚餅子は柚子そのものを器として使用し、その中に味噌やクルミなどを詰めて蒸す丸柚餅子の製法で作られる。初めて坂部の柚餅子を食べた時、その独特な風味に驚き、「受け入れるまでに少し時間がかかった」と振り返る。しかし何度か食べるうちに、その唯一無二の味わいに魅了されるようになり、「ほかには代えられない味」と感じるようになったという。

関さんから「手伝いに来てほしい」と誘われた村澤さんは、その後も天龍村を訪れるようになり、2 回ほど製造作業を手伝ったという。当時は特に深い思い入れがあったわけではなく、あくまで「手伝い」という軽い気持ちで関わっていた。しかし、この経験が後に村澤さんが柚餅子を守る活動へと進むきっかけとなる。

その後、2016 年に地域おこし協力隊に入り、大学を卒業し天龍村に移住する。それ以降も村澤さんは坂部地区のお祭りにも参加するなど、地域住民との交流を深めていった。

そんな中、関さんから「もう柚餅子づくりを辞める」と聞かされる。関さんは「坂部地区は柚餅子と冬祭りのおかげで成り立っている土地だ」と語り、それらが失われることは地域そのものが地図から消えてしまうことにつながると危惧していた。

この話を聞いた村澤さんは、「柚餅子がなくなることによって地域文化やアイデンティティが失われてしまうのではないか」という強い危機感を抱くようになる。そして、「この文化を残すためには自分達が動かなければならない」と考え、協力隊やツメモガキの仲間達と共に柚餅子づくりを継承する決意を固めた。

協力隊として活動を始めた村澤さんは、1 年後にツメモガキの創設者で代表を務める村澤雄大さんと結婚し、そのまま天龍村に定住する。

2016 年には柚餅子づくり体験ツアーを企画・運営し、これまでになかった形で、地域食文化としての柚餅子づくり継承に取り組み始めた。このツアーでは関京子さんにも講師として参加してもらい、地域内外から訪れる人々と共に柚餅子づくりを体験する形で進められた。ツアーは好評であり、多くの人々が天龍村および南信州の柚餅子文化に触れる機会となった。

そしてこの成功を起点に、いよいよ本格的な製造販売へ向けて準備が進められることとなる。2019 年には菓子製造業の許可を取得し、「左閑辺屋」を拠点として製造設備を整えた。この活動はツメモガキのメンバーと共に進められた。

ツメモガキは先述のように、協力隊 OB・OG の 5、6 人が中心メンバーとなって運営された、言わば天龍村出身ではない「よそ者」集団であった。しかし、坂部地区が協力隊を積極的に受け入れる体制を整えていたこともあり、順調にツメモガキの活動は進んでいった。

製造許可取得後、本格的な製造販売に向けた準備が始まった。この 2019 年-2020 年シーズンの段階では、「本格的な生産販売を目指す」段階であったが、こ

ここにコロナ禍が襲う。多くの地域の例に漏れず、2020年度はツメモガキの活動が一時停止に追い込まれる困難もあった。そのため、関さんに教わった柚餅子の販売までこぎつけられたのは、2021年が初めてとなる。以来、毎年少し数量を増やしながら、柚餅子の生産体制を拡大している。

2025年の出荷予定数は800個だが、「まずは年産1000個を目指していき



い」と村澤さんは話す。

写真 2-6-8 ツメモガキが受け継いでいる「坂部のゆべし」

⑤味噌は畑から作るツメモガキの柚餅子

ツメモガキが作っているレシピは、関京子さんのものをベースとしている。しかし、ただそのまま製法を受け継いでいるのではなく、独自の工夫を加えている。例えば、白砂糖をきび糖に変更したり、クルミや柚子を村内で採取したものだけを使用したりするなど、素材の質や地元の食材にこだわっている点が特徴である。

柚餅子の生地の大部分を占める、味噌も天龍村産の大豆を使い、村内で自分達の手で製造している。関京子さんのレシピでは、実際には京子さんの夫である福盛さんが白味噌と赤味噌の配合を担当していた。

村澤さんは生前の福盛さんから味噌の配合を直接聞いており、その配合をもとにしている。関京子さん自身は市販の味噌を使用していたが、村澤さん達は自

家製味噌で同じような味わいで、かつ高品質でより自然な風味を追求している。

味噌の製造にあたっては、村内で「天龍みそ」を作っていた団体「味の開発研究会」をツメモガキの人達が継承する形で、今も「味の開発研究会」メンバーの高齢者達による指導を受けながら、自分達で味噌の製造をしている。

「天龍みそ」は年間 300 キロ以上を製造・出荷するため、大豆は長野県産のものを使用しているが、柚餅子づくりで使用する味噌は別に製造する。この分の味噌だけは、村内の畑で取た大豆を使用し、塩などの配合も柚餅子専用のものに変えているという。大豆は、長野県で開発された独自品種「つぶほまれ」を使用。味噌の材料の米麴も、数少ない天龍村産コシヒカリを使うほどのこだわりぶり



だ。味噌に使う塩も、従来の精製塩から天日海塩に変え品質を重視した。

写真 2-6-9 ツメモガキの人達が天龍みそを製造している様子

クルミも、村内の木で採れる山グルミを使用している。殻を割って実を取り出す作業も自分達でしており、このような「手間暇だけは惜しまない」という信念のもと、一つ一つ丁寧に作ることを心掛けています。

このような、素材から地元産にこだわる姿勢は、龍神村の「龍神♥はーと」に共通している。ツメモガキの人達も、「あるものを使う」精神で地元産の食材にこだわっており、これも「あるものを無駄にしない」ことをうたう「龍神♥はー

と」 と同一にしている¹⁴⁹。

柚子は現在元協力隊員の人達が柚子を収穫したものを購入して使用している。以前は自分達で収穫していたが、生産数が増えたことと、作業量の多さから現在は購入する形となった。それでも品質にはこだわり、「肌が綺麗なもの」を選んでいる。



写真 2-6-10 山グルミは高枝切りバサミを使って自分達で収穫している。

9 月頃収穫したのち、畑に埋めて外皮を腐敗させ、加工しやすくする

¹⁴⁹ 龍神♥はーと, 「食育への取り組み」,
<https://www.ryujin-heart.com/shokuiku.html>

丸柚餅子の製造は 11 月末から始まり、一度に約 200 個蒸して作る。2025 年は 4 回製造し、計 800 個作ることを目標としている。蒸した後は陰干しし、その期間は 2 月末まで続く。そして 3 月から販売を開始する予定だ。この一連の工程には地域の人達も協力しており、多くの人々との連携によって成り立っている。

丸柚餅子づくりは、柚子のへたをある方を切り、中の果肉をくり抜く。その柚子釜の中に味噌やクルミ、小麦粉などを詰めて蒸す。この蒸す工程では、一度蒸した後に吹きこぼれる現象が発生する。この吹きこぼれには意味があり、その後詰め直して蒸すことで完成度を高めているという。



写真 2-6-11 柚子釜に詰めた生地の様子

泰阜村の柚餅子では、作業効率化の観点からか一度蒸しだけで出荷しており、この点に違いが見られる。

1 回目の蒸し時間は約 2 時間、2 回目は 1 時間程度だ。この吹きこぼさせる工程こそ、関さんから「意味がある」と教えられたものであり、天龍村の柚餅子の極意でもある。だが、その具体的な理由については完全には解明されていない。この過程には多くの手間と時間がかかるものの、それによって深い味わいが生まれるという。

また、丸柚餅子の種類を増やす試みもしている。通常の丸柚餅子に加え、天龍村産のハチミツを加えたものや、砂糖の量を半分にしたもの、砂糖不使用で、味の濃い三年味噌にハチミツを使用したものなど、そのバリエーションも年々増やしている¹⁵⁰。



写真 2-6-12 生地を詰めた丸柚餅子を蒸し器に入れる様子

柚餅子づくり体験ツアーで使用されている、柚餅子づくりのレシピは次の通り。

坂部のゆべし（3 個分）

- ・味噌 115 グラム
- ・砂糖 90 グラム
- ・小麦粉 30 グラム
- ・日本酒 小さじ 1.5
- ・みりん 小さじ 1.5
- ・粉クルミ 4.5 グラム
- ・クルミ（山グルミ） 12 粒 ←1 度蒸してから 2 回目の前に入れる
- ・ゴマ 4.5 グラム

¹⁵⁰ TSUMEMOGAKI, 「こだわりお茶菓子」, 2025 年 3 月 6 日閲覧,
<https://tsumemogaki-online.1net.jp/129570.html>

・すりごま 4.5 グラム



写真 2-6-13 2 時間ほど蒸した後、はみ出た生地を整形して約 1 時間蒸す

⑥若者への需要拡大が最大の課題

「坂部のゆべし」の 2024 年生産量は 600 個で、その全てが完売した。内訳としては、ネット通販で 200 個、地元の直売所で 100 個、JA 直売所などで 100 個が販売され、残りの 200 個は飲食店やその他の販路へと流通した。2025 年は生産量を 800 個に増やしている。

この数は、1 万個以上生産していた関さん達の柚餅子の数には遠く及ばない。だが、生産量を増やすことへの課題も多い。関さんの柚餅子をはじめ、丸柚餅子自体を知る消費者層が高齢化しており、若い世代への普及が急務だと村澤さんは語る。

天龍村内では柚餅子が広く知られているものの、村外では認知度が低く、知っている人々も 60 代以上が中心だという。このままでは今後需要が減少することは必至であり、新しい食べ方やレシピの提案などによって若年層へのアプローチと需要拡大をツメモガキでは模索している。

そこで、ツメモガキでは柚餅子を使った料理についても多様な提案をしている。関さんは柚餅子をキュウリと挟んで食べていたというが、村澤さん達はこれに加えて、柚餅子をピザに乗せたりクリームチーズと合わせてハチミツをかけたりするなど、西洋風の食べ方も試みている。



写真 2-6-14 蒸し終わった柚餅子は、乾燥棚で約 2 ヶ月間室内干しされる

また、ポテトサラダに混ぜたり、大葉と和えたりするほか、春巻きの皮で包んで揚げるなど、お酒のおつまみとして楽しめる料理法も提案している。ほかにも「柿巻」と呼ばれる、干し柿と組み合わせた、地元ならではの食べ方も存在する。

そして特筆すべき活用法と出荷先が、松本市の有名フランス料理店「ヒカリヤ ニシ」での活用事例だ。「ヒカリヤ ニシ」は、「ルレ・エ・シャトー」に加盟するフレンチ・レストランとして知られる。

「ルレ・エ・シャトー」とは、1954 年にフランスで発足された、1 流のホテル、レストランで構成される世界的な非営利会員組織で、厳格な審査をクリアしたホテルとレストランのみに加盟を認めたものだ。さらに、加盟後も 3 年に 1 度の覆面調査をクリアできない場合は資格を喪失する決まりになっている¹⁵¹。世界 65 ヶ国で 580 の加盟メンバーがおり¹⁵²、日本では現在 18 軒のホテルとレス

¹⁵¹ 「Relais & Châteaux | ルレ・エ・シャトー」, アツラエ (旅読屋), 2025 年 3 月 6 日閲覧,
<https://atsulae.com/luxury-travel/relais-chateaux/>

¹⁵² 「ルレ・エ・シャトーについて」, ルレ・エ・シャトー, 2025 年 3 月 6 日閲覧,

トランが加盟している¹⁵³。

それだけ、「ヒカリヤ ニシ」は世界から高い評価を受けるフランス料理の評価としてはミシュランガイドに匹敵するとも言える。ミシュランガイドの対象は地域が限られており、その穴を補完するように、日本の「ルレ・エ・シャトー」の加盟店はその対象になりにくい地方の名店が多い。

国内からの評価は高く、JR 東日本が運行する豪華寝台列車「四季島」に「ヒカリヤ ニシ」のシェフが乗車し¹⁵⁴、乗客に長野県ならではのフランス料理を複数回提供したこともある¹⁵⁵。

そのため、ミシュランの対象地域が広がれば、ミシュランの星獲得も十二分にあり得る名店だと言える。

この長野県だけでなく、日本も代表しうるフランス料理店のシェフの目が、坂部のゆべしに止まった。これは関さんの時代の柚餅子にはなかったことだ。

「ヒカリヤ ニシ」の田邊真宏シェフが天龍村を訪れた際に偶然坂部のゆべしを口にし、その風味を気に入ったという。

その使用方法も、実に柚餅子の可能性を表現している。柚餅子を薄くスライスしたり、千切りにしたりして出す一般的な方法ではなく、赤ワインと共に煮込んで肉料理のソースとして使用するという、全く新しい形で柚餅子を活用しているという。このソースは「四季島」のメニューにも採用されたという。

この柚餅子を調味料として出す活用方法は、坂部のゆべしに限らず、丸柚餅子そのものが抱える課題である、新規顧客開拓の問題を大きく解決できる突破口になるのではなかろうか。そのためにも、柚餅子を新しい形で活用する、消費者目線の調査が今後必要になってくるだろう。

<https://www.relaischateaux.jp/aboutrelaischateaux/>

¹⁵³ 「日本の施設」, ルレ・エ・シャトー, 2025 年 3 月 6 日閲覧,

<https://www.relaischateaux.jp/nihon-no-shisetsu/>

¹⁵⁴ JR 東日本, 「TRAIN SUITE 四季島を支える想い」, 2023 年 10 月 19 日, 2025 年 3 月 6 日閲覧,

<https://www.jreast.co.jp/shiki-shima/story064.html>

¹⁵⁵ 「憧れのクルーズトレインで、極上の美食体験を」, ValuePress, 2025 年 3 月 6 日閲覧,

<https://www.value-press.com/pressrelease/319251>

武士の携帯食 さかんべの ゆべし レシピ

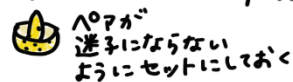
1. ゆずを水洗いする



2. ゆずの頭を8:2で切る



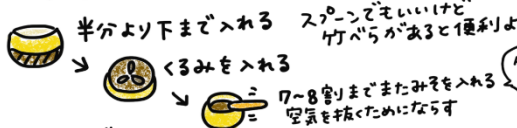
3. 中身をスポンでくり抜く



4. 甘みそをつくる。☆の材料を混ぜる



5. ゆずのカップに 甘みそを入れる



6. 約2時間蒸す



7. はみでたみそを整える



8. さらに1時間蒸す



9. はみを取って 整える



10. 2ヶ月ほど干す (できたら日かげで風のあるところ)



かたくなったら完成!!
向こう側が透けて見えるくらいすーくたか、ね

- ゆず (115~120g) ... 301個くらい
- みそ ... 1kg
- 砂糖 ... 1kg
- 小麦粉 ... 350g
- 酒 ... 60cc
- みりん ... 60cc
- ごま ... 45g
- すりごま ... 45g
- すりくるみ ... 45g
- 米立くるみ ... 100g 多いほど美味!

