

た松山早生の内の1樹が早熟であることを発見した。三重御浜農協(当時)が発見者の崎久保氏から権利を譲り受けて昭和60年頃から町内に広めた。当時、早生温州の青切り出荷にかげりがみえていたことから急速に広がり、現在では約300ha、6,000tとなっている。

果実は、9月中旬に100g内外の大きさになり、果形は扁平で果皮はやや厚い。着色は10月中旬に完全着色となる。糖度は極早生系統の中では高い方で、酸度は宮川早生に比べて2週間程度減酸が早く進む。

2. カラ

4月中旬に収穫し、出荷する晩生のマンダリンで、種があるが、皮が剥きやすく、糖度が非常に高いので、平成に入ってから高品質カンキツとして紀南地方で産地化を図っている。本県の桂清吉氏が選抜した系統が基となり、優良系統を増やしている。収量性がやや低く、かいよう病に弱いため、ネット掛け栽培等を行っている。

3. セミノール

4月に収穫出荷する晩生のタンゼロ類で、豊生産性で栽培しやすい品種であることから、主に紀南地域、南勢町で現在約50ha栽培されている。カラ同様に本県の桂氏が選抜したものが中心となっている。越年品種のため、寒害によるす上がりの少ない海岸線の適地に限定して栽培を行っている。また、減酸が遅いため品質を厳選して出荷を行っている。

4. サマーフレッシュ

夏みかんとハッサクを交配して作られた品種で、収穫時期が6月の極晩生の雑柑である。年中みかんが採れる地域の特色ある品種として御浜国営農地開発団地で約20ha栽培されている。砂じょうが硬く、独特の舌触りと風味が特徴で、本県の紀南地域が全国で唯一の産地となっている。

5. 新姫

⇒P69参照

熊野市新鹿町の橋本氏宅で発見された香酸柑橘で、ニホンタチバナとマンダリンとの交雑種と推定される。橋本氏宅に2本自生している。樹齢150年と80年位と考えられている。1970年3月に熊野市教育委員会により、市の天然記念物に指定された。また、各機関、各調査の末、1997年11月に種苗登録された。

1果の重さは約30g前後の小形で、果皮は粗く、果皮色は1月上旬に完全に着色して橙色になる。果肉は赤味が強い。果皮の香気は高く、独特の香りがする。種子は多く、1果当たり10個程度ある。1月上旬には糖度は約10%、クエン酸は3~4%になる。焼き魚に果汁をかけたり、焼酎のお湯割りにスライスを入れたり、ユズと同様の利用ができる。また、ポット植えにして観賞用果樹として利用することもできる。

6. にほんたちばな

「にっぽんたちばな」「やまとたちばな」などと呼ばれ、日本本土に唯一自生する柑橘であり、本州南部・四国・九州等に分布する。熊野市の花の窟神社や深山神社にも自生樹があ、また鳥羽市答志島にも自生しており、鳥羽市は自生の北限とされ、市の木として指定している。1果平均重15gで、酸味強く、種も多い。

柑橘類の調理・加工

生食が中心であるが、たくさん採れるときはジュース、缶詰、ジャム(ママレード)等に加工される。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 東海農政局三重統計情報事務所熊野出張所:「元気でいこらみえ紀南のかんきつ」、平成11年8月
- 2) 第45回全国カンキツ研究大会実行委員会資料部会:「三重のカンキツ」、三重県、平成11年
- 3) 住江金之・小原哲二郎:「原色食品図鑑」、建帛社、東京都、昭和51年



ちゃ [茶]

ツバキ科/ツバキ属 ●学名: *Camellia sinensis*, *Thea sinensis* Linn. ●英名: tea

⇒P70

●三重県生産量: 31,000 t (全国の7.2%) ●全国生産量: 432,400 t ●全国での順位: 3位 ●月別生産量の多い月: 春~夏

栄養特性

他の食品では得にくい貴重な成分がたくさん含まれている。渋味を作っているカテキンには、がん予防、美容、ダイエット等いろいろな効用がある。ビタミン類も

豊富に含まれるが、水溶性でないのでお茶として飲むだけでは葉に残ったままになる。効率よく摂取するためには、葉のまま食べる工夫が必要。新陳代謝に欠かせないミネラルも多く含まれる。カリウム、カルシウム、リン等のほかに、いろいろな微量元素が含まれている。

