

パリの一流レストランで好評な 高知産柚子（ゆず）

柚子（ゆず）の原産地は中国。

現在の世界的な産地は日本の高知県。欧州では柚子の生産は行われていない。

高知県では柚子生産日本一。年間1万トン生産し日本全国シェアは50%。
高知県は柚子の世界に向けた販路開拓にのり出している。

柚子の香りは冬の訪れを知らせる香りで、
手で握っただけで香りが立ち上がってくる。



ヨーロッパでは冬の旬の食べ物イタリアの白トリフ。
柚子はトリフの様に、お客様の前で皮を削り下ろせば、色合いも鮮やかでお客様に喜んでもらえる！

と言っているのは、
パリのミシュラン二星レストラン「サンドランス」の
シェフ、ジャエローム・バンクテル（40歳）。

高知県のHPから

本県はユズの生産量が年間約1万トン（全国シェア約50%）と日本最大の産地であり、その強みを生かして世界に向けて販路開拓・販路拡大に官民協働で取り組んでいます。昨年6月には、フランス・パリのミシュラン2つ星付きレストラン「サンドランス」で、熊谷喜八氏（県観光特使）の協力を得てフランスの有名シェフやパティシエ、ジャーナリスト等150名を招待した「ユズ賞味会」を開催しました。本県産ユズ果汁やユズ加工品を使った料理を提供して、多くの参加者から大変好評をいただくと同時に青果ユズを入手したいとの強い要望を受けたところです。しかし、当時、EU諸国へ青果ユズを輸出する、植物検疫上の手続きが確立していなかったため、輸出が出来ませんでした。そこで、官民が連携して輸出条件の整備されるよう取り組みを始め、昨年11月には本県知事より国に対し、早期の輸出条件の整備について政策提言を行い、国の協力を得て今年2月末にEU諸国への青果ユズ輸出の植物検疫上の諸条件が整備されました。これに基づき、北川村の園地が3月23日付けでEU加盟国向けカンキツ生産園地及びこん包施設として最初の登録を受け、EU残留農薬基準への対応を行うなど輸出に向けた準備を進め、日本初の青果ゆずのEU諸国への輸出にこぎつけたものです。