

特集

小さな瓶に詰まった、大きな思い。



世界に輝くマーマレード、世界的名店とのコラボレーションで生まれたピクルス。おいしい果物や野菜が詰まった瓶詰は見た目も美しく、おしゃれなものに敏感な女性を中心に注目を集めています。

皆さんは、その原材料に内子町産品がたくさん使われていることを知っていますか。地元農家の皆さんの自慢の作物が、世界に認められたと思うとうれしいですね。

今回の特集では、今注目を集めている瓶詰商品を作っている人たちを紹介します。小さな瓶の中には、おいしさだけでなく、地域への思い、農業や農家への思い、子どもたちへの思い、食べる人への思いなど、たくさんの方が詰まっています。



じゃばら栽培農家
田中 京子さん

いいものはきつと伝わる
農家の思いを届けたい

にのみやさんたちから受賞の報告をもらったときは、すごくうれしかったです。内子町産のゆずやじゃばらを使ったマーマレードが金賞を受賞したことは、生産者にとっても名誉なこと。いいものを作っていれば、私たちの思いが報われることもあるのだと実感しました。

私の夫は元役場職員で、産業振興課にいたときに、たばこ畑の跡地にじゃばらを推奨し、町の特産品として全国に広めようと頑張っていました。自身もじゃばらづくりに専念しようと、2年早く退職。しっかりと園を手入れし、きれいなじゃばらを作っていました。今は私がその思いを引き継いでいます。まだ剪定も教えてもらいながらですが、夫が残してくれたじゃばらの木で、いい実を作り続けて、思いをかなえたいです。

にのみやさんたちのおかげで、内子町の農家の人たちがすごいものを作っていると知ってもらえる機会になりました。内子町の農業はすごい——。若い世代や新規就農した人たちに、自信をもってそう伝えたいですね。



きれいに整備された田中さんのじゃばら農園。5月ごろに花が咲き、秋ごろから収穫が始まる



(上) ダブルゴールドの副賞で、英国王室御用達の百貨店「フォートナム&メイソン本店」に並んだ「ゆず&ジンジャーマーマレード」。「洗練されて優しく、美しい」と評価された(左)うれしくて4回もイギリスに行ったというせいこさん(写真提供: にのみやせいこさん)

誇れる味。ゆずはヨーロッパで人気が高く、内子町産のゆずもじゃばらも世界に通用する味になる」と太鼓判を押します。

もう一つの願いは「愛媛県の柑橘の素晴らしさを広めること」と口をそろえる二人。本でレシピを公開し、多くの人が愛媛の柑橘でコンフィチュールを作ることを願っています。最後にせいこさんは「夢は口に出す方がいい。笑われることもあるけれど、口にするとうるはれるし、周りが協力してくれて、必ず夢に近づける。私たちも生産者の声が届くよう頑張るので、農家の皆さんも自信を持って夢を語って」とエールを送りました。



原材料は内子産。世界最高峰のコンフィチュール

愛媛の柑橘に新たな輝きを

マーマレードの世界的な大会「世界マーマレードアワード」で数々の受賞歴を持つ、にのみやよりこさんとせいこさん。2つの願いを胸にコンフィチュール(※)を作り続けています。昨年、内子町産品を使った作品で、願いの1つをかなえました。

世界に評価された職人

星に願いを——。そんな名前を添えた「ゆず&ジンジャーマーマレード」が昨年、イギリスで開かれた「世界マーマレードアワード2018」で、最高賞の「ダブルゴールド」を受賞しました。

受賞者は、にのみやよりこさんとせいこさん。伊方町の出身で、姉妹でコンフィチュール職人をしています。世界中から約3000種類ものマーマレードが集まる同大会で、二人は初出場から5年連続で入賞。4回目の挑戦でダブルゴールドを手にしました。妹のせいこさんは「最高賞の副賞は英国王室御用達の『フォートナム&メイソン本店』で1年間、受賞した商品が売れること。憧れの店に商品が並ぶのを見ると、感動で涙が出た」と受賞の喜びを語ります。

内子産ゆずとの出会い

世界に認められた「ゆず&ジンジャーマーマレード」の原料のゆずは、なんと内子町産のこと。よりこさんは「友人の田中京子さんの案内で、道の駅から立ち寄った。そこに並んでいた、きれいなゆずとシウガを見てひらめいた」と振り

返ります。せいこさんは「面白い組み合わせで、いけると思った。分量や切り方など、何度も試作し、内子産のゆずの爽やかな清涼感をシウガがキリッと引き締める、そんな個性的な大人の味のマーマレードになった」とにつこり。その年、初めて金賞を受賞。翌年はシウガを星の形にするなど、さらに工夫を重ねました。「星に願いを」という思いを込めて出品し、見事最高賞の夢をかなえました。