茶の食習、歴史

鎌倉時代の臨濟宗の僧、栄西の著書「喫茶養生記」には「茶は、養生の仙薬、延命の妙薬」として記され、当時はお茶を薬として飲用していたことを示している。

三重県で生産されたお茶を伊勢茶という。主産地として、北勢地域では、四日市市、鈴鹿市、亀山市に連なる鈴鹿山脈の麓に展開し、水沢地域に一大集団をなし、主に、味がまろやかな「かぶせ茶」を生産している。また、中南勢地域では、櫛田川流域の飯南町、大台町、度会町などに分布し、香り豊かな「深蒸茶」が生産されている。

伊勢茶を語るときに欠かせないのが「大谷嘉兵衛」翁である。翁は現在の飯高町の出身で、日本茶業中央会議所を設立するなど日本茶業界の基礎を築き、伊勢茶の振興に力をそそぎ、茶聖と讃えられている。

お茶の効能は、渋味を作っているお茶カテキンには、抗酸化作用が強く、発ガン性酸化物を還元し、ガン発生の抑制に役立つといわれる。また、血中のコレステロールを下げたり、血圧の上昇抑制作用、抗菌作用もある。

体内に入るとビタミンAと同じ働きをするカロテン、ビタミンC、老化防止に効果のあるビタミンE等のビタミン類も豊富に含まれているが、脂溶性のビタミン類はお湯に溶け出さないで、近年お茶を粉末茶としてそのまま食べる「食べる茶」の工夫がなされている。

粉末茶は、お湯にという飲んだり、てんぷらの衣に混ぜたり、デザート材料として利用する。

粉末茶と抹茶は、一見同じように見えるが、抹茶は日除け栽培をした茶葉を粉末にするが、粉末茶は、従来の栽培方法で日光をたっぷり浴びた新芽を粉末にしたものであるため、栄養価が高く、茶に含まれる多くの有効成分を摂取することができる。

茶は、食用以外にも入浴剤にしたり、茶の持つ消臭効果や殺菌効果を利用した商品が工夫販売されている。

(文責：庄山ふみ)

参考文献等

- 1) 三重の食文化 平成14年度 三重食文化研究会
- 2) 茶・ダイジェスト (幼)日本茶業中央会編
- 3) よう三重る農 三重農林統計協会
- 4) 茶柱タツの本 伊勢茶推進協議会

紅茶

三重県は、紅茶との関わりが深い。御浜町に日本で初めて植えられた紅茶の木が現存する。また、明治19年に初めて東京で販売された紅茶も三重県産であった。

日本紅茶協会が、1983年に11月1日を「紅茶の日」と定めた。これは、伊勢の国(三重県)の船主、大國屋光太夫が難破して漂着したロシアで10年間を過ごす、帰国する前年の11月にペテルスブルグで女帝エカテリーナ2世に謁見して茶会に招かれた。光太夫が初めて外国での正式な茶会で紅茶を飲んだ日本人となった。この推定に基づいて、11月1日が「紅茶の日」と定められた。

国産紅茶の販売第1号であった紅茶専用品種「ベニホマレ」の紅茶が伊勢市のおかげ横町で複製販売されている。(文責：庄山ふみ)

参考：日本紅茶協会ホームページ

弘法茶

「弘法茶」とは別名カワラケツメイ(河原決盟)の呼称で独特の茶で豆科の植物、莢の長さは3~4cm、河原や土手に生える一年草で、夜になると葉は閉じる。秋に収穫し、全草を採取し陰干しとし、これを刻んで茶にする。製法は番茶と同じ。分布は乾地であれば、どこでも栽培は可能であるが、今では熊野西山地域の山間部で、比較的高齢者が栽培している。

この地域では弘法大師がこの地を通られた折り「この草を入れよ」といわれたのが「茶粥」の始まりと言われている。それ以来、「弘法茶」は栽培されていたが、「茶粥」の減少とともに西山地域でわずかに栽培されている程度である。本来は「茶粥」を調理する時の素材として用いられてきたが、「茶粥」食習慣の希薄とともに嗜好飲料と変化してきている。

→P70参照

(文責：岡野節子)

アッサム茶

御浜町尾呂志地区では、明治10年(1877)にインドから輸入されたアッサム茶が、現在も栽培されている。このアッサム茶は、農商務省職員がインドのカルカッタ植物園から日本に持ち帰り、当時同町業須出身の山田彦四郎氏が種子の配布を受けて育成し、4代目当主山田信行氏が株を大切に保存管理しているという。種子は当時、三重県以外にも配布されたが、現在残っているのは尾呂志地区だけと言われ、学術的にも貴重なものである。

今までは自家用の番茶として、わずかに飲用される程度だったが、この由緒ある資源を活用して、地域の特産品にしようと平成11年に保存会を結成、紅茶として製品化。「アッサムティ」の商品名で、2004年から地域内で提供を始めた。(文責：成田美代)