ゆずは捨てるところがないよ
○ 種 ... 焼酎に漬けて化粧水に!
○ 果汁 ... お料理に、ゆずジュースに!
○ 皮 ... ジェムに、手のパックに!
ヒビが治るすべすべになるよ



元ゆべし組合
関京子さん直伝レシピ

図 2-6-1 「坂部のゆべし」の作り方 (ツメモガキ提供)

⑦食文化として柚餅子をどう受け継いでいくか

ツメモガキの人達の主要メンバーは、国内でもワーストとも言える過疎の村の地域おこし協力隊員として志願し、その村で暮らすことを決めた人達である。日本全体が抱える、過疎と少子高齢化についてただならぬ問題意識を持っており、それは「ツメモガキ」という団体名にも表れている。「ツメモガキ」には、大和言葉で「最後の抵抗」という背水の陣の意味が込められている。

この不退転の動機が、極力天龍村産のものにこだわるブランド醸成の原動力にもなっている。

だが、村澤さんは地域の特産品を作るために柚餅子づくりを継承したのではないという。その背景には、「特産品だから」という理由だけではなく、「関京子さんが続けてきたものを残したい」という純粋な思いがある。関さんが大切に作り続けていたものが「たまたま柚餅子だったというだけ」であり、「関さんが大切にしていたものが他のものであれば、それを受け継いでいただろう」と村澤さんは振り返る。

今後の課題は、若年層をはじめとする幅広い世代への普及と、持続可能な生産体制の確立だ。天龍村産への飽くなきこだわりは、高いブランド価値を生み出しており、それが「ヒカリヤ ニシ」への採用にもつながった要因だと考えられる。これは反面、柚餅子の大量生産を難しくしている。関さんの時代は 1 万個以上の丸柚餅子を製造・出荷していたが、これは天龍村産にこだわり続ける以上は難しいだろう。

もちろん、大規模生産することは不良在庫のリスクもあり、それが良いわけではない。特に近隣の泰阜村の柚餅子はコロナ禍前で年産 1 万個、現在でも年産 5000 個の規模で大量生産しており、ツメモガキの柚餅子はこのマスプロダクションの路線と上手く差別化した、“少数精鋭”の戦略を採れていると言えるだろう。

だが、競合している泰阜村の柚餅子も、松下良子さんの年齢で 80 代半ば、次世代の作り手も家内工業で 60 代に差し掛かっており、いつまで作り続けられるか不透明な状態にある。もし泰阜村の柚餅子が終売し、南信州の柚餅子がツメモガキの坂部のゆべしだけになった時、地域の食文化存続のためにも方針の変更を余儀なくされる必要が出てくるかもしれない。

第3章 柚餅子づくりが持続可能であるために

続いての章では、天龍村でかつて柚餅子づくりに携わっていた旧生産者の方へのヒアリング調査をまとめる。これにより、天龍村という一地域の柚餅子がどのように受け継がれ、変容しているのか。元々は家庭料理の「おかず」だったとされる柚餅子が、どのように「お菓子」へと変わっていったのかをまとめる。

また、柚餅子づくりをなぜ辞めねばならなかったのかを聞くことによって、持続可能な柚餅子づくりにするにはどうしたらいいのか、柚餅子が地域の食文化として、地方創生につながるにはどうしたらいいのかを考察する材料にする。

(1) 天龍村旧生産者への聞き取り調査Ⅰ 村松博子さん

①ケの柚子味噌、ハレの柚餅子

天龍村神原地区中組（なかぐみ）にある村松家では、家庭料理として丸柚餅子が作られていた。それが村松博子さんの母である村松きみ子の代から、親戚でもある的瀬（まとうぜ）にある熊谷家と共に、家内工業品として農閑期の副業としても生産・出荷していたという。

これは関京子さんが坂部で1975年に「天龍村柚餅子生産者組合」を組織し、大々的に製造・販売を始める前にあたる。

90代の高齢となられている村松きみ子の代わりに、娘の博子さんに当時のことを聞いた。

村松さんの家は、100年以上前に建てられたものであり、遅くとも明治時代末期に遡る歴史を持つ。

村松さんによれば、砂糖を使用する柚餅子はハレの日に作るような特別な料理であり、誰もが作るものではなかったという。村松家の隣家などでも独自の柚餅子が作られていたものの、その味や製法には違いがあり、一様ではなかったという。丸柚餅子は各家庭の工夫や好みによって微妙な差異が生まれていた家庭料理だった。

そして、普段柚子を使った料理としては、簡易的な「柚子味噌」と呼ばれる料理が一般的だった。この料理は柚子をくり抜き、その中に味噌と砂糖を詰めて七輪やコンロで焼いたり煮たりして作られていたもので、ご飯のおかずとして食べられていた。「味噌がとろりとした状態になるのが理想的だ」と村松さんは振り返る。

山間部で鰹節も貴重な食材であったが、鰹節がある時「柚子味噌」にこれを加えることもあったという。この料理は比較的簡単に作れるため、柚子のある家庭

では広く作られていたようだ。

実際に江戸時代の調理本でも、柚子味噌は柚餅子共に頻出する料理であり¹⁵⁶、柚子を使った料理としてのハレとケの関係性があったとみられる。

天龍村で本格的に柚子栽培が始まった背景には、村松さんの母親の取り組みもあるという。自然に芽生えた柚子の苗を畑に植え付け、大規模な栽培へと発展させた。



写真 3-1-1 村松家で本格的に栽培されている柚子

博子さんは、「今の柚餅子は、母が1番この世の中へ広めた」と証言する。母きみ子さんは、隣の瀬集落で父の親戚にあたる熊谷ヤスコさんという人物と協力し、現在の製法を生み出したという。

この製法では白味噌1キロ、砂糖1キロ、小麦粉500グラムをよく練り合わせ、それをくり抜いた柚子に詰めて蒸す。この蒸し工程は重要であり、不十分だと皮が白く仕上がってしまうため慎重に行われた。蒸し器はかまどで使用されており、焚き木を燃料としていた。蒸し器を使えば一度に18個ほどの柚餅子を蒸すことが可能だったという。村松家や周囲で採れた柚子のうち、大きすぎる柚子は手間も材料もかかるため、柚餅子づくりには使用されなかったという。

味噌は、天龍村では米麴から作られる信州味噌を使用することが一般的だが、村松家の柚餅子づくりでは白味噌だけが使用されている。これは後述する関さ

¹⁵⁶ 中井、「柚べしの展開過程」, 48.

んの柚餅子や、ツメモガキの柚餅子、泰阜村の柚餅子のレシピとは一線を画している。



写真 3-1-2 村松博子さん

普段使用しない白味噌を柚餅子に使用した理由は、赤味噌を使うと、色が真っ黒くなってしまうからだという。これは、母きみ子さんが長年の経験から考案されたものだという。見栄えを気にして白味噌を使用するのは、星加のゆべしや、佐藤玉雲堂が白味噌を使用する考え方に通底している。

一方の柚子味噌では、自家製の味噌を使用しており、買った味噌でも麴味噌を使っていたという。この点、柚子味噌では普段使いの味噌を使用しており、この点柚子味噌がケの食べ物であったことがうかがえる。

そして、柚子味噌に対し丸柚餅子がハレの食品として、見栄えを気にしている時点で、おかずからお菓子へと変貌していった過程がうかがえるのである。

白味噌を使った生地には、クルミも詰められた。蒸す作業は博子さんの父が担当しており、一日中かまどの火を焚いて蒸し上げていたという。

その後、乾燥作業は日当たりと風通しの良い場所で、最初の1週間から10日ほどの乾燥中には表面を拭いたり揉んだりして形を整える必要があった。小麦粉を使っているため、中に空洞ができないよう細心の注意が払われた。

その後の乾燥は長い時間がかかり、最初に販売可能になるのは2月から3月頃だった。

また、一度に大量の柚子を収穫すると乾燥してしまうため、必要な分だけ少し収穫する工夫も行われていた。

例えば、一度に 50 個から 80 個程度収穫し、それらを 2 日間ほどかけて加工するという方法だった。このようにして製造された柚餅子は、一つ一つ丁寧に仕上げられていた。

②作り手によって変化し続ける柚餅子

母きみ子さんによるこの柚餅子の製法は地域内外へ広まり、多くの人々が習いに訪れた。特に平岡地区で代々関所の番所を務めたお家（屋号）という名家では、この技術を学び、大規模に製造・販売していた。

そして他ならぬ関京子さんも、村松きみ子さんに丸柚餅子の製法を習い、それが年 1 万個以上生産した「天龍村柚餅子生産者組合」としての活動へとつながっていく。

まさに村松きみ子さん達の活動は、天龍村全体に柚餅子づくりの文化を広めた存在と言ってもいいだろう。

とはいえ、きみ子さんらが天龍村の柚餅子づくりの祖というわけではもちろんない。天龍村では武士の保存食として丸柚餅子が伝わっており、各家庭で栽培された柚子を使った冬季保存食として受け継がれてきた歴史がある。きみ子さんはそれを農閑期の副業として生産・出荷しただけに過ぎない。

なお、関さんが教わった柚餅子は、教えをそのまま守らず、自分で作った味噌を使うなどの独自の工夫をすぐに施したため、村松家の柚餅子とは全く違うものとなった。関さんの柚餅子では、白味噌ではなく自家製の信州味噌を使用している。

関さんがその後天龍村に及ぼした影響を考えれば、紛れもなく優秀な弟子と言えるだろう。だが“家元”にある博子さんからすれば、関さんは師の教えを守らない「不肖の弟子」と言えそうだ。

他の教わった柚餅子も、それぞれの作り手のアレンジによって、村松家の柚餅子とは違う味付けになっていったという。

泰阜村の柚餅子もその後登場し、いただいて食べたこともあるが、「うちで作っていた柚餅子とは全然違う。味も違うし。本当お菓子みたいな感じ」と博子さんは評している。

村松家の柚餅子自体も、味は変化し続けていたとみられる。博子さんが勤めていた会社で石川県に社員旅行へ行った際、泊まった旅館で輪島の丸柚餅子を見かけたことがあった。輪島の柚餅子は当時 1 個 1000 円という高価なもので驚いたという。ちなみに現在、輪島の柚餅子総本家中浦屋の丸柚餅子の価格は安いも

のでも 2500 円以上し¹⁵⁷、他地域よりも高価格なのが特徴だ。

博子さんはそれをお土産として購入し、持ち帰って母きみ子と一緒に食べてみると、泰阜村の柚餅子以上に完全なお菓子として仕上げられていた。

能登の柚餅子にはクルミが入っており、その工夫に感心したきみ子さんは、自分達の柚餅子にも応用できるかもしれないと感じたという。

村松家で作っていた柚餅子は現存していないが、まだおかずのようなしょっぱさが目立つ柚餅子だったと推定される。

博子さん自身は、母きみ子さん達と手伝いとして柚餅子づくりには関わっていたものの、自身で主体的に作った経験はないという。また、母親達が残した詳細なレシピや資料なども特になく、その技術や知識は口伝えによるものだった。そのため現在では当時の製法を完全に再現することは難しい状況となっている。

③村松家の柚餅子の食べ方と出荷先

完成した柚餅子は薄くスライスしてお茶請けとして楽しむほか、ご飯のお供やお茶漬けにも使われた。また、お酒のお供としても非常に好評だったという。ただし、新しい料理への応用やアレンジについては特段考えられておらず、伝統的な食べ方が主流だった。村松さん自身も「食べ方は自由」と語る一方で、「ただ作って出荷することが目的だった」と振り返る。

最盛期には年間約 1000 個もの柚餅子が生産されていた。そのうち約 400 個は飯田市内の和菓子店や塩尻方面へ出荷されており、時注文生産も行われた。特に塩尻市の取引先では一度に 400 個ほど購入されることもあったという。飯田市内では、飯田駅前にある一茶堂や多月堂という和菓子店に柚餅子を卸していた。一茶堂では特別な袋を用意して付加価値をつけて販売していたが、多月堂の方が多く買い取ってくれたという。両店とも年中作れる和菓子ではない特別な商品として扱っていたため、大きな競争にはならなかったのではと、博子さんはみている。一茶堂では 800 円の商品を 1000 円で売るために袋や包装を工夫していた。一方、多月堂はむき出しで販売することもあり、その分価格は抑えられ、販売数も多かったと博子さんは振り返る。このように、村松家の柚餅子は柚餅子だけを卸し、そこから先の販売方法や価格設定は各事業者に任せていた背景がうかがえる。なお、この両店は飯田駅前の中央通りを挟んで現存する老舗和菓子屋である。

残りの商品は天龍村で販売したり、親戚や知人に配布したりしたという。また、一部では商工会などでも取り扱われていた可能性があるものの、その詳細につ

¹⁵⁷ 中浦屋, 「中浦屋オンラインストア」, 2025 年 3 月 6 日閲覧,
<https://nakaauraya.base.shop/>

いては不明だという。ただし、生産量全体として余剰品が出ることはほとんどなく、「無駄なく売れていた」と博子さんは語っている。

④村松家の柚餅子が生産終了した理由

母きみ子さん達が柚餅子づくりを辞めた理由には、高齢化や、それに伴う薪割りや柚子の採取など、作業負担の増加がまず挙げられる。村松家の柚餅子づくりは、平成期に入ってから次第に製造は行われなくなり、それ以降 20 年以上経過しているという。



写真 3-1-3 村松家では、柚子の出荷そのものは今も続けている

また、現代では柚子を使った加工品の数も増え、生柚子そのものが売れるようになった時代の変化も大きいという。特に 2019 年には天龍村の平岡地区に「ゆずすけ」という柚子とお茶の加工販売業者が誕生し、村内だけでなく、泰阜村など地域の農家における柚子の主要出荷先になっている。

特に天龍村の柚子は、「善光寺の七味」として知られる八幡屋礒五郎の「ゆず七味」でも 58%が天龍村産のものが使われている¹⁵⁸。県内でも数少ない信州産柚子の産地であり、同様に信州産ブランドを求める業者にとって、天龍村の柚子

¹⁵⁸ 「【数量限定】天龍村×根元八幡屋礒五郎 | ゆず七味」, ゆずすけ公式サイト, 2025 年 3 月 13 日閲覧,
<https://yuzusuke.co.jp/?pid=182701587>

は貴重だ。そのため、近年は柚餅子以外の需要が大きい。

博子さんも、柚餅子づくりは受け継いでいないものの、柚子農家自体は続いていることがそれを物語っている。このように、柚餅子に加工せずとも、柚子そのものでも十分に商業価値が生まれたため、手間暇のかかる柚餅子づくりが減少している現状がある。

博子さんは、自身や家族による伝統的な手法で作られた柚餅子について、「伝統文化として継承するため」という意識は当初持っていなかったと話す。農閑期の商売として「ある柚子を利用する」発想から始まったものであり、それほど深く伝統文化として意識していたわけではない。

しかし関さんやツメモガキの人達が受け継いでいる現在では、地域の人々によってその価値が再認識されており、文化として柚餅子づくりが受け継がれていると言えるだろう。

(2) 天龍村旧生産者への聞き取り調査Ⅱ 関京子さん

①隔絶されていた天龍村坂部集落

続いては、関京子さん（89）へのヒアリングを都内で行った。関さんは夫の福盛さんを2017年秋に亡くし、2018年4月に天龍村柚餅子生産者組合を解散して以降、近年はストーブなどを使う冬季は息子夫婦が暮らす東京都内で暮らす2拠点生活を送っている。

柚餅子を新たな村の名産品にし、全盛期には年1万個以上も出荷していた関さんらの取り組みは、今で言う地方創生の先行事例としても注目され、関さんを取り上げた文献や記事も多い。

天龍村坂部地区は、天龍村でも南部に位置する、天竜川沿いにある山間の小さな集落であり、柚子が実る地域として知られている。

坂部集落は、1352年に新田義貞の子、熊谷貞直がこの地で家来と共に住み始めたのが始まりとされる。その記録は1768年に12代当主の熊谷直選が書いた『熊谷家伝記』にも記されており、同書は貴重な歴史資料にもなっている¹⁵⁹。

一方、平氏の落武者として伝わる関家があり、『熊谷家伝記』が記された頃に同じく熊谷直選が書いた『関伝記』¹⁶⁰という記録も伝わっている¹⁶¹¹⁶²。この記録では、関家の先祖は豊前の国の出自で、3代目が坂部集落に移り住んだことが伝わる¹⁶³。

京子さんが嫁いだのは、この『関伝記』が伝わる関家本家で、夫の福盛（よしもり）さんは坂部関家18代当主にあたる。関家は毎年1月4日に集落内の大森山諏訪神社で執り行われる「冬祭り」で、神子総代を務めることもある、熊谷家と並ぶ名家である。

京子さんは1935年（昭和10年）、旦開（あさげ）村（現・阿南町）の新野という集落で誕生した。旧姓は村松で、「新野漆器」という特産品を営む、漆業の家に生まれた¹⁶⁴。成績優秀で、児童会や生徒会の役員に選ばれることもあったと

¹⁵⁹ 長野県、「神々が舞うゆべしの里 坂部の夏（天龍村）」、*信州・長野県公式ブログ*, 2014年9月18日, 2025年3月9日閲覧,
<https://blog.nagano-ken.jp/shimoina/other/3998.html/2>

¹⁶⁰ 『関家伝記』、『関家伝説』などとしている記事も少なくないが、本稿では学術的に頻出する『関伝記』の表記に準じる

¹⁶¹ 星野紘、「過疎地の伝統芸能の苦闘」、『無形文化遺産研究報告』5（国立文化財機構東京文化財研究所, 2011）, 30, <https://dl.ndl.go.jp/pid/10983757>

¹⁶² 中日新聞社、「信州路見てある記 今街や村は 県境の天龍村 過疎の村に新しい風 4月『どんぐり向方塾』開設」, *中日新聞*, 朝刊, 21, 2002年1月18日

¹⁶³ 長野県、「神々が舞うゆべしの里 坂部の夏」.

