

日本を旅する
プレミアムに
会いに行こう

山口県周防大島町 瀬戸内ジャムズガーデン
島特産の柑橘類でつくる、
80種類のマーマレード

山口県内随一の柑橘類の産地・周防大島は、「みかんの島」と呼ばれています。温暖な気候が育む手づくりのマーマレード。そのおいしさの秘訣を店主の松嶋匡史さんにお聞きしました。

お寺でつくられ続けてきた
手づくりのジャム

2001年に、新婚旅行で訪ねたパリで、果物の味がそのまま凝縮されたおいしいジャムに出会いました。果物の風味をできるだけ引き出したジャムには、それぞれの甘さや苦み、香りが詰め込まれ、一瞬で魅了されました。

理想のジャムづくりには、生産農家とのつながりが大切です。ちょうど、妻の実家は浄土真宗本願寺派のお寺で、柑橘類を栽培する島の門徒さんに支えられていました。門徒さんの御供え物は昔から収穫したての果物が多く、それを使って妻のお母さんが門徒さんへお返ししていたジャムが、とてもおいしいと評判でしたから、私のジャムづくりの理想が周防大島に凝縮されていました。

その後も、妻やご両親がジャムをつくり、評判を広げてくれましたので、2007年には移住を決意しジャム工房を構えました。

おいしいジャムの秘訣を学ぶ

最初、8月末から11月上旬に収穫できるいちじくのジャムをつくりました。ところが、収穫された時期でジャムの味が変わってしまい、同じ商品は同じ味という概念にとらわれ悩みました。いちじくの煮込み方を変えたり、砂糖(洗双糖)の入る量やタイムングを変えたり、時にはレモン汁を絞って入れたり試行錯誤を繰り返しました。どのように味を調べても、同じ味になりません。本意ながら「添加物に頼らないといけないのか」と考えていました。

ところが、ヨーロッパには均質ではないワインの風味を楽しむ食文化が根つき、それが豊かさにつながっています。収穫時期で変化するジャムの風味を楽しめるのは、贅沢なことなのだと思うようになりました。農家の先輩たちに話を聞けば、実は当然のこと、理想とするジャムづくりの本質に一步近づいたように感じました。

「みかんの島」でつくる、
80種類のマーマレード

周防大島では、山口県内で出荷される約8割の柑橘類を栽培していますので、この島の特性を生かしたマーマレードをつくらうと思いました。

本来、果物は生食用に完熟させて収穫

P12 (上)右から、太陽のしずくマーマレード、瀬戸内マーマレードTera Terraシリーズの瀬戸内の甘夏ピールと南津海のドルチェマーマレード、完熟すだいいマーマレード。
(下右)ネーブルの果肉と皮を手作業で分けていく。
(下左)ガス火で、皮を煮詰める。果肉はミキサーにかけ洗双糖を加え煮詰める。そこに煮詰めた皮を入れてさらに煮詰めていく。



P13 (右上)自家農園で栽培している弓削ひょうかん。
(右下)目の前に広がる瀬戸内の海と飛瀬島。
(左上)80種類のマーマレードと合わせて、1年で約180種類のジャムがつけられている。
(左下)ジャム工房と販売所に隣接するカフェ&ギャラリー。



【お問い合わせ】
瀬戸内ジャムズガーデン
電話 0820-73-0002
営業時間 10:00~18:00
定休日 水曜・木曜
(木曜はジャム販売のみ営業)

します。その中から、大きさと形、表面の傷など生食に適さないものを選別し、果汁を絞りジュースやジャムに使用します。ところが、私がつくりたいマーマレードは、必ずしも完熟した果物が最適とは限りません。マーマレードは、砂糖を加えて煮詰めますので、生食が求める甘さよりも、酸味や苦み、個性的な香りを追求することで、味わい深いマーマレードになります。

例えば、葉味に使われることが多いカボスは、刺激のある酸味を持った緑色の状態で収穫されます。これはマーマレードには適していません。ところが、農家さんから12月中旬ごろになると黄色く色づき酸味がまろやかになると聞ききました。早速、農家さんに協力してもらい2週間おきに収穫し味を比べました。その結果、マーマレードに適した収穫時期を見極められ、農家さんの協力で生まれたのが完熟カボスのマーマレードです。

同じ蜜柑でも、緑色の早生で収穫する場合と、黄色の完熟で収穫する場合では、マーマレードの甘さや酸味が大きく異なります。また、異なる柑橘をミックスさせたり、チョコレートや紅茶や生姜などを加えて、果物の風味を生かした個性あるマーマレードづくりを楽しみ、約80種類のマーマレードの品ぞろえになりました。一年を通して、周防大島で収穫される柑橘類を使ったマーマレードには、まだまだ大きな可能性を感じています。