参考：東海農政局ホームページ

畜産物類

1

きじにく [雉肉]

⇒P70

【平成14年度】●生産量：高麗雉 3,400羽

紀和町では、20年以上前から高麗雉を特産化しようとしてきた。1994年「ふるさと公社」が立ち上げられ、これを引き継ぎ本格化された。

雉は、広い野外飼育場で、6~8ヶ月放し飼いされ、

若鶏だけが出荷される。卵から一貫生産しているが、飼育が難しく、ふ化後10日頃までは温度管理に神経を使う。

きじ肉は鶏肉に比べ、たんぱく質が多く、脂質が少

ない低エネルギー食品。淡泊な味。

特に郷土料理はないが、しょう油仕立ての寄せ鍋が一般的。調理方法は、鶏肉料理に準ずるが、火を通しすぎると堅くなり、おいしくない。

きじ料理は、紀和町内の宿泊施設等で食べることができる。
(文責：庄山ふみ)

参考文献等

1) 紀和町ふるさと公社ホームページ



にくうし [肉牛]

⇒ P70

●三重県出荷頭数:11,614頭(全国の2.5%) ●全国出荷頭数:461,175頭

松阪牛と伊賀牛は、三重県の肉牛の銘柄としてよく知られている。最近になって鈴鹿山麓和牛が加わり三種類となった。ヤコペディ監督のイタリア映画「世界残酷物語」では、ビールや焼酎を飲ませ、マッサージをするなどの愛情をかけて育てた松阪牛が、屠殺シーンで血の吹き上げる様子で描かれ、世界に強烈な印象を与えた。その後、イアン・フレミング監督の映画「007」でも取り上げられ、ますます世界的に知られるようになり、東京や大阪を中心とした一流ホテルや専門店が競って使われるようになった。

三重県の肉牛は、松阪牛の場合は兵庫県の但馬地方生まれ、伊賀牛はその他に宮崎県など九州からも、鈴鹿山麓和牛は北海道産も入っている。子牛が三重県に来るのは、松阪牛の場合8～10か月程に育ってからである。代々の血統が判る証が付いた両親の元に生まれた黒毛和種の雌である。これを肉の善し悪しを決める口にしたとき霜降りの脂の混ざりがとろけるような感覚に成るように、この地で2年かけて育てる。

餌は、^{ひよ}藁や大麦、小麦の皮くずの^{むぎ}麩、そして大豆粕等を組み合わせたり、これに黒砂糖を加えて煮て作る場合もあり、それぞれ工夫した与え方である。牛舎は温度や湿度を調整し、適度の運動も組み込んで育てる。ビールや焼酎を飲ませるのは、3歳牛の場合食欲を増進させる必要からであり、マッサージで血液循環を良くする。松阪の場合、600kgから800kg程に育った3歳の処女牛が処理される。

松阪牛のルーツは、明治維新に遡る。明治10年、松阪市の隣に位置する度会郡玉城町の獣医師山路徳三郎が、近隣の農家の野上がり牛を百頭程集めて、関東に送りはじめた。それは、以来20年間に渡って続けられた。維新当時、肉食の禁は解かれたものの、関東において食用にする牛が不足していた。一方、維新後の地方は、重税と災害による飢饉で、人々は生活苦境にあった。その解消策として山路獣医師は農家の牛を送ったのであった。

松阪とその周辺は、農耕用の牛の育成に適した温暖

な自然環境であった。宮川・櫛田川といった豊かな水、肉の独特の匂いを消すというウメズリ草やゲンノショウコやクローバーが繁殖していた。また、牛に対する感謝の気持ちの深い人々が多かった。農家は、松阪市上川にある真言宗の片岡大日寺に参詣し、家族一番の働き手である牛のために、病氣や怪我をしないようにと安全祈願の護摩供養をしてもらった。僧侶も、稲の刈り入れがすんだころ、信者の家を訪れ、牛舎の前で般若心経を唱え御札を貼った。この地域には、「大日」と刻んだ牛馬を守る庚申型の自然石を、田の畦道などに置く民間信仰も根付いていた。さらに松阪の地は、江戸期以来東京に大店を開く伊勢商人の頭首たちが住む経済と情報の拠点で、進んだ文化があった。牛肉食も早く、屠殺場も関東とほぼ時を同じくして出来、県牛馬商組合も明治24年には誕生した。