¹⁶⁴ 田山重晴,『関京子物語』（第2巻）（自費出版, 2021年12月）, 3.

いう¹⁶⁵。

関さんが生まれ育った阿南町新野も、毎年 1 月 13 日から 15 日まで行われ、1265 年以来の歴史を有する「雪祭り」や¹⁶⁶、1529 年以來続く「新野盆踊り」といった¹⁶⁷、いずれも国重要無形民俗文化財に指定されているお祭りがあることで知られる。



写真 3-2-1 2025 年の「坂部の冬祭り」の様子

新野の標高は約 800 メートル¹⁶⁸。坂部地区の集落の標高は約 400 メートル¹⁶⁹、天竜川沿いで 250 メートルであり¹⁷⁰、倍の開きがある。そのため、柚子は新野では収穫できず、貴重な食べ物であったという。

京子さんがお見合いの末、坂部関家 18 代当主の福盛さんに嫁いだのは 1959

¹⁶⁵ 田山, 『関京子物語』(第 2 巻), 15.

¹⁶⁶ 南信州民俗芸能継承推進協議会, 「新野の雪祭り」, 2023 年 3 月 21 日, 2025 年 3 月 9 日閲覧,
<https://mg.minami.nagano.jp/group/niinoyuki>

¹⁶⁷ 南信州民俗芸能継承推進協議会, 「新野の盆踊り」, 2023 年 3 月 21 日, 2025 年 3 月 9 日閲覧,
<https://mg.minami.nagano.jp/group/niinobon>

¹⁶⁸ 「阿南町新野とは」, *DeepJapan 新野高原*, 2025 年 3 月 9 日閲覧,
<https://deepjapan-niino.info/about/>

¹⁶⁹ 「天龍村 伊那小沢 坂部地区」, *坂部の柚餅子と伝統文化の記録*, 2019 年 4 月 6 日, 2025 年 3 月 9 日閲覧,
<https://mitabatakeyadani.blogspot.com/2019/04/blog-post.html>

¹⁷⁰ 今井栄浩, 桐生尊義, 宮下稔, 関谷圭史, 佐々木剛彦, 木下聡, 鷺田俊一, 佐々木直人, 「長野県天龍村に生息するクツワムシの分布と体色比」, *伊那谷自然史論集* 6 (2005): 137.

年（昭和 34 年）。伊勢湾台風があった年で、飯田線中井侍駅から坂部集落方面に架かる吊り橋が落ちてしまい、新野から坂部には飯田線と舟を乗り継いで嫁入りだったという¹⁷¹。

新婚生活は、朝も暗いうちから 2 頭の牛を飼育し、かまどでご飯を炊く毎日だったという。「坂部での生活はかまどが違うだけでなく、言葉から生活習慣まで異なっていた」と振り返る¹⁷²。

今でこそ、阿南町新野から天龍村坂部への移動は車で 40 分ほどで往来できる。だが、当時の坂部地区は孤立しており集落内だけの結婚が多く、京子さんのような外部からの嫁入りは珍しく、当時集落中の話題になったという¹⁷³。

その後、1967 年（昭和 42 年）に佐久間ダム建設による補償道路として坂部地区に車道がつながるようになる¹⁷⁴。ここで初めて坂部地域は本格的に外部と接続するようになる。これにより、自給自足の生活が終わりを迎え、集落外に昼間働きに出る人が増えるようになった。「現金収入を求めて文化生活をすることに追われ、家庭の主婦までが家庭をあけるようになってしまいました」と京子さんは振り返る¹⁷⁵。

さらに 1960 年代、各家庭に冷蔵庫が普及するようになると、柚餅子は保存食としての役割を終え、一般家庭で作られることがほとんどなくなっていったという¹⁷⁶。

そのため、坂部に嫁いできてからの京子さんは、柚餅子という食べ物の存在を知らなかったという。

②関京子さんと柚餅子との出会い

坂部に嫁いだ京子さんは、当初珍しい外からの嫁入りで、孤立しがちだった。だが、その後道路事情が良くなり、村外から坂部に嫁いでくる人が増えていったという¹⁷⁷。

京子さんはこうした「仲間」とも言える人達との結びつきを強めるため、10 人ぐらいの仲間と勉強会を開くようになった。これがもととなり、1969 年（昭和

¹⁷¹ 関京子、「目覚めたゆべし作り」, 137.

¹⁷² 関京子、「目覚めたゆべし作り」, 138

¹⁷³ 関京子、「目覚めたゆべし作り」, 137.

¹⁷⁴ 関福盛、「天竜川を上った帆掛け船」, 長野県史刊行会民俗編編纂委員会編、『坂部民俗誌稿：長野県下伊那郡天竜村』（長野県史刊行会民俗編編纂委員会, 1985）, 136.

¹⁷⁵ 関京子、「目覚めたゆべし作り」, 138

¹⁷⁶ 読売新聞社、「[甲信越うまいもの図鑑] 長野・天竜村『柚餅子』 先人の知恵の結晶＝山梨」, 読売新聞, 東京朝刊, 29, 2003 年 1 月 11 日

¹⁷⁷ 毎日新聞社、「毎日農業記録賞・作品紹介＜要旨＞ 地区入賞・関京子さん（63）」, 毎日新聞, 地方版／長野, 1998 年 12 月 19 日

44 年)、に地域の若妻 10 人で生活改善グループ「あゆみ会」を結成する。料理講習や、姑を試食会に招くなどの活動を積極的にするようになり、これによりあまり使われてこなかった地域の公民館が整備され、地域のコミュニケーションの場となっていく¹⁷⁸。

京子さんと柚餅子との出会いは 1971 年（昭和 46 年）。天龍村主催の「ふるさとの味と暮らしの総合展」という、天龍村が農山村食生活推進モデル村の指定を受け、農山村生活改善事業の一環として催された文化祭でのことだった。ここに村内の家庭で作られた丸柚餅子が出品され、初めてその存在と出会う¹⁷⁹。

当時、この地では柚餅子が商品化されることはなく、家庭内で囲炉裏を使って焼いて食べる程度だった。しかし、柚子が実るこの地域の特性を活かすことに、関さんは、「これを商品化すれば地域の活性化につながるのではないか」と考えた。

ここには、当時オイルショックの波が山村にも押し寄せ、現金収入を求めて外に働きに出る人が多くなってきた時代背景がある。関さんは、坂部の中で、土地を活かした暮らし方をしたいという願いがあり、「あゆみ会」の人達も同じ考えを持っていた。

「当時、自宅で高齢者の面倒を見ながらできるような内職は、1 個 1 円とか 2 円といった単価の水引の内職しかなかった。もっと高い現金収入を、特に農閑期の冬に求めている」と京子さんも振り返る。

そこから、「あゆみ会」による柚餅子商品化の模索が始まる。この過程で、既に柚餅子生産者となっていた村松家に習いに行き、丸柚餅子を蒸して作る工程を習ったと考えられる。また、柚餅子づくりにあたっては、輪島の柚餅子を取り寄せて研究したこともあった。

輪島の柚餅子を食べたことで、甘い柚餅子もあることに気付き、それが柚餅子に砂糖を入れる発想にもつながっていったという。

当時の天龍村の柚餅子は囲炉裏による焼き柚餅子が主流だったが、生産効率を高めるためには蒸す調理法を導入し、蒸し器として自宅のお餅用蒸し器を活用して試行錯誤した結果、大量生産への道筋が見えてきたという。

1973 年（昭和 48 年）に柚子が大豊作であったことから、京子さんは柚餅子生産に、グループ員と共に本格的に取りかかった。天龍村史でも、これが柚餅子生産の始まりとしている。これを県生活改善グループ交歓会で発表したところ、好評を得たため、本格的に乗り出すようになったという¹⁸⁰。

1973 年 12 月、福島小学校坂部分校の庭を借りて、地域の主婦達によって柚

¹⁷⁸ 毎日新聞社、「毎日農業記録賞・作品紹介＜要旨＞ 地区入賞・関京子さん（63）」。

¹⁷⁹ 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』, 333。

¹⁸⁰ 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』, 333。

餅子づくりが賑やかに始まった¹⁸¹。背中に子どもをおんぶしながら母親仲間と寒空の下、卓球台の上で柚子を切ったという¹⁸²。この始まりの地は、今ツメモガキの人達が柚餅子づくりをしている「夢工房左閑辺屋」の敷地内にあたる。

だが、この時は設備が不十分で蒸し上がらなかったという。2 日目は普及員さん達が農協から大きなガス釜を借りて応援にきてくれたため、柚餅子づくり自体は上手くいったという¹⁸³。

ただ、それでも当初は慣れない作業というのもあり、1 日に作れる数は 20～30 個程度だったと京子さんは証言する。それ以上の生産量を確保するには多くの人手と時間が必要だった。

こうした外部から嫁いできた人を中心とした動きに対し、「来たりものの嫁達が勝手に柚餅子を売りに出した」¹⁸⁴、「よそ者に柚餅子の味がわかるものか」などとの反発する動きもあったという¹⁸⁵。

翌 1974 年（昭和 49 年）1 月 4 日、「あゆみ会」の人達が昨年生産した丸柚餅子を坂部の冬祭りの売店でお酒のつまみとして提供する。すると、それが思いのほか好評で、それが京子さん達の自信につながったという。そしてこれがきっかけとなり、東京の日本料理店から柚餅子の注文が 1000 個来た。これが契機となり、丸柚餅子の加工施設を建設せねばという動きにつながった¹⁸⁶。

こうした動きがマスコミに大きく取り上げられるようになり、全国各地から注文が入るようになった。1975 年（昭和 50 年）2 月、「あゆみ会」を発展させる形で、坂部地区を中心とする 15 戸、30 人で、「天龍村柚餅子生産者組合」が発足する¹⁸⁷¹⁸⁸。加工施設の完成は、調理師免許や販売許可取得などを得て¹⁸⁹、1977 年（昭和 51 年）とされている¹⁹⁰¹⁹¹。

この加工施設は自宅の畑を転用したもので、まさに京子さんの人生を賭けた挑戦だったと言えるだろう¹⁹²。

181 毎日新聞社、「毎日農業記録賞・作品紹介＜要旨＞ 地区入賞・関京子さん（63）」。

182 中日新聞社、「やまびこ 柚餅子」、中日新聞、朝刊、15、2012 年 3 月 14 日

183 毎日新聞社、「毎日農業記録賞・作品紹介＜要旨＞ 地区入賞・関京子さん（63）」。

184 関京子、「柚餅子（ゆべし）とともに二十三年」、田舎のヒロインズ編、『耕す女（ひと）：持続可能な世界をつくる女性農家の挑戦』（東京：インプレス R&D、2019）、204。

185 読売新聞社、「[甲信越うまいもの図鑑] 長野・天竜村『柚餅子』 先人の知恵の結晶＝山梨」。

186 読売新聞社、「[里山はいま] 再生への道（2）高齢・過疎集落の挑戦（連載）＝長野」、読売新聞、東京朝刊、27、2008 年 1 月 3 日

187 毎日新聞社、「毎日農業記録賞・作品紹介＜要旨＞ 地区入賞・関京子さん（63）」。

188 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』、333

189 信濃毎日新聞社、「『ゆべしの里』20 年 天竜村で祝賀会 商品化、苦労の連続」、信濃毎日新聞、朝刊、34、1995 年 11 月 18 日

190 天龍村史編纂委員会、『天龍村史 下巻』、333

191 完成を 1978 年春としている記録も一部見られる

192 「天龍村柚餅子生産者組合の活動」、長野県のおいしい食べ方、2025 年 3 月 9 日閲覧、



写真 3-2-2 自宅の畑を転用して建てた天龍村柚餅子生産者組合の加工場

③天龍村柚餅子生産者組合の結成から解散まで

こうした産声を上げた「天龍村柚餅子生産者組合」の柚餅子には、「天公鬼」という商品名が付けられた。「天公鬼」というのは、毎年1月4日の坂部で開かれる冬祭りに登場する鬼の名前のことだ¹⁹³。

当初は冬祭りや、平岡駅の売店で販売されていたが、その後飯田市の一茶堂など外部の店舗にも卸すようになった。また、当初は東京都内などのデパート物産展に通って柚餅子を買っていたが、柚餅子という説明のいる商品で、恥ずかしさに声も出ず¹⁹⁴、『『いらっしゃいませ』と言えずによく怒られた』という¹⁹⁵。

生産は軌道に乗ったものの、今度は販売が問題だった。柚餅子を背負い、飯田の街中を歩き回った。飯田の街中で柚餅子を背負い、足を棒にしてやっと一軒の土産物店で取引に乗っていただいたという¹⁹⁶。一方で、取引を頼んだ土産物屋に

<https://oishii.iijan.or.jp/area/post-1259>

¹⁹³ 信濃毎日新聞社、「飯田下伊那・冬の味（中）＝ユズの加工品 甘酸っぱさ…生かして」、信濃毎日新聞、朝刊、28、2000年11月23日

¹⁹⁴ 関京子、「柚餅子（ゆべし）とともに二十三年」、205。

¹⁹⁵ 信濃毎日新聞社、「天竜の柚餅子組合 地域づくり総務大臣表彰、受賞へ 活動を評価」、信濃毎日新聞、朝刊、17、2005年1月25日

¹⁹⁶ 関京子、「柚餅子（ゆべし）とともに二十三年」、205

「こんなもの置けるか」と断られることもざらだったという¹⁹⁷。



写真 3-2-3 天公鬼とは坂部の冬祭りに登場する鬼（写真右）のことだ

1970 年代当時、家庭料理であった丸柚餅子を地域の特産品として売り出す発想自体がこの地域にはなかったのだ。

県の物産展で東京や名古屋に出ても、柚餅子 1 品だけでは赤字を背負って帰るだけだったという。そこで柚子味噌、柚子ジャムの 2 品を県食品工業試験場の指導を受け、開発した経緯がある¹⁹⁸。その後、商品は 25 品種に増えていった¹⁹⁹。

柚餅子づくりを始めた当初の年間生産量は 300～400 個程度だった。しかし、組合を結成して以降の年間生産量は 1000 個以上に増え、販売活動も本格化した。この時、「一茶堂の人から『良い商品になる可能性がある』と評価されたことが大きな励みになった」と京子さんは振り返る。年間生産量は、すぐに 5000 個の大台に達していた²⁰⁰。

だが、その後 20 年近くは赤字続きで²⁰¹、材料代や賃金等の支払いもままなら

197 読売新聞社、「[[甲信越うまいもの図鑑] 長野・天竜村『柚餅子』 先人の知恵の結晶＝山梨」。

198 毎日新聞社、「毎日農業記録賞・作品紹介＜要旨＞ 地区入賞・関京子さん（63）」。

199 関京子、「柚餅子（ゆべし）とともに二十三年」, 205.

