

J **apanese text**

2019年 春/夏号 日本語編

フルーツ

召しませフルーツ

撮影=西山 航 (p.27 フルーツドレス、p.30～36)、大見謝星斗 (p.27)、久保田彩子 (p.28～29)
イラスト=緒方 環 スタイリング=阿部美恵 (p.27) 文=編集部

p.027

手間ひまかけた丁寧な管理と、粘り強い品種改良で、世界最高峰のフルーツを続々と生み出している日本。フレッシュフルーツはもちろん、それらを使ったスイーツはどんどん多様化し、老若男女に大人気! SNS でも大きな反響を呼び、一大ブームを巻き起こしています。まさに機が熟した国産フルーツを様々な角度からご紹介します。

p.028

最新フルーツニュース

今この瞬間にもぐんぐん美味くなっている日本のフルーツ。世界の果物との比較、生産者の方々の最新事情、伝統のフルーツ加工品や、美味しい果物の見分け方まで。一番美味しい時期が一目で分かる「旬カレンダー」とともにお届けする。

IT 技術が巻き起こす「いちご革命」

「食べる宝石」とも呼ばれる宮城県山元町の「ミガキイチゴ」は、高額なものは1粒なんと約1000円。これはIT起業家、岩佐大輝いわさひろきさんが東日本大震災で被害を受けた宮城の復興のために、いちご栽培に先端ITを導入したことで誕生したブランドいちご。IT農法によりいちごの栽培環境をコントロールし、高品位のいちごを安定生産できるようにした。その中から厳しい選果基準、品質基準の条件を満たすものだけを「ミガキイチゴ」として認定している。このIT農法の誕生で、今後いちご農家はどのように変化していくのだろうか。

左:50分の1の確率でしか穫れない「ミガキイチゴプラチナ12個入り」(8000円～)。上:IT技術により徹底管理されたハウス栽培を行う「ミガキイチゴ農場」。

株式会社 GRA

宮城県亙理郡山元町山寺字桜堤 47
www.migaki-ichigo.jp

惜しみなく手間をかけた至極の桃

「桃を食べたことがある人でも、食べたことがない桃です」。岡山県総社市、総社もも生産組合のリーダー、秋山陽太郎さんは、自身が育てた桃をそう評する。桃の木が本来持つ力を最大限活かすため樹間を広く取り、剪定は最小限にしつつも、蕾は95%近くを落とし、木の消耗を抑える。「1本に15万以上もある蕾を一つ一つ手で摘む作業は、手がかかりすぎて他県の人には真似もしません。でも確実に味は変わります」と秋山さん。「世界中の人にうちの桃を食べて笑顔になってもらいたい」と、今日も至極の桃作りに余念がない。

左:なめらかな果肉と美しい白肌を保つため、白桃はある程度の大きさになると、紙の袋をひとつずつかける。前列中央が秋山さん。
右:おかやま夢白桃。

総社もも生産組合

岡山県総社市門田 85
www.facebook.com/soujamomo

p.029

朝廷にも献上された干し柿の王様

糖度がなんと65度と一般的な干し柿の甘さを大きく上回る岐阜県の「堂上蜂屋柿どうじょうはちやがき」。堂上とは朝廷の人々という意味で、この干し柿は平安時代に昇殿を許された品だという。堂上蜂屋という品種の柿の保存木を接ぎ木し、その一本の枝にできた蕾や実を間引き、選び抜かれた1個に養分を集中させることで、大ぶりで甘い果実ができる。その後、陰干しや天日干しなどの作業を約40日。でき上がった干し柿は、蜂蜜のような甘みととろける食感が特徴だ。2015年にはミラノ国際

博覧会にも出展された、日本が誇るドライフルーツの一つだ。

左：天日干しをする際、専用のほうきで表面に細かい傷をつけることで、糖分が表面に浮き出して一層甘みを際立たせる。上：商品は、「誉」10個入り15000円から「優」6個入り3000円までの全5種類。全部で約7000箱限定。

美濃加茂市堂上蜂屋柿 ブランド構築事業実行委員会 事務局

岐阜県美濃加茂市太田町 3431-1
www.hachiyagaki.jp

プロが教える「おいしいメロン」

大田市場の青果仲卸 萬作商店で45年以上メロンを扱うスペシャリスト、中村彌市^{きいち}さんは「メロンの味の決め手は香り、肉質、糖度」だと教えてくれる。様々な品種があるが、1年を通して安定したテイストを味わえる静岡の温室メロン「クラウン」が市場の一番人気だ。少々値が張るので、購入するなら価格の下がる、お中元後の9月頃を狙い目。買ってから5～7日ほど常温で寝かせ、直前に冷蔵庫で冷やすと、最高の味が引き出せる。

国内市場で唯一メロン専用の競り場がある大田市場。最高級のメロンがここに集まる。

萬作商店 (まんさくしょうてん)

東京都大田区東海 3-2-6

日本のフルーツはここがすごい!

