

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和5年

4

No.1421

特集

マイヤーレモンを 知っていますか？

連載

キラリスポート

「ソフトテニス」

たかつき歴史アラカルト

「高槻城跡の工兵隊」

週末どこ行く？ 何食べる？

おでかけDAYS

「西国街道エリア」

CLOSE UP /

年に一度は

カラダCheck!

What is Meyer Lemon?

マイヤーレモンとは？

マイヤーレモンは、レモンとオレンジの自然交雑種と言われています。あまりなじみがないフルーツですが、高槻市名誉市民である高崎達之助氏が、戦後アメリカで栽培されていたマイヤーレモンを持ち帰り、「缶詰に最適ではないか」と自らが設立した専修学校に植えました。日本では、10月頃から春先にかけて収穫され、収穫して置いておくとだんだんオレンジ色に熟します。普通のレモンに比べ、酸味が少なめで糖度が高く、料理やお菓子の材料としても幅広く利用されています。

名誉市民・高碕達之助

と

マイヤーレモン



明治18年：大阪府島上郡柱本村（現 高槻市柱本）に生まれる。

明治23年：玉江尋常小学校（現 三箇牧小学校）入学。

自伝『高碕達之助集』によると、このころは淀川が家の近くを流れていて、「私は淀川のおかげで大きくなったようなもの」と言っています。

明治30年：大阪府第四尋常中学校（現 大阪府立茨木高等学校）入学。

明治39年：東洋水産株式会社（三重県鳥羽町）就職。

中学校卒業後、農商務省水産講習所を経て、缶詰を製造する会社に入社します。



柱本にあった高碕達之助の生家。現在は地域の集会所として活用されている。



動物好きで知られた高碕達之助。アメリカの動物園を訪れた時にオウムとともに。

大正2年に撮影されたメキシコのトドスサントス島での写真。



高碕が創立した東洋製罐の工場にて。



明治45年：メキシコの万国漁業株式会社に就職。

進んでいたアメリカの缶詰技術を習得するために、まずはメキシコに渡ります。

大正4年：帰国。神谷いとと結婚。

翌々年、東洋製罐株式会社を創立し支配人に就任。

昭和13年：東洋罐詰専修学校（現 東洋食品工業短期大学）を設立し、理事長に就任。

のちに、缶詰に適しているとアメリカから持ち帰ったマイヤーレモンの苗木を、この学校内に植えることになります。

昭和27年：電源開発株式会社初代総裁に就任する。

アメリカのダム建設現場を視察して、日本にアメリカ式の工法を導入。その後の土木事業に大きな影響を与えます。

昭和29年：民間人として経済審議庁長官に就任。

昭和30年：衆議院議員に当選。

昭和38年まで計4回当選し、通商産業大臣などの要職を務めます。



昭和33年、第二次岸内閣の通商産業大臣に就任（前列右端）。



昭和35年、経済使節団団長として訪中し周恩来首相と。

昭和36年：ケネディ大統領就任式式典に出席するためアメリカ訪問。

マイヤーレモンは戦後アメリカから持ち帰ったと言われ、この頃だったのかもしれない。



晩年、生まれ故郷にある三島神社で。境内には今年2月に高碕達之助顕彰館が開設され、その功績を展示しています。

参考文献：『高碕達之助集』

写真提供：NPO法人高槻名誉市民を語り継ぐ会

市内で広がるマイヤーレモン

マイヤーレモンを育てている市民が、少しずつ増えています。

栽培している人に聞きました。

「近所の子どもたちが喜んでくれるのがうれしい」。

2年前から、マイヤーレモンを軒先で育てている新家淳子さん。昨年末には約60個もの実が採れて、「たくさん実ったので、近所の方々にも配ったら喜んでいただいて」と新家さん。一番実をつけた時は、まるで黄色い花が一面に咲いているようで、子どもたちが集まって実をもいでいたそうです。



日当たりがいい場所に苗木を置き、「虫が結構寄ってくるので、食べられないように気をつけながら育てました」と新家さん。たくさんの実を収穫したことで、毎日、2個ぐらい家で食べていたそう。「酸っぱさが抑えめで甘くておいしいです」。



700㎡の畑に約40本のマイヤーレモンを植樹。

上牧町の農地に、西島務さんがマイヤーレモンの苗木を植えたのは1年前。「まだ実はまだなってないんですよ。2年後に収穫することを目指しています」と、今はしっかりと土壌づくりを進めています。

西島さん(左)と、「高槻市で、これだけの数のマイヤーレモンの木を植えている畑はあまりないですね」と、栽培のアドバイスをする澤田英寛さん(右)。

高つきレモンの会が活動しています。

定期的に栽培の勉強会も実施。高つきレモンの会が指導をしてくれます。



勉強会や苗木の販売など、 マイヤーレモンの普及へ。

高碕氏がアメリカから持ち帰ったマイヤーレモンは、専修学校に植樹され、その後もそれを受け継いだ伊丹の農家で育てられているそう。高つきレモンの会では、この系譜を継ぐレモンを「高つきレモン」とし、商標登録も