200 信濃毎日新聞社、「[[特集] 地域おこす風 協力隊員が運ぶ笑顔 天龍の郷土食『柚餅子』の発信や祭りの担い手に」, 信濃毎日新聞, 朝刊, 9, 2017 年 1 月 1 日,

201 中日新聞社、「やまびこ 柚餅子」。

ない時期もあったという²⁰²。発足当初は販路拡大などに悩み、厳しい経営状況が続いたが、補助などもあり、次第に経営が安定するようになる。

当時は「地場産業」という言葉すらもなかった時代だ。京子さん達の取り組みは村おこしの先進事例としてマスコミに大きく取り上げられることになった。これによりさらに全国各地から視察者が訪れるようになった。

また、女性による起業活動も当時珍しく、長野県知事や、農林水産省はもとより自治省、国土庁、運輸省、通産省等（いずれも当時）からも視察に見え、注目を集めるようになった²⁰³。



写真 3-2-4 天公鬼のパッケージ（右）とツメモガキの「坂部のゆべし」（左）

1991年には長年の目標だった売上 1000 万円にも達した²⁰⁴。梅やしそ、びわなど、柚餅子以外の品目も生産・加工することで、売上も目標に近づき、月々の支払いや組合員旅行の余裕もできるようになっていったという²⁰⁵。

天龍村の柚餅子は、1993年に長野県の園芸特産振興展地域園芸特産物品評会に出品して長野県知事賞を受賞した。2000年には、天龍村柚餅子生産者組合が

²⁰² 関京子、「柚餅子（ゆべし） とともに二十三年」, 205.

²⁰³ 関京子、「柚餅子（ゆべし） とともに二十三年」, 205.

²⁰⁴ 中日新聞社、「なんしん見聞録 天龍の柚餅子継承へ取り組み 担い手候補ら奮闘中」, 中日新聞, 朝刊, 22, 2017 年 1 月 22 日,

²⁰⁵ 関京子、「柚餅子（ゆべし） とともに二十三年」, 206.

全国農山漁村高齢者対策優良活動地域表彰において、農林水産大臣賞を受賞している。同年3月には、泰阜村や飯田市の柚餅子と共に「南信州の柚餅子」が長野県選択無形民族文化財の指定を受けた。

2003年には、旧福島小坂部分校（現・左閑辺屋）で組合主催でコンサートも開いており、地域振興活動にも取り組んでいる²⁰⁶。

そしてこれらの活動を受け、2005年1月には、個性豊かな地域づくりに取り組む市町村や団体を表彰する「地域づくり総務大臣表彰」を受けている²⁰⁷。

このように、1990年代以降、着実に天龍村柚餅子生産者組合の活動は社会的にも評価されていった。

京子さん達の柚餅子である「天公鬼」は、柚子は天龍村産の無農薬の柚子を使い、それ以外の生地などにも添加物を一切使っていないのが特徴だ²⁰⁸。大口では、先述の日本料理店だけでなく、東京のフランス料理店からも受注が来て、食材として使用されていたそう²⁰⁹。

このように、食材のこだわりや、フランス料理の活用など、今のツメモガキの柚餅子に通じる原型が既にこの時からあったことがうかがえる。

筆者が行った紙面分析によれば、1980年代前半がピークで、年間約1万4000個を生産していた報道や²¹⁰、1995年の出荷に1万5000個の生産数を目指していた記述²¹¹などがある。

また、組合の設立当初から、京子さんは年少者として工場長として率いる形になっており、京子さん以外は地域の高齢者が多く柚餅子づくりに加わっていた。そのため、1990年代当時から、地域のお年寄り達が頑張っている、といった記事が残る²¹²。当初の京子さんの目論見では、同年代の現役世代の女性達も柚餅子づくりに加わる算段だったが、安定し賃金単価も高い集落外に働きに出てしまった形だ。一方で、地域の高齢者の新たなやりがいになっていると記事では指摘している²¹³。

²⁰⁶ 信濃毎日新聞社、「天竜の柚餅子組合、きょうコンサート 古い分校校舎で 太鼓など」、*信濃毎日新聞*、朝刊、18、飯伊、2003年11月8日、

²⁰⁷ 毎日新聞社、「総務大臣表彰：柚餅子組合が受賞ー天竜村／長野」、*毎日新聞*、地方版／長野、21、2005年1月25日、

²⁰⁸ 中日新聞社、「中部6県 新世紀を前に大忙し」、*中日新聞*、朝刊、17、2000年12月24日、

²⁰⁹ 中日新聞社、「やまびこ 坂部の冬（浅井俊典）」、*中日新聞*、朝刊、17、2002年12月5日、

²¹⁰ 信濃毎日新聞社、「天龍で伝統の柚餅子づくり、始まる 甘酸っぱい香り」、*信濃毎日新聞*、朝刊、1、2012年11月28日、

²¹¹ 中日新聞社、「『ちょっと小ぶりかな』 天竜、泰阜 特産ゆべし作り始まる」、*中日新聞*、朝刊、19頁、1994年12月3日

²¹² 浅見文夫、「特産“ゆべし”に腕まくり わたしは村おこし仕掛け人」、*家の光* 1990年3月号（家の光協会、1990）、197。

²¹³ 浅見、「特産“ゆべし”に腕まくり」、197。

そのため、組合の高齢化問題は 1990 年代当時からあり、組合員の平均年齢は 1995 年 1 月時点で 68 歳²¹⁴、2007 年 12 月時点で「80 歳を超える」と報じられている²¹⁵。

そのため、1990 年代には 1 万 5000 個に達していた年間生産個数も、2000 年代後半になると、高齢化による人口減で作り手が少なくなり、年産 5000 個ほどに落ち込んでいく²¹⁶。

さらに、地元産の柚子を使用するため、柚子特有の「表年」と「裏年」と呼ばれる、生産量の隔年現象や、天候不順等による生産量の影響を直接受ける性質がある。前の年の半分ほどに生産数が落ち込むことが何度もあった。

組合設立当初は 15 戸 30 人いた組合員も、2013 年 12 月時点で組合員数は 12 人に減少。この時既に、常時働けるのは組合長の京子さんと夫の福盛さんの 2 人だけになっていた²¹⁷。

2017 年頃になると、夫婦共に体調を崩すことも多く、思うように生産できない状態が続く²¹⁸。この年は柚餅子を各個人で少量を作る程度にとどまり²¹⁹、一般販売向けの生産を断念せざるを得なかった²²⁰。

そして 2017 年 9 月。柚餅子づくりを二人三脚で歩んできた福盛さんが亡くなってしまう。これにより、30 人いた組合員はついに組合長の京子さんただ 1 人になってしまった²²¹。京子さんの体調も悪化し、ついに 2018 年は柚餅子の製造をしなかった。

2018 年 4 月。京子さんは天龍村柚餅子生産者組合の解散を決める。組合の設立から 43 年。前身の「あゆみ会」の結成から数えると、半世紀の歴史に幕を下ろす形となった。

解散当時の坂部地区の人口は当時 11 世帯 14 人。林業で栄えていた全盛期の人口 200 人から、実に 10 分の 1 以下の人口になっている²²²。組合どころか、1352 年以来 673 年の歴史を持つ集落としての存続ですら、時間の問題に差し掛

²¹⁴ 日本農業新聞社、「特産『ゆべし』全国へ宅配、お年寄りも大張り切り、長野県天龍村」。

²¹⁵ NHK、「長野・天龍村 特産の『ゆべし』作り最盛期」、NHK ニュース, 2007 年 12 月 18 日

²¹⁶ 信濃毎日新聞社、「出来栄え楽しみ…柚餅子づくり 天龍」、信濃毎日新聞, 朝刊, 29, 2009 年 11 月 25 日,

²¹⁷ 信濃毎日新聞社、「週刊写真ジャーナル＝柚餅子…守れ天龍の食文化 坂部地区、次代担う若手に期待」、信濃毎日新聞, 朝刊, 7, 2013 年 12 月 16 日,

²¹⁸ 中日新聞社、「なんしん見聞録 天龍の柚餅子継承へ取り組み 担い手候補ら奮闘中」,

²¹⁹ 中日新聞社、「柚餅子 残したい郷土の味 天龍村」、中日新聞, 朝刊, 12 頁, 2016 年 12 月 8 日,

²²⁰ 信濃毎日新聞社、「天龍の柚餅子づくり児童に託す 『技術伝えたい』 80 代夫婦教室 坂部地区、高齢化で今冬販売断念」、信濃毎日新聞, 朝刊, 29, 2016 年 12 月 8 日,

²²¹ 中日新聞社、「柚餅子 受け継ぐ 天龍小児童ら ユズにみそ詰め」、中日新聞, 朝刊, 16 頁, 信州版, 2017 年 12 月 7 日,

²²² 信濃毎日新聞社、「[特集] 地域おこす風 協力隊員が運ぶ笑顔 天龍の郷土食『柚餅子』の発信や祭りの担い手に」。

かっている。

④ 柚子の時期が来ると、私も作りたい

関京子さんの丸柚餅子のレシピは、大半がツメモガキの現行のレシピに引き継がれている。天龍村でふんだんに採れるクルミを使う発想は村松家のレシピにもあったが、ここに栄養的に煮干しを加えるなど、独自の改良を施していった。味噌も、当時は各家庭で作るのが当たり前だったので、自家製の信州味噌を使用していた。

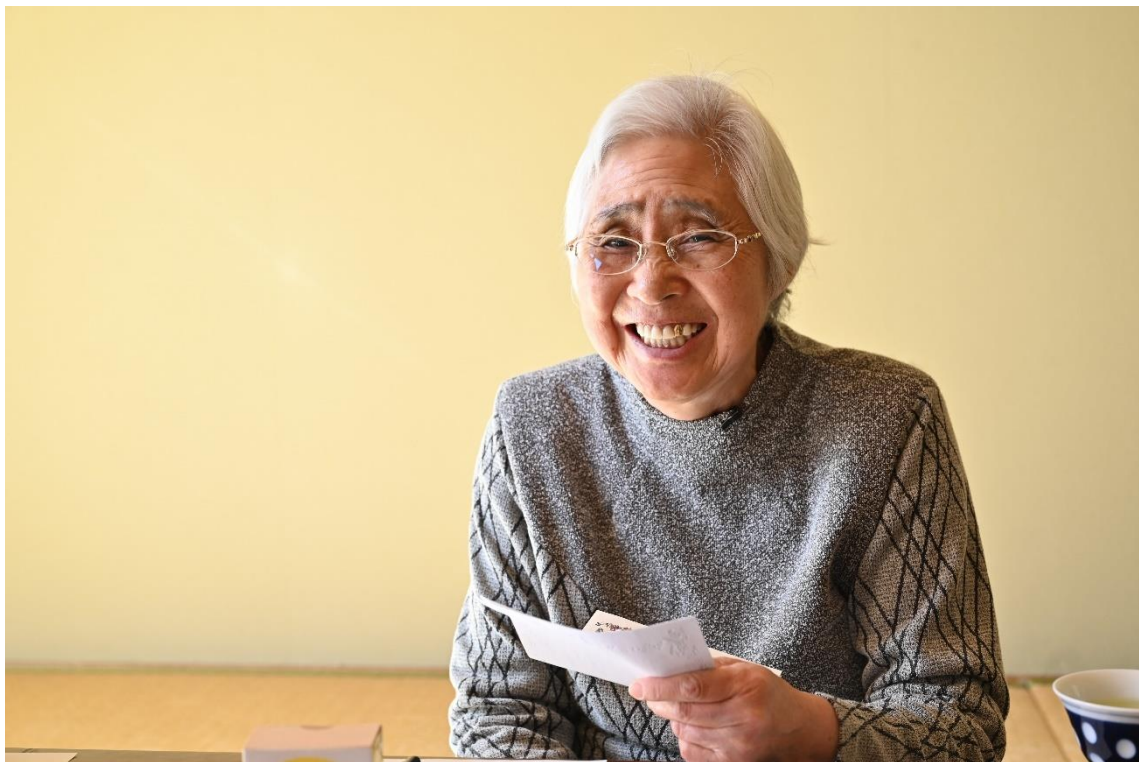


写真 3-2-5 関京子さん

砂糖は外から買うしかなかったため、最初は入れておらず、酒のつまみになるような辛口の柚餅子しかなかった。次第に客から甘口に対する要望が出たことにより、砂糖を入れて甘口にするようになったという。

こうした工夫は、ツメモガキの人達がハチミツを入れるなどの形で受け継がれていると言える。

一方で京子さんは、自分達の柚餅子の甘じょっぱさにはこだわりがあるようで、輪島など甘さが全面に出る「銘菓」としての柚餅子とは距離を置いている。坂部の柚餅子はあくまで武士の携帯食である伝統を重視していたという。

この点は、上新粉を使用し、米の甘さがある泰阜村の柚餅子の味とも差別化し

ていたと考えられる。

2003 年の報道で出ている、天龍村柚餅子生産者組合の柚餅子の作り方は次の通り。

〈1〉 柚子のへたの部分を切って、中身を取り出す。

〈2〉 中身を取り出した柚子の皮の中に、味噌と小麦粉、みりん、クルミ、ゴマなどを練り合わせて詰める。甘口の場合には砂糖も入れる。

〈3〉 蒸し器で約 4 時間蒸す。

〈4〉 3 日に 1 回程度、手で揉みながら 3、4 ヶ月間、自然乾燥させる²²³。

揉むのは、味噌に含まれている水分を外に出し、柚餅子全体を平均的に乾燥させるため、関さんによると「よく揉まないと皮だけが固くなって、切る時に包丁が上手く入らなくなる」という。食べ方は薄く切ってキュウリやチーズを挟んで酒のつまみにすることが多い。地元には柚餅子を天ぷらに揚げる家庭もあるという²²⁴。