国内で一番多くフルーツが集まる大田市場。そこには果物のプロが集い、日々新鮮な果物を全国へ送り出している。中でも、大田市場で卸会社を営む「東京青果」の社員たちは、青果物のエキスパートだ。営業管理部情報課^{ふかさわこうじ}の深澤幸司さんが、国産フルーツの魅力についてこう語ってくれた。「すごいのは等級と階級の格付けです。等級は品質、つまり形や色、味を、階級は大きさを、それぞれいくつかの段階で評価する制度。価格形成の公正化や、流通の合理化を図る

ためにできたというが、このお陰で、生産者はより一層、品質の高いものを作ろうという気持ちになるのだ。また、「国産フルーツは、手作業で一つ一つ丁寧に育てられているのが特徴です」とも話す。深い愛情を注ぎ込み、丁寧に手作業をする。だからこそ、味も見た目も、世界最高峰の極上フルーツができて上がるのだ。

国産フルーツ 旬カレンダー

一年を通して気候が大きく変わる日本には、「旬」と呼ばれる、その食物が一番美味しく、大量に収穫できる時季が存在する。生産者の方々の努力で食べられる期間が年々伸びているとはいえ、果物を最高に美味しくいただくため、「旬」は今も決して無視できない。人気の果物の食べごろが一目で分かるカレンダーにまとめてみた。

※品種、地域によって旬は前後します。

p.030

フルーツスイーツの王道、フルーツパフェ

そのまま食べても美味しいが、手を加えることでその魅力はさらに増す。特に、昭和初期にフルーツパーラーと呼ばれる果物店を兼ねた喫茶の誕生と共に生まれた「フルーツパフェ」は長きにわたり人々を虜にしている。背の高いグラスに、フルーツやアイスクリーム、生クリームにソースなど、層をなすように盛り付けられたパフェは、まるで宝石箱のよう。パフェ評論家まで登場し、有名店では、人気の一品を求めて行列ができることもある。旬に応じて内容が替わるため、1年365日、様々な味を楽しんでみよう。

老舗果物店のフルーツが主役

創業1885年新宿高野は、いち早くフルーツパフェを作った超有名店。数あるパフェメニューの中でも「フルーツパフェ」は「マスクメロンパフェ」と並ぶ看板商品。専門店ならではの、厳選された食べ頃の12種類のフルーツが主役。1300円。

新宿高野本店タカノフルーツパーラー

東京都新宿区新宿 3-26-11 5 F

takano.jp

p.031

パティスリーの食べる宝飾品

旬の果物に、お店のオリジナルのフルーツジェラートやジュレを重ねたパフェは、見た目が宝石のように美しい。写真は年末年始限定の「ゆく年くる年パフェ」(3000円)。定番メニューはなく、パフェの内容は日々進化している。

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

東京都世田谷区等々力 4-4-5

asakoiwayanagi.net

果物店ならではの味を食べ比べ

浅草の果物店が営む「フルーツパーラーゴトー」のパフェは、数種類の品種を食べ比べられるのが売り。特に人気があるといういちごを使ったパフェには、3〜4種類もの品種が入っている。自家製のいちごのコンフィチュールやアイスと一緒に贅沢ないちごの食べ比べをしてみても？ 1380円。

フルーツパーラーゴトー

東京都台東区浅草 2-15-4

p.032

甘いサンドイッチの誘惑

日本生まれの甘いフルーツサンドイッチ。はじめての人には抵抗があるかもしれないが、一度食べたらはまってしまうこと間違いなし。生クリームの甘さと、フルーツの酸味、パンのかすかな塩味は相性抜群。食事としても、デザートとしても楽しめる。各店、フルーツやパンの種類、カット方法に工夫を凝らし、ケーキ顔負けの可愛らしさ！ テイクアウトを行っているお店もあり、手土産としても人気がある。