世界に誇れる愛媛の柑橘

二人は最高賞の他にも、内子町産のじゃばらを使った「じゃばら&シトラス」など、8つの金賞を受賞しました。よりこさんは「愛媛産の柑橘は世界に



ニノズ コンフィチュール

— Nino's Confiture —

にのみやせいこさん・よりこさん

※語源は保存した食べ物のこと。大きくくりでいうと、ジャムもマーマレードもコンフィチュールの中に入ります。



1_同大会で金賞を受賞した「じゃばら&シトラス」。「クセのある味も丁寧に処理することでうまみになる」とせいこさん 2_伊方町産の河内晩柑の皮を刻む。均一に切ることによって美しくなる 3_宝石のような河内晩柑マーマレード 4_二人が出版した『世界でいちばんおいしいコンフィチュールの作り方』



グッドモーニングファーム手伝い

和田 杏月さん

地域に貢献する齊藤さんからいろいろ学びたい

父母と3人で農業をしています。齊藤さんのところは手伝いで来ていて、作業や段取りの仕方など、いろいろな経験をさせてもらっています。

青果は日持ちがしないので、いっぱいできたら加工するのが一番です。私の家で

もジャムなどの加工品を作っています。全部するのは大変なので、グッドモーニングファームのような工房があると助かります。加工する人も増えたらいいと思います。私も齊藤さんに商品の良さの伝え方を学びながら、生産も加工も頑張りたいです。

世界の名店とのコラボ

世界的な名店の目に留まり、出品の誘いがくるなど、おいしさで美しさで人気のグッドモーニングファームの商品。中でも「ピエール・エルメ丸の内店」とのコラボレーションは、周囲を驚かせています。同店は各地の優れた生産者と商品を開発し、日本のいいものを世界中に発信する活動を展開中。グッドモーニングファームは、開店当初の18社のうちの1つに選ばれました。

おいしさをそのまま届けた

「田舎の農家を作る野菜や果物は本当においしい。その感動を届けたい」と話す齊藤さん。「最初は友達へのプレゼントとして作っていた。喜んでほしくて、鮮度のいい旬の野菜を瓶にぎゅっと詰めて送っていた。本来のおいしさを味わってほしいという思いは、その頃から変わっていない」とほほ笑みます。齊藤さんの実家はミカン農家で、こだわって作る農作物の作業が大変なことをよく知っています。「地元の農家が潤うことが一番。おいしい野菜や果物を作る皆さんを応援したい」と思

広がる食べ方と楽しみ方

「4・5年前は『ピクルスって何』というお客さんが多かった」と齊藤さん。サラダやバスタに入れるだけでいいなど、食べ方の提案からしていました。最近はお客さんの方から提案があるそうです。「そうめんのつゆに『シタケのオイル漬け』を入れるとおいしいとか、私もびっくり。いろいろな食べ方がSNSで紹介されて、広がっているのが楽しい」と声を弾ませます。

「今の目標は、地元の料理人の皆さんと料理イベントなどを開くこと。ピクルスを使って想像もつかないような料理を作ってほしい。農家の皆さんから私たち、そして料理をする人までがつながって、皆さんのお口においしい野菜や果物が届いたらいいな」と笑顔で話しました。



4



2



3



1_ブラッドオレンジのシロップ煮。輪切りにした実を1枚1枚、手作業で詰める 2_西予市野村町から来た男性。齊藤さんと話をしながら楽しそうに買い物をしていた 3_元デザイナーの齊藤さん。ラベルの他、商品や生産者を紹介するポップなども自分でデザイン 4_内子町産のごぼうと黄色ニンジンが入った「愛媛野菜のミックスピクルス」

世界の名店が共感した、おいしさへのこだわり——

旬の野菜を瓶にギュツと

ピエール・エルメとのコレボレーション商品を出すなど、注目を集めるグッドモーニングファーム。商品を作り始めたきっかけは、内子町の野菜がおいしかったことでした。素材そのもののおいしさにこだわる、齊藤さんに話を聞きました。



グッドモーニングファーム

— GOOD MORNING FARM —

齊藤 美香さん



& GOOD MORNING FARM



(上)五十崎商店街の通りにできたグッドモーニングファームの店舗。野菜や果物のおいしさが詰まった瓶詰が並ぶ (中)「ピエール・エルメ丸の内店」の店内の様子 (下)マカロンなどで有名なピエール・エルメとのコラボ商品。右側の瓶がグッドモーニングファームの商品 (写真提供：齊藤美香さん)

伝えたい、それぞれの思い

農産物を加工して瓶詰の商品を作っている皆さんに話を聞きました。小さな瓶の中には、地域や農業への思い、次世代を担う子どもたちへの思いなど、たくさんの思いも詰まっています。