京子さんは、ツメモガキの人達が自分から京子さんの柚餅子を継承したいと言い出したことに、深い感謝の気持ちを持っている。ツメモガキの人達が、京子さん以上に天龍村産にこだわっていることについて、「天龍村では柚子もクルミも地元で採れるもの。地元のものを活かすことは本当に大切なこと。健康にも良いものをみんなで食べて、昔からあるものを伝承してくれることは、すごく嬉しい」と話す。

京子さんは、商品としての柚餅子づくりを再開する気はない。だが、「東京では柚子の顔すら見るができない。柚子の時期が来ると、私も作りたいと思う」と話す。京子さんの柚餅子づくりへの情熱はまだなくなっていない。

京子さんは 2002 年、「(坂部の)おばあちゃん達は生涯現役で張り切っている。地域の歴史や文化の灯を消さずに続けたい」と取材で話している²²⁵。そしてその様子は中日新聞も「坂部の高齢者は、驚くほど元気で、自分のことは全て自分でする。みんなが“生涯現役”だ」と評している²²⁶。

今、ツメモガキという後継者によって、その形は時代と共に移り変わりつつある。だが、京子さんの柚餅子づくりもまだまだ“生涯現役”であり続けることだろう。

²²³ 読売新聞社、「[甲信越うまいもの図鑑] 長野・天竜村『柚餅子』 先人の知恵の結晶＝山梨」。

²²⁴ 読売新聞社、「[甲信越うまいもの図鑑] 長野・天竜村『柚餅子』 先人の知恵の結晶＝山梨」。

²²⁵ 日本農業新聞社、「柚餅子（ゆべし）づくり最盛、長野県天龍村」，*日本農業新聞*，ブロック信越，41，2002 年 1 月 9 日，

²²⁶ 中日新聞社、「やまびこ 坂部の冬（浅井俊典）」。

第4章 柚餅子をどう食文化として残していくか

最後に、ここまで調査した全国6自治体（和歌山県田辺市龍神村、奈良県十津川村、愛媛県西条市、岡山県矢掛町、長野県泰阜村、天龍村）の調査結果や、そこから得られた課題、そして持続可能な柚餅子づくりを今後も続け、食文化としてどう未来につながていけるのかを考察する。

(1) 全国6地域の調査まとめ

①6地域別の丸柚餅子の位置づけ

地域	起源	製造出荷開始	製品の位置付け	柚子の産地
龍神村	1180年 (平安期)	60年ほど前	農閑期の副業 ↓ 地域ブランド製品	地産
十津川村	不明 (落武者伝説あり)	約40年前	農閑期の副業	地産
西条市	遅くとも江戸期	1867年 (慶應3年)	菓子店の伝統製品	高知県産 (安芸市)
矢掛町	遅くとも江戸期 (天保元年創業)	1853年 (嘉永6年) 以前	菓子店の伝統製品	高知県産
泰阜村	地域の郷土料理	1977年 (昭和52年)	農閑期の副業	地産
天龍村	1352年 (南北朝期)	1975年 (昭和50年)	農閑期の副業 ↓ 地域ブランド製品	地産

図 4-1-1 全国6地域の丸柚餅子の違い①

全国6自治体の丸柚餅子の特徴の違いを、上図でまとめてみた。まず成立が大きく2系統ある。恐らく落ち武者達が伝えたであろう、郷土料理から地域銘菓になっている流れと、西条市と矢掛町の、地方の老舗和菓子屋が地域を代表する「和菓子」として丸柚餅子を作り続けている流れだ。

龍神村と十津川村にはそれぞれ平安末期の源氏と平氏の落武者伝説があり、龍神村の小川さんは、龍神村の開祖となった源頼氏が1180年（治承4年）に村に入ってきた際に、共に連れてきた武士達の腰にぶら下げていたものが、丸柚餅

子だったと証言している。

天龍村の坂部地区でも、時代は異なるが、南北朝期の 1352 年（正平 7 年）、南朝の新田義貞の子とされる、熊谷貞直が坂部集落を開いた時に、同様に丸柚餅子が持ち込まれた言い伝えがある。

なお、今回自然災害の影響で調査できていないが、石川県輪島市の丸柚餅子も、1185 年（元暦 2 年）の壇ノ浦の戦いで敗れた平家の落武者、平時忠が丸柚餅子を伝えた伝承があるという。一方で輪島の例の場合、和菓子として文化的に成立し、丸柚餅子が加賀藩主前田家に献上されていた歴史もあり、この両方の性質を帯びており実に興味深い。

いずれも、平安末期と南北朝期という、日本史有数の動乱の時代に丸柚餅子が伝わっている様子がうかがえる。



写真 4-1-1 輪島柚餅子総本店中浦屋の丸柚餅子

一方で、銘菓としての商品の出荷は、和菓子としての系統を除けば戦後に入ってからだ。これは戦後に入り、道路交通事情が全国的に改善し、丸柚餅子が農閑期の出荷作物として成立するようになったことがまず挙げられる。4 地域とも丸柚餅子を製造出荷するに至った最初の動機は、農閑期である秋から冬にかけて、どのように現金収入を得るかという課題がある。

そのため、丸柚餅子の地産材料へのこだわりは、ただ単に調達コストが安いから使用する、といった点が理由であり、龍神♥は一とやツメモガキのような、地

域ブランドのある食品作物としての地産へのこだわりとは性質が異なる。

そのため、結果として商品としての質、丸柚餅子の味が良くなるのであれば、泰阜村の例のように、地産のものを捨てるという選択は厭わないのが特徴だ。

あくまで営利目的であるため、地産のものが丸柚餅子の大量生産において調達コストに見合わなければ、当たり前のように外から安くて質の良いものを購入する。質の面も、販売価格に見合わなければ敢えて質の低いものを選ぶこともあっただろう。

ただ、それでも十津川村や泰阜村の例のように、柚子だけは地産のものや自家栽培のものに対するこだわりはあり、地域ブランドに対する意識はある。

対する西条市の星加のゆべしと、矢掛町の佐藤玉雲堂では、かつては地産の柚子を使用していたものの、今では高知県産の柚子を使用している。

2021 年の農林水産省統計によると、高知県は国内柚子のシェアにおいて 1 万 1768 トンで 51.35%を占めており、日本最大の主要産地だ。柚子は海外ではあまり生産されていないため、高知県は国内最大にとどまらず世界最大の産地だとも言える。2 位が徳島県で、2817 トンの 12.29%。3 位が愛媛県で、2674 トンの 11.67%と続く²²⁷。

岡山県の佐藤玉雲堂が柚子を「輸入」することはまだしも、愛媛県も国内 3 位の柚子産地でありながら、星加のゆべしがわざわざ高知県安芸市産の柚子を仕入れる点には、その品質に相当のこだわりがあると察せられる。

星加のゆべしと佐藤玉雲堂の場合は、自身の屋号に 100 年以上のブランドがあるため、地域ブランドに頼る必要性がそこまでないものと考えられる。

龍神村は龍神味噌加工組合、天龍村は天龍村柚餅子生産者組合が元々丸柚餅子を生産しており、当時は地域の高齢者が主体となった、農閑期の副業の意味合いが強かった。

龍神味噌加工組合の場合は現在、龍神♥は一とという後継団体に丸柚餅子の製造・販売を引き継いでいる。この団体は丸柚餅子に限らず、柚子や味噌や醤油など、地産作物を使用した商品の製造・販売を行っている。これらの製品は極力地産にこだわっており、さらに有機栽培へのこだわりも見せ、地域ブランドを徹底しているといえる。また、地域の子供達に郷土料理教室を開き、食育の取り組みも精力的に取り組んでいる。

天龍村柚餅子生産者組合の場合も、柚餅子など柚子を加工した製品だけでなく、梅やしそ、びわやこんにゃくなど、地産作物の加工も行っていた。一方で、柚餅子づくりにおいてクルミなどは外部から買っており、柚子以外の産地の徹底は継承団体のツメモガキほどはなかった。

²²⁷ 「国内産果物の出荷量や栽培面積、産地ランキング」, 果物ナビ; 2025 年 3 月 12 日閲覧,
<https://www.kudamononavi.com/graph/category/ca=11/ku=100>

現在のツメモガキでは、龍神♥はーとと同様、極力地産のものを使用する地域ブランドを徹底しており、また地域の子も達への食育や、天龍村の来訪者に対する普及活動も積極的に実施している。

十津川村の谷瀬ゆうべし組合と。泰阜村の柚餅子生産組合では、組合による体制の製造・販売が続いている。いずれも生産者の平均年齢は70代以上に差し掛かっており、どのような形で地域に柚餅子づくりが受け継がれるのかが課題と言えるだろう。

②6 地域別の丸柚餅子の共通点と差異点

地域	共通して見られる主な素材	特筆すべき素材・工程	蒸し時間	干し時間
龍神村	柚子、砂糖、ごま、ナッツ	麦味噌、きな粉、ピーナッツ、七味唐辛子	1時間以上	半年 寒風干し
十津川村	柚子、味噌、砂糖、酒、ごま、ナッツ	そば粉、米粉、ピーナッツ粉、味の素、だしの素、しいたけ粉、鰹粉、一味唐辛子	2～3時間	2ヶ月 天日干し
西条市	柚子、白味噌、砂糖	餅粉・柚子皮使用、ナッツ・ごまは不使用 実は裏からくり抜き、へたは残す 8～10回にわたり蒸しと乾燥を繰り返す -20℃で冷凍保存	初回2時間 2回目以降 30分ほど	2～3ヶ月 寒風干し
矢掛町	柚子、白味噌、砂糖	餅粉・柚子皮使用、ナッツ・ごまは不使用	数時間	1～2ヶ月 天日干し
泰阜村	柚子、合わせ味噌、砂糖、ごま、ナッツ	米粉、菓子ぐるみを使用	数時間	1.5～3ヶ月 寒風干し
天龍村	—	小麦粉、2回蒸し	1回目2時間 2回目1時間	約2ヶ月 屋内干し

※丸柚餅子の共通点や差異点はいずれも天龍村基準

図 4-1-2 全国 6 地域の丸柚餅子の違い②（筆者作成）

続いては、全国 6 地域の丸柚餅子の共通点と差異点をみていく。今回調査した 6 地域では、いずれも柚子と味噌、そして砂糖が使用されていた。柚子は丸柚餅子である以上、使用は当然だろう。ちなみに棒柚餅子に関しては、仙台の例のように柚子不使用のものも存在する。

砂糖に関しては、今や「お菓子」となった柚餅子では使用が共通している。だが、過去の柚餅子では、天龍村柚餅子生産者組合が初期に作っていた柚餅子では、砂糖不使用の製品があった。ツメモガキも、この伝統を受け継ぐ形か、年によっては砂糖不使用の丸柚餅子も出している。

丸柚餅子における砂糖の使用は、砂糖が庶民でも手に入りやすくなった 19 世紀以降と考えられている。この時期は、保存食だった丸柚餅子が、地域銘菓の和菓子へと変貌していった時期と重なる。

本来の武士の保存食としての柚餅子としては、砂糖は入っていなかったと考

えられている。中世の時代、砂糖の入手はとても困難なものであった。

その点では、ツメモガキが製造・販売する砂糖不使用の丸柚餅子は、中世の姿を一番残している柚餅子と言えるかもしれない。砂糖不使用の丸柚餅子はその分しょっぱく、酒のつまみとして高い人気があるという。

丸柚餅子に砂糖を入れるのが当たり前となっている現代、天龍村のツメモガキが作るシュガーレスの丸柚餅子は「原点回帰」の貴重な柚餅子と言えるだろう。

味噌は、今回調査した6地域ではいずれも使用が見られた。だが、味噌は丸柚餅子において必ず使用されるものというわけではなく、今回調査できなかった輪島の柚餅子では、味噌の代わりに醤油を用いているという。

醤油は、鎌倉時代に味噌から派生してできた調味料で、味噌の兄弟分のような関係である。

龍神村でも、現在では「龍神味噌」として売られている麦味噌を使用しているが、この麦味噌の代わりに醤油粕を使用していたことがあったという。

味噌は、龍神村で麦味噌が使用されている以外は、米麴味噌を使用しているものとみられる。ただ、米麴味噌のうち、星加のゆべしや佐藤玉雲堂といった西日本の柚餅子では、白味噌を使用している。十津川村で使用している味噌に関しては、特に言及がなかった。

泰阜村では、赤味噌と白味噌を混ぜた信州合わせ味噌を使用している。天龍村では、一般的に「淡色味噌」と呼ばれる信州味噌を自分達で作って使用している。一方、天龍村柚餅子生産者組合以前の、村松家の柚餅子では、信州味噌文化圏にあっても白味噌が使用されていたことがある。

柚餅子には白味噌を好んで使用する背景には、白味噌の方が甘口であるという点や、丸柚餅子の完成時に黒くなりすぎない見た目の特性がある。

ゴマとナッツ類は、星加のゆべしと佐藤玉雲堂では使用されていなかった。それ以外の龍神村、十津川村、泰阜村、天龍村では共通して使用が見られた。ただ、ナッツ類に関しては龍神村と十津川村といった紀伊山地ではクルミが採れないため、ピーナッツが代用されている。ピーナッツの使用に関しても、龍神村ではナッツを砕いたものが使用されているが、十津川村では粉状にしたものを使う違いが見られる。

一方で天竜川沿いを中心に山グルミが採れる南信州地域では、山グルミが元々共通して使用されていた。天龍村では現在も地産の山グルミを使っているが、泰阜村のものは、山グルミは油が浮いて黒くなるため、菓子グルミに使用を切り替えている。

特筆すべき差異が見られる素材として、代表的なのが小麦粉の使用だ。図 4-1-2 では天龍村を基準にして並べているが、天龍村だけが生地つながりとして小

麦粉を使用している。

全国の丸柚餅子を見渡すと、生地をつながとして使用する素材は「餅粉」が一番多い。図表にはないが、輪島の柚餅子も餅粉を使用している。これまで調査したところ、和菓子として売り出している丸柚餅子では、漏れなく餅粉が使用されている。和菓子としての丸柚餅子では、餅粉のほかに柚子皮も生地の中で使われている。これは輪島の柚餅子も同様である²²⁸。

それ以外では、生地をつながとして使用する粉にいずれも差異が見られた。龍神村では「きな粉」が、十津川村ではそば粉と米粉を 6:5 で混合したものを使用している。泰阜村では、米粉（上新粉）が使われている。

天龍村では小麦粉が村松家の時代から使用されており、恐らく古くから伝わる天龍村特有のレシピだと言える。そのため、天龍村の柚餅子として特筆すべき点として、小麦粉を赤字で挙げた。

餅粉も米から作られることを考えたら、丸柚餅子をつながの素材は米が最も一般的だと言えるだろう。これは中世からの武士の保存食という歴史性を考えたら納得がいくかもしれない。

隠し味的な要素としては、龍神村の七味唐辛子、十津川村の一味唐辛子が挙げられる。紀伊山地の柚餅子では、唐辛子を加える文化があるようだ。十津川村では、味の素、だしの素、椎茸粉、鰹粉も隠し味的に使用されており、うま味の成分となるアミノ酸を添加している。

製法においては、星加のゆべしに特筆すべき差異点があった。丸柚餅子では、へたのある方を切り、中に生地を詰めて蒸すのが通例だ。ところが、星加のゆべしだけは、柚子の底面に小さい穴をあけ、指などを使って中の果肉を取り除く調理法を採用している。

それ以外の地域では、このへたのある方の切る調理法では一致している。だが、この切り方では大きく山間部の柚餅子と、和菓子屋の丸柚餅子とで違いがみられる。

天龍村などでは、へたのある方を「輪切り」とも言えるようにばっさり切り、スプーンなどで果肉を取り除く。一方、佐藤玉雲堂や、輪島の中浦屋では、へたのある方をなるべく小さく「くり抜き」、道具などを使って果肉を取り除く様子が紹介されている²²⁹。これは丸柚餅子が和菓子としての製品である以上、見栄えを気にしてのものと考えられる。

また、星加のゆべしでは、8～10 回にわたり蒸しと乾燥を繰り返す。これは、

²²⁸ 「丸柚餅子の製造工程」, 中浦屋公式サイト, 2025 年 3 月 12 日閲覧,

<https://yubeshi.jp/process/>

²²⁹ 中浦屋「丸柚餅子の製造工程」.