パイオニアの王道の味

老舗高級フルーツ店の「フルーツサンドイッチ」は薄く均等にスライスし、いちご、キウイフルーツ、パパイヤ、パイナップルの4種類を使用。互いの甘みが口の中で上品に溶け合う。ホイップクリームは果物の味を損なわないよう、甘さ控えめ。1階ではお持ち帰り用の販売もある。1300円(テイクアウトは1100円)。

千疋屋総本店フルーツパーラー

東京都中央区日本橋室町 2-1-2 日本橋三井タワー 2 F

www.sembikiya.co.jp/lang/en

個性派サンドは、香ばしいレーズンパンと共に

フルーツサンドイッチと聞くとやわらかい食パンのイメージだが、「資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ」のフルーツサンドは計6〜7種類の季節の果実とホイップクリームが、トーストしたレーズンパンでサンドされている。これまた珍しいカラスザンショウの蜂蜜と一緒にいただくと、ピタースイートな味に。1630円(税込み)。

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ

東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 F

parlour.shiseido.co.jp/en

片手で食べやすい進化系

吉祥寺にある「ウッドベリーズ マルシェ」のフルーツサンドイッチはホットドッグ型。フローズンヨーグルト専門店が母体ということもあり、サンドイッチの中にはヨーグルトクリームが入っている。果物は全国の40軒以上の契約農家から取り寄せた新鮮なものだけを使っている。400円(税込み)。

ウッドベリーズ マルシェ

東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-20-14

www.woodberrys.co.jp

p.033

食べてびっくり、フルーツ大福

大福は餡を餅で包んだ和菓子の一種だが、最近ではいちごを筆頭に、フルーツを中に入れるのが人気。果物の名産地ならではの味や、見た目まで本物そっくりに作ったものまであり、美味しさはもちろん写真映えもばっちり。和菓子だが、コーヒーにも紅茶にも合うので、是非一度お試しあれ。季節によっては食べられないものもあるが、フルーツ大福は一期一会。その時に出会ったものを試してみしてほしい。きっと新しい発見があるだろう。

希少なはっさく大福

柑橘の一種であるはっさくの発祥地、因島で生まれた「はっさく大福」(右:10月中旬~8月中旬、160円)と「まるごとみかん大福」(左:6月~2月中旬、250円)。少し苦味のあるはっさくを甘い白餡とつきたてのお餅で包んだ大福は、大人の味。

はっさく屋

広島県尾道市因島大浜町 246-1
0845.boo.jp/hassaku

中身も見た目もフルーツ

和菓子専門店「双葉屋」の大福は、外見もかわいらしいフルーツの形。写真は手前から、「りんご大福」、「チェリー大福」、「柿大福」。他にも10種類以上がラインナップし、大福が目もお腹も幸せにしてくれる。冷凍の場合、1か月ほど日持ちがするの嬉しい。各200円(税込み)。

御菓子處 双葉屋

長崎県長崎市新地町 8-12
nagasakifutabaya.com

産地直送のこだわりいちごと変わり餡

一見変わった形は「食わずとも、良いいちごを使っていると

分かってもらうため」と話す大浜泰広社長。餡もユニークで、商品名の通り、左が「抹茶あん」、右が「練乳あん」。他にもいちごとの相性が良い餡を考案中だとか。各250円。

莓庵

東京都千代田区外神田 6-14-2 サカイ末広ビル 1F
ichigoan.root-s.com

正統派いちご大福

大阪にある行列必至の和菓子屋「一心堂」の「抹茶いちご大福」(左:3月~4月末)と、大粒で甘みの強い季節限定の大きないちごを使った「いちごの王様大福」(右:12月~4月末)。食べた瞬間、いちごのジューシーな果汁が溢れ出る。しっとりとした白餡との相性も抜群。

一心堂

大阪府堺市東区日置荘原寺町 19-7
www.issindo-osaka.com

ふわふわお餅の洋菓子風大福

フルーツ、生クリーム、餡がしっかり詰まったボリュームたっぷり的大福。餅はマシュマロのように柔らかく、その食感が癖になる。「ふる一つ大福」(右・11月~5月、260円)と「生いちご大福」(左・11月中旬~4月末、230円)は養老軒の看板商品。

養老軒

岐阜県加茂郡川辺町下川辺 273-1
www.yoroken.com

p.034

楽しみ方さまざま! もっとフルーツが好きになる

フルーツ王国日本は、果物の品質が高いだけでなく、その楽しみ方も豊富だ。新鮮な果物をそのまま食べるのも良い

が、もっと美味しい食べ方があるのではと探求するのが日本人。洋菓子から和菓子、ドリンクまで。果物への愛が止まらず、雑貨まで作ってしまう。数ある製品の中から特におすすめしたい8点をご紹介します。

