

世界に認められた マーマレード

「金箔柚子茶」と つくり手の思い

マーマレードの本場イギリス・ダルメインで行われる「世界自家製マーマレードアワード&フェスティバル」。2017年3月に行われた同コンテストで、南アルプス市で生産された「金箔柚子茶」が金賞を受賞した。3000を超える出品の中から、金賞を受賞したのはわずか5つ。世界に認められたマーマレード「金箔柚子茶」はどのような背景とつくり手たちの思いを取材した。



世界が認めたマーマレード
金箔柚子茶が生まれた背景

世界のマーマレード好きを唸らせた逸品は、南アルプス市生まれ。今年3月にイギリスで行われた国際品評会(世界自家製マーマレードアワード&フェスティバル)で金賞を受賞した「金箔柚子茶」は、南アルプス市を拠点に活動するNPO・南アルプスフィールドトリップの活動の中で生まれました。

「私たちのNPOは地域の農家が集まってつくった団体です。今回受賞した金箔柚子茶のほかに、金木犀やラベンダー、桃の花びらを用いたジャムなどを生産販売しています。私たちの活動のメインは、地元の地域資源を価値に変えること。例えばジャムに使っている花びらは、花が散れば捨ててしまうもの。でもジャムにすれば価値になるのです」

小瓶に詰められた綺麗な色のジャムを目の前に、活動について教えてくれたのは同NPO理事長の小野隆さん。活動は、地域農産物の受託加工や製造・販売からグリーンツーリズムプログラムの実践環境プログラム提供まで幅広く展開しています。

「金箔柚子茶生産のきっかけは、『金を使ったジャムを作れないか』と相談があったことです。柚子の時期になってそれを思い出すと、黄金色の柚子は金を使ったジャムの素材としてふさわしいのではないかと閃きました。さらに柚子は

穂積の里の名産。地元の名物をアピールすることもできると、製造に乗り出しました」

理事長の小野隆さん



風土の魅力を凝縮
「らしさ」で世界を魅了

「作るからには美味しくてこだわったものでなければいけない」と、小野さん。ジャムには、穂積で代々柚子を作り続ける河澄正人さんの柚子と、金沢の食用金箔、北海道の佐藤大根から採れるてんさい糖などの厳選した素材を使用。2016年の11月に販売をスタートさせると、じわじわと人気が高まっているといいます。品質良く、美味しく、楽しいジャム。それは、つくり手の熱意ある研究と丁寧な手仕事作り上げたものです。

「柚子の味と香りを生かしつつ苦味をけすこと、金箔のきらきら感を生かすことを目指し、あれこれ考えました。たどり着いたのは、柚子ピールをジャムに」と

「私たちは、あるものを生かして価値に変えることを常に考えています。例えば桃の花びらジャムや金木犀ジャムなどの製造は、花びらの選別から始まり、花びらの選別という仕事が生まれる。雇用が生まれれば、自立を促すことにつながると考えています。私たちの仲間には、引きこもりだった人や障がいを持った人もいます。この地の資源と人はいくらでも宝になります。私たちは農をベースにしながら、地元の人が地元の可能性を感じられるように発見のお手伝いができればいいと思います」

癒される柚子の香りで
素敵なティータイム



少しずつかたちになってきました 柚子茶作りは力仕事です 穂積で採れたゆずの香りがひろがります 加工場の横内秀幸さん

いう結論。柚子を選別し、細切りにして一度柚子ピールを作り、それを細かく刻んで金箔とまぜてジャムにしています。ジャムを綺麗な透明色にするのも、熟練の技が必要。柚子と金箔が浮かぶようにジャム瓶に入れ、ぎゅっと絞った柚子の果汁を加えれば出来上がりです」

見た目も美しく、口にすれば豊かな香りと上品な甘みが広がる「金箔柚子茶」。そのままパンやクラッカーに付けてもよし、お湯に溶いて柚子茶として飲むのもおすすめです。

この地の名産・柚子という和食材と黄金の国ジパングを連想させる金。特にオリエンタルな柚子の香りは海外でも絶賛され、富士山×柚子というこの地らしさ溢れるコンビネーションに興味を示す人も多くいました。海外向けに「日本らしさ」、国内では「山梨らしさ」の再発見を促し、「この地域の美味しいもの、この地域の良さ」をアピールした「金箔柚子茶」。小野さんたち作り手にとっても、こだわりの柚子で生まれたジャムが美味しいと認められたことは自信につながったと言います。

NPOの活動展望
地元の人々が地元の資産を

穂積の柚子のように、代々この地の人々が大事につないでいても、表に出す場がない資産はたくさんあると小野さん。



ゆず農家の河澄正人さん インターンシップの学生も来ていました キンモクセイのジャムの下処理 加工場にズラリと並ぶジャムたち