詳細な調査はできていないが、輪島の柚餅子と生産工程が似ている。輪島の柚餅子でも、「数回蒸して約半年間も自然乾燥させる」と記載されている²³⁰。ただし、輪島の柚餅子は、中の生地だけ別に蒸す工程もあり、より複雑化している。

さらに星加のゆべしでは、その後すぐに出荷しないものに関しては、マイナス20℃で冷凍保存する。その後、店頭に出すにあたってさらにもう1回蒸すという手間の入れようだ。

なお、今回調査した6地点では、天龍村も明確に2回蒸す工程を取り入れており、これも特異な点として挙げられる。星加のゆべしを除くほかの地域では、蒸す回数は1回3～4時間が基本であり、その過程で吹きこぼれた生地は調整していくと説明している。

天龍村では、1回目を約2時間蒸したのち、一度蒸す作業を完全に停止させ、柚子釜から吹き出た中の生地を整形してから、さらにもう1回約1時間蒸す作業を徹底している。

蒸し時間は、数時間としている地域もあるが、2～3時間におおよそ集約されている。天龍村の場合も、合計すると3時間となっている。これ以上一度に蒸しすぎてしまうと、形が崩れてしまったり、風味を損なってしまったり、あるいは保存性が失われてしまったりするからだろう。星加のゆべしや、輪島のように複数回蒸している場合でも、必ず乾燥させてから蒸している。

一方の干す乾燥期間やその方法は、地域によって違いがみられた。長いものでは龍神村や、図表にはないが輪島の約半年が最長であった。2～3ヶ月の範囲に収まっている事例が最多だが、佐藤玉雲堂の1～2ヶ月という短い例もあった。佐藤玉雲堂の場合、京都の寺院からの受注も多く、その時期も年末年始だ。柚子の収穫時期を考えると急ピッチで丸柚餅子を完成させ、出荷しなければならない事情もあるのかもしれない。

一方で干し方についても、大きく3種類の違いがあった。一番多かったのが、冬の寒空の日陰で干す、「寒風干し」であり、龍神村と星加のゆべし、泰阜村がこの方式で乾燥させている。一方で、十津川村や佐藤玉雲堂のように、明確に「天日干し」としている例もあった。

図表では記載していないが、外の干し方では十津川村は独自性があった。谷瀬ゆうべし組合ではオレンジ色のみかんネットの中に柚餅子を1つずつ入れ、外に吊して天日干しする独自の手法が採られている。

天龍村では、室内の乾燥棚に入れて自然乾燥させている。これは他地域にはない特徴となった。ちなみに、輪島の柚餅子も「自然乾燥」としているが、屋内なのか、屋外の寒風干しなのかの記載はなかった²³¹。今後の調査が待たれる点とい

²³⁰ 中浦屋「丸柚餅子の製造工程」。

²³¹ 中浦屋「丸柚餅子の製造工程」

えるだろう。

③6 地域別の丸柚餅子の出荷数と課題

地域	出荷個数（現在）	出荷個数（最大時）	価格	課題
龍神村	500～600個	10000個	1080円	人手不足
十津川村	1000～1500個	1800個	800～1000円	高齢化・後継者問題
西条市	500～600個	—	2000円	製造過程のロス（約2割） 高コスト 新規顧客獲得
矢掛町	300個前後	—	1000～2000円	一子相伝による後継者問題 観光地としての存続
泰阜村	5000個	15000個	800円ほど	高齢化・後継者問題 新規顧客獲得
天龍村	800個	15000個	1100～1980円	新規顧客獲得 販路開拓

※最大時の出荷数は文献からの引用で、域内別団体のものを含む

図 4-1-3 全国 6 地域の丸柚餅子の違い③（筆者作成）

最後に、出荷個数と現状の課題についてまとめた。まず、今回調査した中では、泰阜村の 5000 個が最多である。次点は、十津川村の 1000～1500 個。天龍村以下は 3 桁の出荷数となっている。

このうち、星加のゆべしと佐藤玉雲堂の老舗和菓子店では、丸柚餅子以外の主力商品も多く抱えており、丸柚餅子の製造は歴史がある作業ではあるものの、それだけが本業というわけではない。他のお菓子も製造しつつ、かつ丸柚餅子の製造には手間がかかるため、半ば受注生産に近いような形で、毎年最低限の数を製造・出荷している。

星加のゆべしと佐藤玉雲堂の場合、こうした性質があるため、最盛期の数については調査していない。

泰阜村、天龍村では、最盛期は 1 万 5000 個を製造・出荷していた時期があった。龍神村では、大熊地区で季節に 1 万個を作り出荷したこともあったという記載の文献がある²³²。

先述の通り龍神村では、かつて村内で 60 軒が柚餅子を作っていたが、現在では龍神♥は一とただ 1 軒のみとなっている。現在では人手不足の影響で、受注があっても製造個数を増やせない状態となっている。

泰阜村と天龍村では、1980 年代から 1990 年代にかけて、マスコミに南信州の柚餅子が広く取り上げられた時期があった。どちらも女性が活躍する村おこ

²³² 鈴木、『紀州の和菓子』, 178.

しとして新規性のある事業モデルとして社会的注目を浴び、両地域とも数々の賞を受けている。

天龍村の柚餅子生産者組合の柚餅子も、多くは電話や FAX で注文を受けて発送しており、1990 年代以降軌道に乗ってからはその分だけでもかなりの受注があったという。

ちなみに、国内最多は今回調査できなかった輪島の柚餅子で、震災前の 10 年ほど前はこの地域だけで 3 万個以上を出荷していたという。だが、この輪島の柚餅子でさえ、震災前でもここ 5 年ほどは年産 5000 個ほどに落ち込んでいるという。

天龍村はツメモガキになってからは地域ブランドをより意識した製品となっており、柚餅子生産者組合の最晩年の 2016 年シーズン出荷個数、4000-5000 個²³³からも 5 分の 1 以下に減らしている。これには、生産体制確立の問題や、ツメモガキのメンバーが柚餅子づくり専業でやっているわけではない点など、さまざまな要因が挙げられる。一方で、ツメモガキは毎年生産個数を増やし続けてはおり、1000 個の大台に乗る日も遠くはなさそうだ。

丸柚餅子の価格は、おおむね 1000 円～2000 円の間に乗っている。柚子をそのままくり抜いて製造する丸柚餅子の場合、元々の柚子の大きさによっても値段が変わってくるため、サイズ別で商品に価格幅が設けられていることが多い。

こうした中、製造段階でサイズの選定をし、ワンサイズで効率よく製造・販売している業者と、敢えてサイズ別に販売し、商品の価格幅を持たせる戦略を採るケースに大別される。佐藤玉雲堂では、サイズや形状を選定した上で柚子を買い付けられるにもかかわらず、サイズ別に販売している。

一方で例えば、泰阜村の柚餅子はサイズを均一にし、そこまで大ぶりではないものの、800 円という値段で販売されている。これは全国的に見ても安価な柚餅子といえるだろう。

今回調査した中では、星加のゆべしの丸柚餅子が 2000 円で最も高かった。これは先述の手のかかった作業工程を考えたら、当然ともいえるだろう。ただ、同様かそれ以上に手間がかかっている輪島の中浦屋の柚餅子は、小サイズの 2592 円から特大サイズの 3780 円の 4 種類に分かれており、一番安い商品でも星加のゆべし以上の価格で販売されている²³⁴。これは「輪島の柚餅子」という長年にわたる地域のブランドと、「柚餅子総本店中浦屋」という老舗のブランドが合わさ

²³³ 中日新聞社、「大豊作『期待に応えられる』 天龍村 伝統食『柚餅子』作り」, *中日新聞*, 朝刊, 20, 信州版, 2015 年 12 月 12 日,

²³⁴ 中浦屋, 「中浦屋オンラインストア」, 2025 年 3 月 13 日閲覧,
<https://nakauraya.base.shop/>

った上質さを物語っているだろう。

課題では、高齢化や後継者問題がまず共通して挙げられる。これは少子高齢化が特に進み、「組合」という形態で柚餅子づくりをしている十津川村と泰阜村で喫緊の課題として起こっている。

だが、後継者がいる龍神村の龍神♥は一とや、元協力隊員の若者達主体のツメモガキが継承した天龍村のように、世代交代が課題となっていないケースもあるため、この2つの問題はどこにでもある普遍的な課題とはいづらい。

龍神村では、その分「人手不足」を課題として挙げている。これは後継者自体はいるものの、山間部で人材が集まらない過疎の実情をそのまま現しているといえよう。

また、一方で家族経営の和菓子店という形態を採っている星加のゆべしや佐藤玉雲堂の場合は、調査をした2024年時点では世代交代をして時間が経っていない段階であり、この2つの問題は当座の課題にはなっていないものと思われる。

なお、星加のゆべしでは、製造過程の技術的な課題であるが、柚餅子の柚子の皮が破れてしまい、その分の外側を廃棄しなければならないフードロスの問題も挙げている。

和菓子店の場合は、別の業界特有の課題がある。両店舗とも地域で唯一残った丸柚餅子を提供する和菓子店となっており、この時代の流れが両店舗共にプレッシャーとなっている。和菓子店の数は年々減少しており、コロナ禍でさらに追い打ちをかけた形だ²³⁵。第1章でも書いたように、100年以上続いている老舗和菓子店であっても、この時代の流れは例外ではない。

そのため、後継者問題というよりも、縮小し続ける和菓子業界で、いつまで地方で菓子店を営めるのか、という経営的な課題の方が大きいと考えられる。これは100年以上続いている両店舗共に、身に迫る課題として打ち明けている。

この原因は、地方を中心に日本の人口が減少し、需要そのものが減少していること窪田順生は理由として挙げている²³⁶。

特に丸柚餅子の場合は、丸柚餅子そのものへの若者認知度の低さが共通の課題として挙がる。1980年代など柚餅子がテレビ等で取り上げられた時代もあったが、その年代に成人している人達は今や還暦近くかそれ以上になっている。

柚餅子は1960年代の冷蔵庫の普及以前は、各家庭で作れる保存食として、柚子が採れる地方では親しまれていたという。だが、この時代を知る人達は今や若

²³⁵ 窪田順生、「老舗和菓子店が続々と廃業している」、ITmedia ビジネスオンライン、2022年5月24日、2025年3月13日閲覧、

<https://www.itmedia.co.jp/business/articles/2205/24/news063.html>

²³⁶ 窪田順生、「老舗和菓子店が続々廃業する理由」。

くても 70 代以上であり、既に鬼籍に入られている方も少なくない。

そのため、柚餅子をいかに若い世代にも親しまれるものにしていけるか。その存在からまず知ってもらえるか。この新規顧客開拓を挙げている地域が最も多かった。つまり作り手側ではなく、「食」の後継者不足こそ最大の課題と言えるのである。

(2) 南信州地域の柚餅子出荷数の変遷にみる「食」の後継者問題

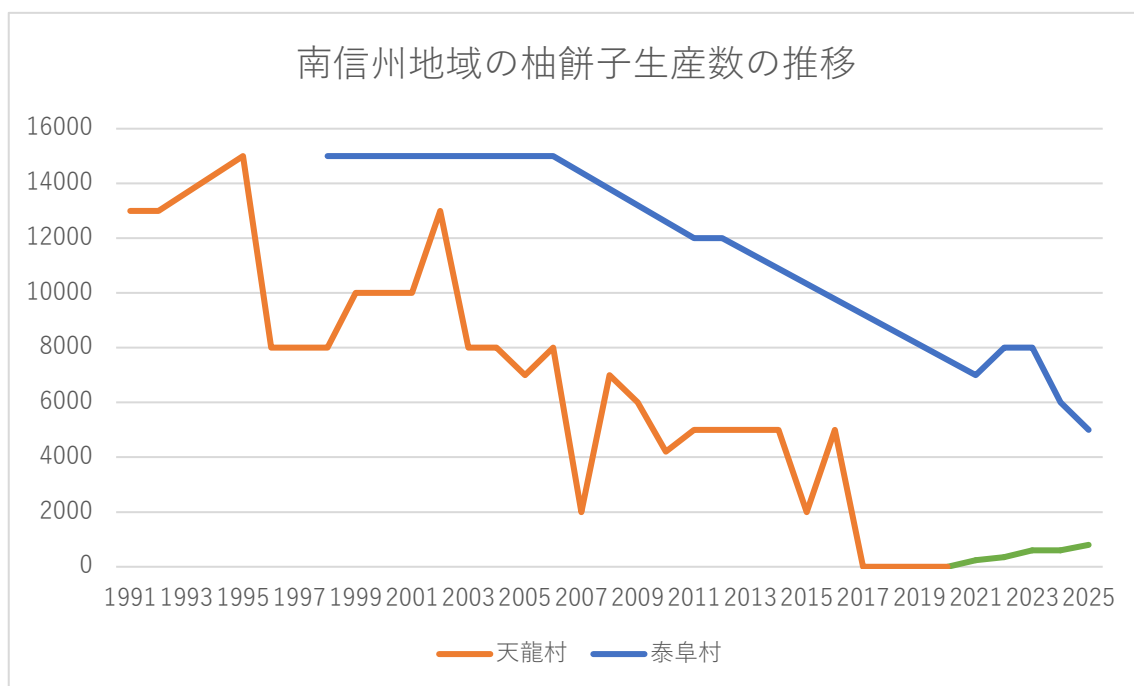


図 4-2-1 南信州地域の柚餅子生産数の推移 (筆者作成)

食の後継者問題が起こっていることを可視化するために、新聞報道等で盛んに取り上げられることが多い南信州地域の柚餅子生産数の推移をまとめた。

数字は新聞報道によるものをベースとし、地元紙が記事データベースに提供している 1991 年以降の数値を採用している。記事データベースは、G-Search を使用した。

数字は記事で前年末などに話している、翌年の目標生産数の数字を採用しており、その数字に幅がある場合は、上限値を採用している。地域紙などで柚餅子に関する報道がされていない年もあり、天龍村の場合は 1993 年、94 年、97 年、2000 年、12 年は生産数に言及した記事が見当たらなかった。

一方の泰阜村は、1991 年から 97 年、99 年、2002 年から 05 年、07 年から 10 年、13 年から 20 年は生産数に言及した記事がなかった。25 年の生産数も記事が今のところないが、これはヒアリング調査で聞き出した生産予定数を採用

している。泰阜村は 1998 年の記事の 1 万 5000 個を初出の数字として扱った。

生産数に言及がない出荷年は、その間を補完する形でグラフに出力している。

記事で取り上げられている件数では天龍村の方が倍以上多く、生産予定数を取り上げた記事の年の多さからもそれは物語っている。この辺は関京子さんの広報宣伝活動の上手が出ていると評価できるだろう。

