



Interview

## 奥武藏の“いいもの”が集まる山麓で キリッとさわやかな風味を楽しむ

奥武藏は、ゆずや梅などの栽培が盛んな地域です。越生町にある「オクムサ・マルシェ」は、奥武藏の「いいもの」を集めたカフェ。毛呂山町特産の「桂木ゆず」のメニューは、特に人気です。

ゆずは奈良時代に中国から朝鮮半島を経て日本に伝わり、毛呂山町は「日本最古のゆず産地の一つ」といわれます。風が穏やかで、霜の少ない南斜面で育つ桂木ゆずは、実が大きくて皮が厚く、芳醇な香りと、苦みが少ないしっかりとした酸味が特徴です。

「桂木柚子ソースの手ごねハンバーグ」

保存のコツなど、記事ロングバージョンはこちら



旬です！ vol.8  
県産農産物

# ゆず

古から埼玉に伝わる、香り立つ冬の果実

オクムサ・マルシェ

- ① 入間郡越生町小杉756
- ② 11:00~15:00
- 休 木曜日・金曜日



プロが惚れた  
埼玉食材



代表 浅見 敦さん

は、桂木ゆずの果汁と、日高市産のバター、しょうゆなどを合わせたソースで、さわやかにいただける逸品です。「ゆずの酸味が肉のうま味を引き立ててくれる」と店主の浅見敦さんは話します。

キリッとした「桂木ゆずソーダ」も人気です。砂糖を使わずにソーダで割ることで、ゆず本来の風味をストレートに楽しめます。ストローは、ときがわ町産のライムギ。地域のつながりが感じられます。

家庭では、果汁に刻んだ皮と砂糖を加えて煮るゆずジャム作りがおすすめ。種をネット



桂木ゆずソーダ

入れて、一緒に煮込むのがコツだとか。種に付いているペクチンが自然なとろみを加えます。ぜひお試しください！



桂木ゆずソースの手ごねハンバーグ