平成13年(2001)に発生した日本におけるBSE(牛海綿状脳病=狂牛病)騒動に、松阪市は翌年8月には個体識別管理システムを稼働させ、松阪牛に対する安全性の信頼度をいち早く得た。松阪牛を扱う団体は、精肉流通業者で成る松阪肉牛協会、牛の品評をする松阪肉牛共進会、肥育農家の松阪肉牛生産者の会、そして三重県松阪食肉公社である。ここで松阪牛の共通した定義を設けた。(1)但馬牛系の黒毛和牛の雌、(2)松阪地域の生産農家で五百日以上育成、(3)日本食肉格付協会品質検査上位2等級を満たすとの要件である。DNA鑑定も含み、消費者の安心と安全への配慮で、さらに信頼を得て最高級ブランド化への道を不動のものにした。

松阪市内には、精肉販売と料理提供を両立する店が多い。明治7年創業と伝える和田金、明治24年創業の牛銀、そして、丸中、かめや、まるよし、そしてステーキハウス三松等の店舗がある。同市内には県下唯一の駅弁を扱う新竹商店があり、昭和34年以来、松阪肉を使う「元祖特選牛肉弁当」を出している。松阪市以外での松阪牛の精肉店として、津市の朝日屋も欠かせられない。また、この肉で料理を提供する店舗は、桑名市と四日市市の柿安、鈴鹿市の的場が上げられる。

上野市の金谷、名張市の三太夫や洋食モリワキは伊賀肉専門である。一方、特上肉牛の精肉への解体時に生ずる肋骨や腸を始め内臓を食べさせる焼肉専門店が松阪市内には多く、宮本、一升びん、脇田屋などがある。

料理

すき焼き、しゃぶしゃぶ、網焼き、バター焼き、ステーキ、刺し身、肉と野菜の炒め物、煮物各種。

(文責：大川吉崇)

畜産物類

3

東紀州地どり

⇒P70

【平成15年度】出荷羽数：7,000羽

三重県科学技術センター農業技術センター畜産部で作出した高品質な肉用鶏。1999年12月に銘柄が設立された。古来より美味と言われる三重県原産の「八木戸(闘鶏用シャモ)」と三重県銘柄鶏「伊勢赤どり」、地鶏の王様「名古屋種(名古屋コーチン)」を交配させた。飼育は自然に近い平飼いで、飼育期間は90日以上と通常のプロイラー(60日)より長く、じっくり健康的に飼育されている。

肉はプロイラーに比べ低脂肪であっさりとしている。肉色はピンク色で弾力性に富み、適度な歯ごたえがある。肉量よりも肉質にこだわった高級肉用鶏である。

地産地消運動の一環に位置づけられている。

調理方法は一般的な方法によるが、ほかの地鶏に比べ身がしっかりしていて、熱を加えても身が固くなりすぎず、絶妙な歯ごたえを保ち、むね肉、ささみに旨味がある。また、プロイラーに比べさっぱりして、歯ごたえがある。旨味、コクがあり、低脂肪でヘルシー。

(文責：庄山ふみ)

参考文献等

- 1) 三重県ホームページ
- 2) 東紀州地どり生産組合

畜産物類

4

ぶた [豚]

⇒P70

●三重県出荷頭数：212,590頭(全国の1.3%) ●全国出荷頭数：16,396,356頭

豚はヨーロッパからアジアにかけての野生のイノシシが家畜化したもので、日本書紀に既に、飼育・食用について記載されている。

豚肉は骨以外全て食用に出来るが、牛肉ほど部位が細分化されていない。

栄養特性は、部位の選び方によっては脂肪を少なくエネルギーを低く抑えることにより、コレステロールを抑えることが出来る。他の肉と異なり、ビタミンB₁含有量が非常に多い。

これの吸収を高めるには、にんにくやねぎ、玉ねぎ、にらなどのアリシンを含む野菜と共に摂取するとよい。早く疲労回復につながる。

三重県では、鈴鹿豚、伊賀豚が育てられている。

鈴鹿地方では、良質の水と、この地方特有の朝夕の温度差の激しい気候により、天下一品といわれる鈴鹿

高原豚を養育している。森林酢の入った特別な飼料を与えてじっくり育てる。豚肉特有の匂いがなく、薬を抑えて養育している。

三重県白山町の地場産大豆と一志米を原料とした無添加の一掬味噌に鈴鹿高原豚を漬け込み、味噌漬けを作っている。

三重県阿山町では、養豚業者により設立された、手づくりのハム工房「モクモク」で、いい肉質、臭味がないなどを目標に品種、えさ、環境を統一して育成、ブランド化した「伊賀豚」を育てている。豚の飼料の中に森林酢(木酢)を用い、豚自らの体質改善を図り、健康に育てることに成功した。そんな伊賀豚を用いてハム、ソーセージ、サラミ、スモーク、ハツまで約60種類もの加工品を開発している。

(文責：成田美代)