夢は農業をおしゃれで楽しく 農に関わる人たちを支えたい

青果の卸業をしながら、農産物の加工者に総合的なアドバイスをしています。

愛媛県は食材の宝庫。産地が近いのは加工品にとっての強みになります。朝とったものをそのまま加工できるので、鮮度も質もいいです。そのおいしさを閉じ込めて、遠くまで出荷できます。野菜や果物の品質はどこにも負けない愛媛だから、加工品もいいものが作りやすいです。農業をおしゃれで、楽しく、儲かる仕事にするのが私の夢です。個々の農家が元気になれば、その土地を守るという役割を果たせます。次の世代につなぐために、農業を魅力あるものにすることが、私たちの責任。青果でも加工でも、農に関わる人が増えるように、サポートを続けていきたいです。



(株)楽農研究所
Kikuchi Yoshikazu
菊地 義一さん

山里らしい食材が持ち味 数ある品に負けない個性を磨く

オダメイドで菊芋&ゆず、ニンジンイモの2種類のコンフィチュールを作っています。生産量はそれほど多くありませんが、地元でとれる変わった作物を知ってほしいという思いで商品にしました。ニンジンイモは小田地域に昔からある作物です。菊芋は血糖値を下げる効果があるといわれています。

現在、タケノコのコンフィチュールに挑戦中です。試作品は「桃ですか?」と思うくらい果物のような味になりました。完成したら、ぜひ食べてみてください。コンフィチュールはお菓子などのベースにもなるので、新しい商品につながるかもと期待しています。これからも山里らしい食材で、コンフィチュールに挑戦したいです。



ミカタスイツチ(株)
Noudou Kunihiro
納堂 邦弘さん



farmer's kitchen
HIMARINO
Tanioka Mai
谷岡 真衣さん

わが子への思いが活動の原点 地域の子たちの未来へつなげたい

「HIMARINO」という名で、野菜のオイル漬けを作っています。娘の向日葵が野菜嫌いだったので、いつの間にかに野菜がとれるように工夫したのが原点でした。私も「食べなさい」と何度も言わなくていいし、娘もいつしか野菜が食べられるように——。ついでにお母さんの手間も省けて、食事がHAPPYになればいいという思いが形になりました。始めたばかりで試行錯誤の日々ですが、何種類ものオイルを試したり、野菜ごとに下味を変えたり、おいしい野菜が届けられるよう頑張っています。

私たちが住む地域は、4世帯しか子どもがいません。みんなが大人になったとき、ちゃんと仕事があるか心配です。今自分がしていることが、地域の元気につながる何か1つの材料になれば、うれしいです。



青果の卸業もしている菊地さん



菊地さんがプロデュースしているコンフィチュールの「SOIL TABLE」



ニンジンイモの下処理をするメンバー



ニンジンイモのコンフィチュールはパンに塗ってから焼くと、こんがりしておいしい



内子フレッシュパークからり
Sone Nozomu
曾根 望さん(中央)

世界マーマレードアワード日本大会 出場の経験を次につなげたい——

内子フレッシュパークからりのじゃばら商品「じゃからマーマレード」。去年は、テレビでじゃばらの成分が花粉症に効くと紹介され、需要が増えました。機能性で人気が出たけれど、味もいいという自信があります。

「世界マーマレードアワード日本大会」が5月18・19の両日、八幡浜市で開かれます。私たちも「じゃからマーマレード」で参加する予定です。切り方を変えたり、ハーブを入れたり、さらにおいしく仕上げた作品も出品します。じゃばらは苦い、すっぱいというイメージがありますが、ほかの柑橘にはない個性だと思います。プロに食べてもらえる貴重な機会なので、どれくらいの評価がされるか楽しみです。どんな結果になっても、評価の内容を吸収して、次につなげたいです。



野菜好きになった向日葵ちゃん



「HIMARINO」のオイル漬け。季節の野菜をぎっしり詰め込んでいる



マーマレードづくりの様子



内子町の特産品のじゃばらをふんだんに使った「じゃからマーマレード」



ダルメイン | 世界マーマレードアワード | 日本大会

【問い合わせ】八幡浜市農林課
☎0894(22)3117

「世界マーマレードアワード英国大会」に準じた日本大会が、八幡浜市で開かれます。全国から、思いが詰まったマーマレードがたくさん集まるほか、楽しいイベントも盛りだくさん。道の駅からりも作品を出品するので、ぜひ足を運んでみてください。

- 日時 5月18日(土)・19日(日)
午前10時～午後3時30分
- 場所 道の駅みなとと他(八幡浜市内一円)
- 内容 表彰式、マーマレード試食コーナー、
出品作品の展示・試食など