しました。ビタミンCなども豊富なマイヤーレモンを高槻の地で広めるため、一般の方にも苗木を販売。高つきレモンの会のメンバーが、栽培の未経験者でも上手に育てるためのアドバイスもしてくれます。



赤木さんが作った、水なし添加物なしのマーマレード（写真）やお菓子は、安清遠勝公園や三島鶴神社でのイベントで販売もされています。



マーマレードやお菓子も作ります。

高つきレモンの会会員の赤木佳代さんは、自宅にお菓子作りのアトリエを6年前に設置。気の合った人たちと近年はマイヤーレモンを使ったマーマレードやレモンカードなどの加工品、クッキーなどのお菓子作りもしています。

高つきレモンの会 とは？

「高つきレモン」の植栽と育成を通じて、高碕達之助氏の功績を伝え、市民の健康増進と街おこしにも資することを目的に令和3年に発足。苗木の販売は、NPO法人高槻名誉市民を語り継ぐ会（TEL:072-689-3674 馬淵）まで問い合わせを。

マイヤーレモンを使った レモンケーキを召し上がれ

高つきレモンの会でお菓子作りをする
中尾有美さんに、ケーキの作り方を
教えてもらいました。

【材 料】

マイヤーレモン……………1個	〈グラスアロー〉
・レモンの皮……………1個分	粉砂糖……………60g
・レモン汁……………大さじ1.5	マイヤーレモン汁
全卵……………100g	……………12g
米粉……………100g	ビスタチオ……………適量
アーモンドプードル……………20g	
ベーキングパウダー……………3g	
きび砂糖……………95g	
無塩バター……………90g	



ポイントはこちら！

「米粉を使うことで、もちもちとしたしっとり
感が出て、やさしい味わいを楽しむことがで
きます。マイヤーレモンは普通のレモンより
大きめで、1個分の皮をふんだんに使うとレ
モンの風味が増します。果汁の酸味は抑え
めなので、まろやかな味わいを楽しめますね。」

マイヤーレモンのパウンドケーキの作り方



1. 下準備として、バターを室温に
戻し、粉類はあわせてふるって
おきます。型に敷き紙を敷き、オーブンは
180℃に予熱しておきます。



2. ボウルにバターを入れて練りな
がらほぐします。きび砂糖を2、
3回に分けて加え、なめらかになるまで混
ぜます。



3. 溶いた全卵（100gは約2個分）
を少しずつ加えながら混ぜます。
バターと卵が分離しないように、細かく数
回に分けて混ぜていきます。



4. レモンの皮を加え、粉類をふるい
ながら加え切り混ぜします。粉
気がなくなったら、レモン汁を加えてなじ
ませていきます。



5. 型に流しこんで表面をなめら
かにし、180℃のオーブンで35～
40分かけて焼き上げます。こんがり焼き
上がったなら型から外して冷めます。



6. 粉砂糖にレモン汁をあわせグラ
スアローを作り、はけを使って
全体に塗ります。仕上げに、細かく砕い
たビスタチオをふりかけて完成です。

こんなところにもマイヤーレモン

市内で広がりを見せているマイヤーレモンは、さまざまな場所で見ることができます。



高槻阪急の食料品売場で マイヤーレモンを販売！

三箇牧トマトや原木生しいたけなど、高槻市産の野菜や果物を扱っている高槻阪急 地階 青果売場「赤と青」。高槻市産のマイヤーレモンと出会い、4月に販売を行う予定です。「高槻名産品として広まってほしいですね」と販売員の金本雄樹さん。

※生産量が少ないため、早期に売り切れてしまう可能性があります。



高槻伝統の寒天も入った レモン餡のお菓子も登場。

高槻伝統産業の寒天を市内で唯一製造している会社・タニチからは、このたび、高槻市産のマイヤーレモンを使った「レモンロール（仮）」が登場予定。白あんにシロップ漬けしたレモンの皮と果汁を練りこみ、レモンの香り、風味をしっかりと味わえます。



高碕達之助ゆかりの地で マイヤーレモンを栽培。

淀川のほとりにあり、淀川の水をポンプで汲み上げ農業用水を供給している神安土地改良区三箇牧揚水機場。界隈には、高碕達之助氏の生家があるという縁で、レンガ色の建物が点在する敷地の一角には、マイヤーレモンの木が植えられています。



第二中学校では、 レモンを栽培しさまざまに活用。

社会科学探求同好会が部活動でマイヤーレモンを栽培。収穫したレモンで石けんやアルコールスプレーなどを作ってきました。部長・隈本幸大さん、副部長・藤澤晃輝さん、部員の緑慈瑛さんは「今年も実がなったので、どう活用するか考えます」。