

徳島発祥の柑橘 すだち

徳島県が全国生産量の9割以上を占めるすだちは、県民の食卓に欠かせない存在です。

爽やかで上品な香りとキリッとした酸味が特徴で、旬の食材はもちろん、和・洋・中を問わず幅広い料理や飲み物と相性抜群。使い方の多彩さに加え、減塩や疲労回復、豊富な栄養素の面からも、近年あらためて注目されています。

爽やかな香りと
キリッとした酸味



次世代につなぐ、すだちと暮らし

昼夜の寒暖差が大きく、雨量の多い中山間地の神山町は、すだちの露地栽培に適しています。1960年頃から本格的な栽培が始まり、熱意ある農家たちが生産量日本一の産地を築き上げました。収穫や剪定は手作業で行うため、大型機械が必要な米農家や野菜農家に比べ、初期投資が少ないのが特徴です。近年は県外から移り住み、すだちのある暮らしを守り、つないでいく新規就農者も生まれてきています。



世界に拡げる、すだちと食文化

神山町では、自治体や関係団体、農家が連携して、料理人が新たなレシピを開発する「すだち遍路」の企画や高円寺阿波踊り等、都市部への出店、海外でのPR活動を通して、全国、そして世界にすだち文化を発信しています。

近年は、飲食店や飲料メーカーでの活用も広がり、すだちサワーをはじめとする関連商品が増えてきました。さらに、SNSやオンライン販売の浸透により、幅広い層からの需要も着実に高まりつつあります。



大阪万博での出店



手軽に届くすだちのレターバックセット



全国の料理人との共演で生まれた数々のすだちメニュー