一方、柚餅子の生産数においては、泰阜村は 2000 年代までは年間 1 万 5000 個で横ばいとなっており、天龍村で 1 万 5000 個の生産予定数となったのは 1995 年のみである。この年は泰阜村と生産数が並んでいた可能性もあるが、全体を通してみると生産数では泰阜村の方が上だったといえるだろう。

とはいえ、グラフを見ると天龍村も泰阜村も、見事な右肩下がりとなっている。天龍村が年によって激しい増減をしているのは、柚子の不作と豊作の影響によるものだ。2007 年と 15 年は柚子の不作年として報じられており、両年の生産数は 2000 個に落ち込んだ。

2010 年代以降は、作り手側による高齢化による影響と、柚餅子需要の減少の面からも生産数が 5000 個で推移している。一般向けでは最後の柚餅子出荷の年となった 2016 年も、5000 個を生産・出荷している。

泰阜村は 2006 年までは 1 万 5000 個で横ばいとなっていたが、その後生産数を落とし始めている。これは作り手側の高齢化の側面もあるものの、一番は作りすぎても売れない状況が続き、生産数を落としている背景が調査で明らかになっている。

このグラフは既存顧客が高齢化により亡くなり、新規顧客の獲得が喫緊の課題となっている時代の変化を如実に表しているといえるだろう。

天龍村はツメモガキ以降グラフを緑色で表示しているが、生産体制が整いつつあり、泰阜村に対し「少数精鋭」戦略ではあるものの、生産数は右肩上がりとなっている。泰阜村の生産数の落ち込むペースを考えると、泰阜村とグラフが交錯するのもそう遠くない将来のように見える。

このグラフをみれば、源平合戦期から語り継がれている「丸柚餅子」という食文化のストーリーが、全体としてまさに危機に瀕している現状がおわかりいただけるのではなかろうか。

(3) “脱”酒のつまみ 柚餅子が調味料として持つ無限の可能性

①柚餅子をいかに「体験型」のコンテンツにしていけるか

では、どうすれば丸柚餅子に持続可能性のある価値を与えられるのだろうか。まずは、今どういった人達が丸柚餅子を買求めるのかを考えたい。

特に図表にしていらないが、丸柚餅子の製造・販売をしている 6 地域の調査対象者全員が、酒のつまみとして買い求める固定客がいる、という趣旨のことを述べている。これは、萬の著書などでも取り上げられている²³⁷。丸柚餅子に合うお酒としては、日本酒やブランデー、ワインなどがしばしば挙げられる。食べ方は、薄くスライスして出すスタイルが全国共通している。

これは山間部の組合系列が製造・販売している丸柚餅子に限らず、「和菓子」として成立し、発展してきている星加のゆべしや佐藤玉雲堂の丸柚餅子であっても、例外なく酒のつまみとしての人気が高い。恐らくだが、老舗和菓子店で唯一売れている酒のつまみではなかろうか。

逆に言うと、酒飲みの間では、当たり前ではあるが和菓子店で酒のつまみを買う発想は通常ない。だからこそ、丸柚餅子は本当に知る人ぞ知る酒のつまみとなってしまっている。

丸柚餅子そのものの認知度が年々下がっている今、まずはこの「知る人ぞ知る」酒のつまみから、いかに脱却していくかという方向性がまずあるだろう。

筆者も数多くの居酒屋などに行ったことがあるが、酒のつまみとして丸柚餅子を提供している居酒屋とはほとんど出会ったことがない。まずはこういった既に実績のある、親和性が高い客層に訴求していく必要性はあるだろう。

そのため、丸柚餅子の製造販売者だけでなく、丸柚餅子を知る人達に、居酒屋の店主などに、酒のつまみとしての可能性をもっと知ってもらう必要性はあるだろう。特に酒飲みの愛好家のコミュニティというのは地域ごとに意外と狭く、地元のコアなファンが通う地域の名店から、新しい酒の飲み方などが酒好きを通じてライト層に広がっていく傾向にある。

若者の酒離れと言われる向きもあるが、コアなファン層は年代限らず一定数いる。特に近年、インターネット文化の隆盛により、例えば野球観戦にしてもテレビで単に観戦するのではなく、野球場で直接観戦する「体験型」に人気の軸足が移っている。音楽も同様で、単に音楽を聴くのではなく、現地でライブを観る「体験型」のコンテンツがいずれも人気だ。これは飲酒でも例外ではなく、少しでも上質な飲酒「体験」をしたいという欲求は若者の間でも高いものだ。日本酒好きな層を積極的に狙いにいくのであれば、ここにいかに入り込めるかが重要だろう。

元々丸柚餅子は、特別な日に出される「ハレ」の日の食べ物であった。この性質をいかに活かし、非日常の「体験型」コンテンツにしていけるかが大切ではないか。

②Yuzu ブームに乗った Yubeshi 海外展開の可能性

²³⁷ 萬, 『辛味と塩味』, 147.

このように、酒好きな顧客層を掘り起こすことは、当座の営業先としては即時性が高いのではないかと考えられる。ただ、国内の人口は今後も減少傾向が続いていき、市場に限られている。そこで、海外への展開も考えたい。

龍神村ではかつて、フランスやスペインなど海外からの受注もあったと話している。天龍村でも、フランス料理店へ柚餅子生産者組合の時代から出荷している。特に近年では欧米を中心に、日本食文化の広がりから「Yuzu」がブームになっているといわれている²³⁸²³⁹。

実際に柚子ブームは統計上でも明確に起こっており、柚子の世界最大産地である高知県の2023年度の柚子輸出額は8億600万円で、ここ5年で2.4倍となっている。それでも海外需要を満たせる生産量となっておらず、生産が盛んな安芸市などでは毎年10ヘクタールほどで新植・改植を実施している²⁴⁰。

天龍村でも、柚子の加工を行う「ゆずすけ」は、この時流に乗る形で業績を伸ばしており、柚子の買い付け地域も村内に限らず、周辺地域に広がっている。天龍村でも数少ない成長産業だといえる。

丸柚餅子は、泰阜村などでは「山のチーズ」とも評されており、ワインとの相性も良いと言われている。

このYuzuブームに柚餅子がいかに乗っていけるかも重要だろう。Yuzuだけでなく、「Yubeshi」としてどう海外に売り出していけるのか。そのためには、海外に向けた情報発信やインフルエンサーの養成も課題ではないか。そしてYubeshiを国策として、戦略的に打ち出していくためには、国内の柚餅子生産者同士が連携を取っていく必要があるだろう。

また、柚子輸出に湧く、最大の生産地である高知県で今何が起きているのかの追加調査も重要ではないかと考える。

③柚餅子が調味料として持つ無限の可能性

海外のワイン愛好家などで、チーズと並ぶ形で柚餅子を消費してくれるようになれば、柚餅子の需要の問題は解消されるだろう。だが、特に国内では一定数

238 「爽やかさで世界を魅了！日本のゆずの認知度急上昇」, *Foobal メディア*, 2025年3月13日閲覧,
<https://foobal.jp/media/%E3%82%B3%E3%83%A9%E3%83%A0/%E7%88%BD%E3%82%84%E3%81%8B%E3%81%95%E3%81%A7%E4%B8%96%E7%95%8C%E3%82%92%E9%AD%85%E4%BA%86%EF%BC%81%E6%97%A5%E6%9C%AC%E3%81%AE%E3%82%86%E3%81%9A%E3%81%AE%E8%AA%8D%E7%9F%A5%E5%BA%A6%E6%80%A5%E4%B8%8A/>

239 「日本産食材ピックアップ ゆず」, *ジェトロ農林水産物・食品輸出ポータル*, 2025年3月13日閲覧,
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/yuzu.html>

240 日本農業新聞社, 「[ヒットをひもとく] ユズ 香り強みに海外販路 基準満たす栽培体系が鍵」, *日本農業新聞*, 2024年11月30日, 2025年3月13日閲覧,
<https://www.agrinews.co.jp/economy/index/274177>

酒が飲めない人がいる以上、酒好きという層は限られており、より幅広い人達にどう柚餅子をアピールしていくかを考える上では、別の戦略を軸として考えるべきだろう。

そこで提案したいのが、調味料としての柚餅子の可能性だ。

既に天龍村のツメモガキの項で取り上げているように、天龍村の「坂部のゆべし」の出荷先の一つである松本市のフランス料理店「ヒカリヤ ニシ」では、柚餅子を赤ワインと共に煮込み、肉料理のソースとして使用するという。

また、2025 年 1 月 4 日の坂部の冬祭りでは、売店で柚餅子を千切りにし、うどんのトッピングとして出したところ、これが大変盛況であった。

天龍村内では、「善光寺の七味」として知られる八幡屋礒五郎の「ゆず七味」にも卸しており、県外への出荷数も年々増えている²⁴¹。これにより、本来であれば冬の保存食として育てられていた柚子が、加工品としての需要が増したことで、村松家のように柚子自体を作り続ける動きが続いている。

酒のつまみなどと比較すると、こうした調味料ベースへの需要は広範であり、根強いものと言える。

海外の料理研究家からも、柚子の調味料としての注目は高まっている。イギリスの世界的ハーブとスパイスの専門家であるジル・ノーマンは、著書でシトラスのページで柚子についても触れており、さらに柚餅子がスパイスとして紹介されている²⁴²。

柚子が持つスパイスとして可能性は、現在全国で当たり前になりつつある「柚子七味」としての広がりを考えたら。異論はないだろう。柚餅子も同様に、スパイスとしての可能性がある。もし柚餅子が調味料やスパイスとして日の目が当たるようになれば、恐らく柚餅子づくりが四国など柚子の主要生産地を中心に再び盛んになるのではなかろうか。

²⁴¹ 日本経済新聞社、「八幡屋礒五郎、七味唐辛子の生産能力最大 2 倍に」、*日本経済新聞*, 2019 年 5 月 7 日, 2025 年 3 月 13 日閲覧,

<https://www.nikkei.com/article/DGXMZO44486640X00C19A5L31000/>

²⁴² ジル・ノーマン, 『世界のハーブ&スパイス大事典』, 水野仁輔監修 (東京: 主婦と生活社, 2017), 173.

(4) 丸柚餅子を使った料理とレシピ

①長野大学学生考案の柚餅子料理

長野県上田市にある長野大学では、「地域調査演習」(担当教員:相川陽一教授)という講義で、2024年5月に坂部地区を訪問した。この講義の一環で、坂部地区の住民やツメモガキや人達と一緒に、学生主体で柚餅子を使った料理を考案した。この料理は、同年10月に坂部地区で開催された「食の文化祭 in 坂部」でも発表されている。本項ではまず、その料理とレシピを6つ紹介したい。

写真やレシピはいずれも相川研究室提供である。

1. ていざなす&ゆべしおやき

ていざなす&ゆべしおやき (*20~24個分)

【材料】

- ・ゆべし 適量
- ・なす 1袋
- ・中力粉 600g
(打ち粉適量、薄力粉も可)
- ・ひき肉 300g
- ・サラダ油 小さじ2
- ・塩小さじ 1/2
- ・塩コショウ 適量
- ・酒 同上
- ・みりん 同上
- ・ごま油 同上
- ・熱湯400ml



図 4-4-1 ていざなす&ゆべしおやき (相川研究室提供)

- ・中力粉 600g (打ち粉適量。薄力粉でも可)

【A】

- ・熱湯 400ml
- ・サラダ油 小さじ2
- ・塩小さじ 1/2

【具材】

- ・なす 1袋
- ・ひき肉 300g
- ・酒
- ・塩胡椒

- ・ 柚餅子適量
- ・ みりん
- ・ ごま油

- ① 【具材】 茄子を半月切り、柚餅子を細かく刻む。フライパンにごま油を引いてそれらを炒める。味を見つつ調味料の量を調節する。柚餅子の甘みがあるのでみりんは特に注意
- ② 【A】 熱湯 400ml、サラダ油小さじ 2、塩小さじ 2/1 を混ぜる。中力粉 600g をボウルに入れ、菜箸で混ぜながら【A】を回しいれる。湯がなじんだら手でひとまとめにする。
- ③ まな板に打ち粉をして 2～3 分こねる。こね終わったらボウルに入れラップをして 20 分寝かせる。
- ④ 24 等分して具材を包んでいく。
- ⑤ フライパンに油をなじませ、閉じ口を下にしておやきを並べ、弱火で焼いていく。焼き色がついたら水を入れて蓋をして蒸し焼きにする。

2. おかかチーズゆべしおにぎり

おかかチーズゆべしおにぎり (* 20～24個分)

- 〔材料〕
- ・ ゆべし
 - ・ 米3kg(8.82合) 9合相当
 - ・ かつお節
 - ・ プロセスチーズ
 - ・ ごま油



図 4-4-2 おかかチーズゆべしおにぎり (相川研究室提供)

- ① 柚餅子とチーズを細かく刻む。
- ② 炊いたご飯に柚餅子、チーズ、ごま油、鰹節をかけて混ぜ合わせ、握る。
※塩気が足りなかったら醤油

3. 肉巻きゆべし

肉巻きゆべし（＊1個分）

- 【材料】
- ・ゆべしスライス
 - ・レタス 0.5枚
 - ・ライスペーパー
 - ・豚ロース 1枚
 - ・スライスチーズ
 - ・醤油 適量



図 4-4-3 肉巻きゆべし（相川研究室提供）

- ① 豚ロースを焼き、醤油で味付けをする
 - ② ライスペーパーをぬらす
 - ③ レタスで豚ロースと柚餅子（3～5 ミリ幅）を包み、それをさらにライスペーパーで包む
 - ④ 弱火で少し焼く
- ※開いてある方を下にしてお皿に置く

4. ゆべしの大根サンド

ゆべしの大根サンド（＊１個分）

〔材料〕

- ・ゆべしスライス
- ・大根
- ・ごま油
- ・みりん
- ・めんつゆ か 醤油



図 4-4-4 ゆべしの大根サンド（相川研究室提供）

- ① 大根の皮を剥き、3～5 ミリ幅に切る
- ② フライパンにごま油を引く。大根を焦げ目がつくまで焼き、醤油で味付けをする
- ③ 柚餅子（3～5 ミリ幅）を大根の間に挟む

5. ゆべし風五平餅

ゆべし風五平餅

【材料】

- ・ゆず
- ・くるみ
- ・みそ
- ・米 1 kg(6.7合) 7合相当
- ・たれ (NPOツメモガキ製)
- ・砂糖
- ・酒
- ・みりん



図 4-4-5 ゆべし風五平餅（相川研究室提供）

【作り方】

- ① 炊いたご飯 1 kgを熱いうちにつぶす。つぶし終わったら一口大に平たく成形していく。
- ② 弱～中火で両面焼く。
- ③ みそだれを作る。たれを火にかけ、軽く煮詰める。
- ④ たれを絡ませる。トースターなどがあれば使うのも○

