



旬です! vol.8
県産農産物

ゆず

いにしえ
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

📍 入間郡越生町小杉756

🕒 11:00~15:00

📅 木曜日・金曜日



プロが惚れた
埼玉食材

Interview

奥武蔵の“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

代表 浅見 敦 さん

奥武蔵は、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、奥武蔵の「いいもの」を集めたカフェ。毛呂山町特産の「桂木^{かづき}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 /



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です。種をネット



桂木ゆずソーダ



に入れて、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！



桂木柚子ソースの手ごねハンバーグ