

ニュージーランド ユズ生産者は需要を満たせない

[FreshPlaza](#) 2025年5月26日

ウェリントン市の生産者であるネヴィル・チュン氏は、ニュージーランド国内で増え続けるユズの需要に応えることができない。刺激的な酸味が特徴のこの果実は、古代中国の高地に由来するが、中国、日本、韓国で広く消費されている。チュン氏はこの地域で最初の商業的なユズ栽培者として認知されており、レビン地域(ウェリントン市の北約95km)で400本の果樹を有するユズ園を管理している。

ユズの外観についてチュン氏は、大きくてゴツゴツした黄色いマンダリンに似ていると説明する。同氏は、この果樹には通常の手袋を貫通できる攻撃的なトゲがあるため、保護具が必要であると強調する。果樹園の管理には、作業を監督する従業員のサポートを受けながら、細心の注意を払っている。ローワーハット市(ウェリントン首都圏)でフィンガーライム、キンカン等の他の植物も栽培しているチュン氏は、ユズとの出会いは亡き妻が日本から持ってきた種から始まったと振り返る。

種子からユズを育てる最初の試みはうまく行かず、チュン氏は種苗業者から苗木を入手することとなった。初期にはウサギによる食害等の問題があったものの、同氏は園地を首尾よく運営する体制を整えることができた。同氏はまた、梅干しや梅酒製造の原料として醸造家や蒸留業者に人気のあるウメも栽培し、商品化している。

ニュージーランドのユズの収穫は5月中旬に始まり、天候条件にもよるが最長で7月まで続くこともある。それにもかかわらず、市場の需要が高いため、6月末までに売り切れることも多い。ニュージーランド全土の料理人達は、その独特の爽やかさと風味を求めて料理の創作にユズを取り入れている。その一例が、自身のレストランのメニューにユズを取り入れているヘレン・ターンブル氏である。同氏の料理は、様々な方法でユズを紹介し、料理の場におけるその可能性を際立たせている。

チュン氏の観察によれば、多様で革新的な味への欲求に駆り立てられたニュージーランド料理のダイナミックな成長が明らかに見られる。ユズ産業が発展を続ける中、契約果樹園によるさらなる拡大が期待されている。チュン氏は現在の進展に満足していると言うが、ニュージーランドでのユズ生産の将来の成長の可能性に対しても引き続き前向きである。

出典: [The Press](#)

(翻訳は情報の提供を目的としており、特定の企業や製品を推奨するものではありません。)