6. ゆべしアイス・中井侍茶アイス

ゆべしアイス・中井侍茶アイス

【材料】

- ・ゆべし 細かく刻んだもの 少々
- ・中井侍茶 パウダー状 少々
- ・バニラアイス



図 4-4-6 ゆべしアイス・中井侍茶アイス（相川研究室提供）

それぞれアイスと混ぜ合わせる。

②生産者考案の丸柚餅子活用法

続いては、ツメモガキなど、柚餅子生産者が考案した丸柚餅子料理をいくつか簡単に紹介したい。

ツメモガキでは、販売ホームページで柚餅子の「おすすめの食べ方」として、調味料として活用する方法をいくつか提案している。

＜おすすめの食べ方＞薄く切ってそのままお茶請けやお酒のアテに。チーズやバターを挟んで食べても美味しいし、ジャガイモとの相性がよく素揚げしたジャガイモに挟んだり、炒めたジャガイモにちらすのもおすすめです。刻んでピザやバニラアイスにトッピングしても最高に美味しいです。ベースは味噌なので白ご飯にも相性ピッタリです²⁴³。

また、今回詳しく調査できていないが、輪島の柚餅子総本家中浦屋のホームペ

²⁴³ 「こだわりお茶菓子」，ツメモガキオンラインストア，2025年3月13日閲覧，<https://tsumemogaki-online.1net.jp/129570.html>

ージの「丸柚餅子の味わい方・レシピ」で、丸柚餅子を使った本格的な料理を複数紹介している²⁴⁴。

ホームページでは、まず丸柚餅子の切り方から紹介している。丸柚餅子はどういった食べ物なのかわからず、そのまま知らずにかじって食べてしまう人もいる。だが、これはみかんを皮ごと食べるようなものであり、作り手側が想定している食べ方ではない。そのため、まず切って食べる料理だということを伝えることはとても有意義だろう。

中浦屋のホームページでは、丸柚餅子の基本の切り方についてこのように記述している。

1. へたの部分を切り落とします。
2. 真ん中に縦に包丁を入れ、半分にします。
3. 真ん中で切り分け、4分の1の“くし型”にします²⁴⁵。

さらに、くし型の中心部から放射線状に切り分けた「銀杏切り」、くし型からほど良い厚さに切り分けた「短冊切り」、短冊切りからほど良い細さに切り分けた「細切り」と、3段階の切り方を紹介している。銀杏切りにして、軽くあぶるのも良い調理法だという。

銀杏切りや短冊切りにしたものは、お吸い物に浮かべたり、茶碗蒸しに乗せたりするアレンジ方法がある。また、銀杏切りにしたものを天ぷらにする調理法も紹介している。

そのほかには、おひたしにする調理法、これは他地域でも紹介されているが、チーズに重ねてつまみにする調理法、サラダと和える活用方法や、ツメモガキと同様、ピザのチーズの上にトッピングする活用方法を提案している²⁴⁶。

ここまで取り上げた柚餅子を使った料理や、これまで聞き取り調査した中で登場した柚餅子を使った調理法を改めてまとめた図が下図だ。

²⁴⁴ 「丸柚餅子のレシピ」, 中浦屋公式サイト, 2025年3月14日閲覧,
<https://yubeshi.jp/recipe/>

²⁴⁵ 「丸柚餅子のレシピ」.

²⁴⁶ 「丸柚餅子のレシピ」

聴取地	丸柚餅子を活用した調理活用法
龍神村	パンやピザ生地に練り込む
龍神村	パスタやピザのトッピングとして使用する
龍神村	ソーセージに練り込む「柚餅子ソーセージ」
龍神村	小さく刻んだ柚餅子と甘納豆をバウンドケーキに混ぜ込む
龍神村	茶碗蒸しやお吸い物に浮かせる
龍神村	黒米ご飯の上に乗せて提供する
龍神村	フランスではデザートとして利用
西条市	薄切りにした柚餅子を天ぷらにして懐石料理の一品として出す
矢掛町	薄くスライスしたものを熱いお吸い物に浮かべて提供する
矢掛町	ナチュラルチーズを挟んで酒の肴として楽しむ
矢掛町	火で軽くあぶることで、中の餅粉が溶け出し、新たな風味を引き出す
矢掛町	お酢のものに丸柚餅子を活用
泰阜村	きゅうりやチーズと合わせる
泰阜村	茶碗蒸しに浮かべる
泰阜村	干し柿と組み合わせた「柿巻」
天龍村	キュウリと挟んで食べる
天龍村	ピザのトッピングにする
天龍村	クリームチーズと合わせて蜂蜜をかける
天龍村	ポテトサラダに混ぜる
天龍村	春巻きの皮で包んで揚げる
天龍村	大葉と和える
天龍村	干し柿と組み合わせた「柿巻」
天龍村	赤ワインとともに煮込んで肉料理のソースとして使用する
天龍村	柚餅子をてんぷらに揚げる家庭もある
天龍村	柚餅子を千切りにし、うどんの調味料として出す
天龍村	ていざなす&ゆべしおやき
天龍村	おかかチーズゆべしおにぎり
天龍村	肉巻きゆべし
天龍村	ゆべしの大根サンド
天龍村	ゆべし風五平餅
天龍村	ゆべしアイス
輪島市	細切りにしてお料理の仕上げに使う
輪島市	銀杏切りにして炭火等で軽くあぶる
輪島市	お吸い物・茶碗蒸しに浮かべる
輪島市	銀杏切りにして天ぷらにする
輪島市	細切りにしておひたしにする
輪島市	短冊切りにしてお好みのチーズに重ねる
輪島市	サラダにトッピングし、オリーブオイルや塩コショウと和える
輪島市	ピザの焼きあがり直前にチーズの上にトッピングする

※重複する調理法や、ホームページなどから引用のものも含む

図 4-4-7 各調査地で聞いた丸柚餅子調理活用法（筆者作成）

全国の生産者で共通している丸柚餅子の召し上がり方は、「薄くスライスして食べる」といったものだ。これは例外なく全地域共通していた。そのため、この調理法は図表には記載していない。

丸柚餅子を知らない人にとっては、手に持ってそのままかじって食べてしまう人も少なくないが、この食べ方を推奨している生産者は一つも見られなかった。

調理活用法を俯瞰しても、切った上で活用している例しかなく、そのまま丸ごと食材として活用している事例は見られなかった。

輪島の柚餅子などでは、丸柚餅子の箱の中に、これはこういった食べ物であり、こういった調理方法をすべきなのかの詳細な説明書が入っている。だが、多くの地域ではこの説明書がない場合が珍しくない。

丸柚餅子は一見しただけでは、一体どんな食べ物なのか消費者には伝わりにくい。「知る人ぞ知る珍味」ではなく、調理方法もセットでパッケージにする必要があるだろう。

丸柚餅子そのまま切って食べたり、チーズと一緒に食べたりするだけでなく、一種の調味料としてさまざまな食べ物と一緒に合わせることで、実に多彩な活用法がある。柚餅子は無限の可能性を秘めている食材と言っても過言ではないだろう。

(5) おわりに～今後の調査の課題～

全国の丸柚餅子に関する調査報告は、ここでいったん終わりにしたいと思う。今年度調査では、本来は丸柚餅子の国内随一の生産地である、本稿で何度も登場している輪島市の丸柚餅子を第一調査地として訪問する予定であった。そもそも、本事業で丸柚餅子を取り上げようと至った経緯は、丸柚餅子が天龍村や泰阜村といった南信州地域だけでなく、輪島市など能登半島の丸柚餅子の歴史や食文化を調査し、その歴史的発展性や結びつきなどを取り上げることで、2024年1月で受けた能登半島地震の災害復興の一助としたい野心もあった。

ところが、本事業が2024年度文化庁食文化ストーリーに僥倖ながら採択され、秋以降本格的な調査を開始しようとしたところ、今度は9月に能登半島豪雨が発災し、調査を断念せざるを得なかった経緯があった。

だが、それでも少し災害復興の兆しは見え、調査の過程で、輪島市で最も古い歴史を持ち、最大の丸柚餅子出荷量がある柚餅子総本家中浦屋の4代目当主、中浦政克さんとはつながりを持つことができた。2025年2月19日に長野県天龍村坂部地区の「夢工房左閑辺屋」で行われた「柚餅子シンポジウム」でも、中浦さんはZOOMによる形ではあったものの、オンライン参加という形で登壇し、輪島の丸柚餅子の現状や歴史について話して下さった。

そこでは、丸柚餅子の生産量が10年ほど前までは3万個にも上っていたこと。しかしここ5年ほどは5000個ほどの生産量に落ち込んでいる実態が語られた。これは、震災で5000個に落ち込んだのではなく、単に需要減によって5000個に落ち込んだ形なのである。そして今、地震と豪雨の災害によってどこまで続けられるのかという状況にまで至っている。

中世以来の伝統食である丸柚餅子が、21世紀に入り本当に存続の危機に陥っている実態が浮き彫りとなった会であった。

こうした危機的状況に対し、やはり丸柚餅子の生産地が横で連携し、各地域の課題を共有するだけでなく、今後日本の伝統食として丸柚餅子がどのような可能性があるのか。そして「Yuzu」ブームに湧く海外に対し、柚子加工品の中でも芸術的伝統的価値を持ち丸柚餅子が、どのような展開をしていけるのかを議論すべきではないか。

そしてそのためには、柚子の大生産地である高知県が「Yuzu」ブームに対しどのような現象が起きているのか。どのように海外展開しているのかの、柚子生産者にも調査を今後進めていくべきだろう。

また、天龍村の「坂部のゆべし」をフランス料理のソースに活用している長野県松本市フランス料理店「ヒカリヤ ニシ」にも、一消費者として、柚餅子のどのような可能性があるのかの調査も必要だろう。

今回の調査で浮き彫りとなった点において、今後何らかの形で調査が続いていけば幸いである。

【参考文献・論文一覧】

浅見文夫. 「特産“ゆべし”に腕まくり わたしは村おこし仕掛け人」. 『家の光』 1990 年 3 月号 (家の光協会, 1990): 196-198.

石橋幸作. 「いべすと柚餅子の解釈」. 『駄菓子ふるさと 増補版』. 東京: 未来社, 1967.

石橋幸作. 『みちのくの駄菓子』. 東京: 未来社, 1962.

伊東清枝, 漆谷純子. 「ゆべしに関する研究-1-ゆべしの歴史的考察」. 『東京学芸大学紀要. 第 6 部門, 産業技術・家政』 (通号 39) (1987 年 12 月): 111-122.

今井栄浩, 桐生尊義, 宮下稔, 関谷圭史, 佐々木剛彦, 木下聡, 鷺田俊一, 佐々木直人. 「長野県天龍村に生息するクツワムシの分布と体色比」. 『伊那谷自然史論集』 6 (2005): 135-139.

うえやまとち. 「ゆべし作るべし!!」. 『クッキングパパ 138』. 東京: 講談社, 2016.

漆谷純子, 伊東清枝. 「ゆべしについて」. 『伝統食品の研究』 7 (1989 年 7 月): 6-9.

亀井千歩子. 『47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科』. 東京: 丸善出版, 2016.

河嶋太郎. 「二次元から三次元へ コンテンツをめぐる『聖地巡礼』と地方創生の現在形」. 江古田文学会編, 『江古田文学 [第 2 次]』 44 巻 1 号 (通号 116) (東京: 江古田文学会, 2024 年 7 月): 203-221.

木下仙. 『続村長日記』. 続村長日記刊行委員会, 1970.

ジル・ノーマン. 『世界のハーブ&スパイス大事典』, 水野仁輔監修. 東京: 主婦と生活社, 2017.

鈴木裕範. 「菓子になった丸柚べし、原点は紀伊半島の保存食」. 『紀州の和菓子: その文化とまちづくり』. 和歌山: 和歌山リビング新聞社, 2012.

関京子. 「目覚めたゆべし作り」. 長野県史刊行会民俗編編纂委員会編, 『坂部民俗誌稿 : 長野県下伊那郡天竜村』. 長野県史刊行会民俗編編纂委員会, 1985.

関京子. 「柚餅子（ゆべし）とともに二十三年」. 田舎のヒロインズ編, 『耕す女(ひと): 持続可能な世界をつくる女性農家の挑戦』. 東京: インプレス R&D, 2019.

関福盛. 「天竜川を上った帆掛け船」. 長野県史刊行会民俗編編纂委員会編, 『坂部民俗誌稿 : 長野県下伊那郡天竜村』. 長野県史刊行会民俗編編纂委員会, 1985.

田山重晴. 『関京子物語』(第2巻). 自費出版, 2021年12月.

天龍村史編纂委員会編纂. 『天龍村史 下巻』. 長野県下伊那郡天龍村, 2000.

中井まの. 「柚べしの展開過程--甘い柚べしにかわるまで」. 『和菓子』, 虎屋文庫編, no. 5 (1998年4月): 46-76.

中山圭子. 『事典 和菓子の世界 増補改訂版』. 東京: 岩波書店, 2018.

新潟日報事業社出版部編. 「本間屋柚餅子と三根山藩」. 『図解にいがた歴史散歩西蒲原』. 新潟: 新潟日報事業社出版部, 1984.

西蒲原郡教育会編纂. 『西蒲原郡志』. 新潟: 西蒲原郡教育会, 1907 [1973復刻].

橋爪伸子. 『地域名菓の誕生』. 京都: 思文閣出版, 2017.

橋爪伸子. 「近代における岡山名菓の成立と継承: 柚餅子、調布、養老糖、瓊乃柚を中心に」. 『岡山民俗 = The Journal of Okayama Folklore Society』, no. 239 (2018年12月): 1-23.

「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪--諸国名菓百選(8)--丸ゆべし(岡山・高梁市 天任堂)」. 『製菓製パン : 全日本菓業新聞連盟加盟誌』 51, no. 8 (1985年8月): 252-253.

「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪▼諸国名菓百選《二十六》丸ゆべし(石川・輪島市/中浦屋)」．『製菓製パン：全日本菓業新聞連盟加盟誌』 53, no. 2 (1987 年 2 月): 266-267.

「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪--諸国名菓百選《三十四》笹ゆべし(宮城・仙台市/ひろせ老舗)」．『製菓製パン：全日本菓業新聞連盟加盟誌』 53, no. 10 (1987 年 10 月): 276-277.

「美味求真・ふるさとの伝統菓子探訪--諸国名菓百選《三十七》家伝ゆべし(福島・郡山市/かんの屋)」．『製菓製パン：全日本菓業新聞連盟加盟誌』 54, no. 1 (1988 年 1 月): 268-269.

星野紘．「過疎地の伝統芸能の苦闘」．『無形文化遺産研究報告』 5 (国立文化財機構東京文化財研究所, 2011), 30,

松下幸子．『図説江戸料理事典 新装版』．東京: 柏書房, 2009.

松下幸子．「ゆべし」．『伝統食品の研究』 2 (1985 年 10 月): 39-40.

萬眞智子．「酒にもお茶にも合う 紀州龍神柚べし」．『辛味と塩味』．東京: 東京書籍, 2012.

「みくしまうまいものあれこれ——松風堂支店の栗ゆべし」．『財界ふくしま』 14, no. 3 (1985 年 3 月): 117.

水谷大瑩．「随想——柚べしはどこからきた」．『月刊官界』 2, no. 11 (1976 年 11 月): 27-29.

米屋武文．「三遠南信地域における柚餅子(ゆべし)の生産と利用」．『日本文化研究』 13 (2001 年 1 月): 37-43.

陸田幸枝．「柚べし【奈良県・十津川村】」．『古くて新しい日本の伝統食品』．東京: 柴田書店, 2022.

文化庁 令和 6 年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
(天龍村の「柚餅子」食文化調査・魅力発信事業) 調査報告書

丸柚餅子の現状と未来
～地域食文化の持続可能性を探る～

天龍村
令和 7 年 3 月 31 日

