
五木東小学校くねぶ調査隊

くねぶの歴史や名前の由来

くねぶは、五木村と、九州のごく一部でしか栽培されていない 貴重な柑橘類です。柑橘類の原種ともいえるくねぶは、五木村で大切に育てられています。1度は、枯死や猿害などもあり、五木村から姿を消したことがあったそうです。

ありふれたものだと思っていたら実は全国的にも途絶えつつある幻の柑橘だとわかり、約10年前から村民有志で栽培に力を入れてきました。

五木村では、「こねぶ」、「くねぶ」と呼ばれるくねぶの正式名称は、「くねんぼ」といい、「九年母」と書きます。沖縄県では「クニブー」「クニブ」とも呼ばれているそうですよ。九年母（くねんぼ）って不思議な名前ですよね。どうしてこのような名前が付けられているのか、わかりますか？

〈五木村 face book〉によると、『九年母の苗木を植えてから初めて実をつけるまで3~4年かかり、収穫量が安定するまでに9年かかることから、九年母と呼ばれている』ということだそうです。じゃあ「九年母」の「母」は、どうやってつけられたのだらうと思い、自分なりに考えてみました。九年母は、様々な柑橘類の原種ともいえるので柑橘類の「母」ということで名前に「母」がついたのだと思います。皆さんは、どうしてだだと思いますか？名前の由来を考えてみるのも面白いと思いますよ！！

ほかの柑橘類とはまた違う、九年母の味を1度五木村にきて、たのしんでいただきたいです。そして九年母の美味しい食べ方や九年母が使われている商品を紹介します！！

くねぶを使った商品や調理の仕方について知ろう

〈くねぶの商品〉

- ・五木くねぶゼリー
- ・くねぶぼん酢 ・くねぶロールケーキ ・くねぶのお酒
- ・くねぶゼリーin あいす ・幻の柑橘くねぶ ・クネハチ
- ・五木くねぶの美しいくねぶチェロ



〈くねぶの調理の仕方〉

- ・くねぶマフィン ・豚肉のソテーくねぶハニーマスタード
- ・新玉ねぎのくねぶずけ
- ・くねぶまるごとドレッシング ・くねぶサブレ
- ・くねぶ果汁の香りと酸味が効いたサーモンのクリームパスタ

〈飲み方〉

- ・ホットくねぶ・甘酒くねぶサワー・くねぶチューハイ

ぜひ、くねぶを使った商品やくねぶを調理してくねぶを食べてみてください。

※お酒は20歳以上からお楽しみください。

くねぶに含まれる成分とくねぶの特徴

成分：ビタミンC、クエン酸、フラボノイド成分（ナリルチン、ナリンジン）などが含まれています。特に皮には果肉に比べて多くのフラボノイド成分が含まれています。

特徴：爽やかな香りで、皮が厚く、匂いはテレピン油臭がします。

効果：花粉症やアレルギー症状をおさえます。

【引用元・参考にさせていただいたサイト】

- ・「復活した幻のミカン 熊本・五木村のくねぶ」
- ・「五木村 face book」
- ・「Wikipedia 『くねぶ』」
- ・五木村くねぶのホームページ

九年母についてもっと知りたい方はこのサイトを調べてみてください。

たくさん調べて、九年母博士になろう！！