



株式会社メセナ食彩センター  
常務取締役

### 釘村 浩昭 さん

令和2年産特産果樹生産動態等調査によると曾於市は九州で収穫量ナンバーワン。安定して供給できることが強みです。また指定管理者の指定を受けているゆず搾汁センターは令和6年に果汁を絞る機械を増設予定で、今後さらに生産量の増加が見込まれています。株式会社メセナ食彩センターの売り上げの約7割は果汁・皮といった原料の販売。酒造メーカー・飲料メーカーへの出荷や海外5カ国へ輸出も行っています。残りの約3割は自社工場で加工した約30種類の商品を販売したものです。ゆずの香りを引き立たせる加工方法にこだわっていて、日本一の商品を作れると思っています。

曾於市のみなさんと意見を出し合っ  
てゆずを盛り上げて  
いきたいです。

ホームページ



メセナ食彩センターの香り高いゆず商品

# ゆずのまち。

## はじまりは5戸の農家から

末吉町では昔から農家の庭先にゆずが植えられており良い実をつけていた。調べるとゆずは平均気温12～15度のやや冷涼で冬はマイナス7度までの所が適地とされ、曾於市の気候とあっていると判断された。昭和57年に旧末吉町役場新庁舎落成記念樹として末吉町内全戸の約7,000戸に苗木を1本ずつ配布。その時に5戸の農家に試験栽培してもらったことから始まり、現在は曾於市全体で351戸が栽培を行っている。

## 特集

# これからも、



36年間栽培を続ける  
93歳の現役ゆず農家

### 西留 忠 さん

定年退職後、昭和62年に末吉町ユズ栽培同好会（現 曾於市ゆず栽培同好会）の会長になりました。末吉のゆずを特産品にしようと覚悟を決めたものの農業の経験がなかったため猛勉強しました。

平成20年に同好会で九州内のあるゆず生産地に研修に行った時。高齢な農家から若い農家へゆず畑の継承が上手くいかず、生産量が大幅に減少したという地域を目の当たりにしました。末吉が同じようなことになってはいけません。今仕組みを作らないと衰退してしまうと23年続けた会長をすぐに辞め、平成21年に「作業班」という組織を作りました。作業班は高齢な農家に替わり作業を請け負うという仕組みです。現在その作業班は剪定などの作業を請け負っています。

西留さんの今後の目標は現在40畝の栽培面積を維持していくこと。耕作放棄地を作らないようにして、最終的には次世代へ畑を継いでもらう計画。また冬至にはメセナ住吉交流センターにもゆずを提供しています。

「あとは知り合いにもゆずを配って僕の1年の仕事は終わり」

