

熊野江
の宝物

「くまの香酢」

素材の味を引き出す柑橘類

接ぎ木し保護 今年はず年の倍 千キロの収穫見込む

延岡

延岡市熊野江町のクマノコース会(阿波野和彦会長)は9日、延岡市役所を訪れ、読谷山洋司市長に同町特産の「くまの香酢(こうす)」を贈ってPRした。

くまの香酢は、同町の各家庭で料理などに使われている果実。大きさは直径約2センチ、重さは10グラム

15センチほど、橘(たちばな)と和歌山県産ミカンがルーツとされている。シカによる被害で一時期、数を減らしたが、平成24年に地元有志がクマノコース会を結成し、接ぎ木などで保護に努めてきた。

市長室で行われた贈呈式では、阿波野会長が「本格的に販促を進めて、熊

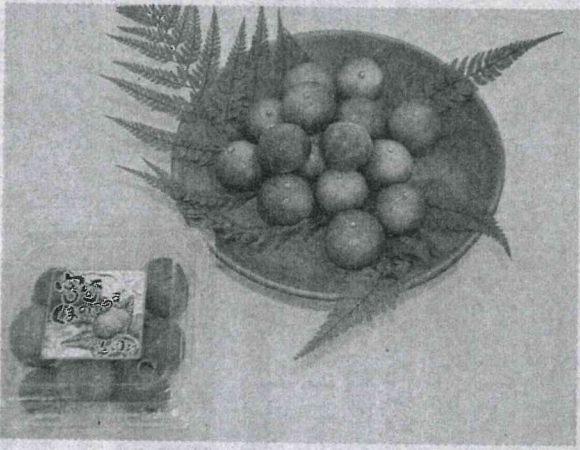
野江の知名度を高めていきたい」とあいさつ。贈呈後、くまの香酢をアユの塩焼きや酢の物にかけて試食した読谷山市長は「果汁が豊盛でさわやか。苦みやえぐみがなく、素材の味を引き出してくれる。私見だが、日向の平兵衛酢(へべす)を上回ると思う」と絶賛。ふるさと納税返礼品への登録などを通じた販路拡大への協力で意気込みを見せた。

くまの香酢は現在、同町内60軒の甫(ほ)場で約千本の作付けが行われている。収穫時期は10月11月で、昨年度からは出荷も開始。同会は今年度、

前年比2倍となる約千キロの収穫を見込んでおり、ふるさと市場やイオン延岡店、きたうらら海市場などで販売されるという。阿波野会長は「熊野江では少なくとも3000年前から食されてきたもの。焼酎割りはじめ魚、湯豆腐、水炊きなどにもよく合う。多くの方に熊野江の味を知ってもらいたい」と市民に呼び掛けた。



読谷山市長にくまの香酢を手渡す阿波野会長



熊野江町特産の「くまの香酢」