市場で厳選された新鮮果実のフルーツポンチ

10種類以上の果実を使ったフルーツポンチは、近江屋洋菓子店の看板商品。時間と共にシロップが果物にしみ込み、味が変わるのが楽しい。4〜5人分 2700円。

東京都千代田区神田淡路町 2-4
www.ohmiyayougashiten.co.jp

メロンにそっくり「メロン革」のコインケース

牛革を特殊加工し、本物のメロンの網目のように仕立てた『Suica』が入るクラウンメロン(牛革製コイン&パスケース)は EARL'S FAVOURITE と静岡のクラウンメロンとのコラボ商品。3519円。

東京都千代田区神田和泉町 1-2-5 昭和ビル 1F
www.andcompany.co.jp

日本初のりんご飴専門店

ポムダムールトキーのりんご飴は、少し酸味のあるりんごを、パリパリした薄い飴が覆っている。大人気の「プレーン」以外に、シナモンやココアフレーバーもある。各 600円(税込み)。

東京都新宿区新宿 5-9-12 KIビル 2F
www.pommedamourtokyo.com

ホテルのルーフトップバーで楽しむカクテル

アンダーズ 東京の 52 階のバーから、東京の夜景を見下ろしながら飲む旬の果実を使ったカクテルは格別。写真は日向夏の「シーズナルファジー」(3〜4月限定、1950円)。

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 52F
www.andzotokyodining.com

砂糖不使用のドライフルーツ

低温で長時間乾燥させた^{たたらちや}多々楽達屋のドライフルーツは果実のしっかりとした食感が残り、果物本来の香りと味が楽しめる。贈り物にも人気の「ナッツ 5 とフルーツ 6」3000円。

岐阜県土岐市駄知町 896-3
www.tataratiya.com

果実スイーツ専門店が作るカステラ

市場に通い厳選したフルーツでスイーツを作り続けるホシフルーツ。「福岡あまおう」や「広島レモン」味のカステラはほんのりとした甘さで、ふわふわとした食感がたまらない。各 200円。

山口県柳井市南町 3-4-7
www.hoshi-fruits.com

きらめくさくらんぼ

蜜漬けされた山形県産のさくらんぼがゼリーにくるまれた宗家源吉兆庵の「^{はなおうとう}花桜桃」(2月下旬〜6月下旬、230円)は、見た目も味も爽やか。

東京都中央区銀座 7-8-9
www.kitchoan.co.jp

丸ごとメロンの贅沢かき氷

かき氷専門店雪うさぎの「まるごと生メロン」は、メロンの半分を器に、もう半分は果汁を搾ってシロップに。メニューは日替わりのため、出会えたらラッキー。1200円(税込み)。

東京都世田谷区駒沢 3-18-2
twitter.com/yukiusagi246

p.035

くだもの王国、岡山へようこそ!

「常識を超える丁寧な果物作り」で知られる日本。なかでも岡山県は群を抜いているという。岡山の果物作りの秘密に迫るべく、専門家達に話を聞いた。

「夢見るような上品な香りと甘み。噛めば噛むほどコクが出てくる。しかもきめ細くなめらか。こんな桃があるのかと衝撃を受けました」と語るのは、創業 134 年のフルーツ専門店を母体に持つタカノフルーツパーラーのチーフフルーツチュリエ、森山登美男さん。10 年ほど前、関東ではあまり流通していなかった「おかやま夢白桃」に出会い、「この桃で最高のパフェを作りたい」と思い立った。

「最初は難色を示されたんです。そんなに数量が確保できないって」。そこで生産者と直談判するため岡山県の産地に赴き、栽培方法や選果基準、出荷方法のすべてにこだわる姿勢に、改めて感動したという。

「始めてみたら、お客様の反響は予想以上でした。2000 円近くする高価なパフェですから、そんなには売れないだろうと踏んでいましたが、結果 1 日で 4 日分を売り上げました。美味しいものを出せば、お客様は分かってくさるんですね」

岡山と言えば、ぶどうも外せないという。「シャインマスカットなどは他産地のものも仕入れていますが、スタッフはすぐに岡山のものを見分けられます。まず見た目が美しいんです。その裏には生産者達の熱すぎるくらいの思いがあった。「ぶどうのハウスを視察に行った時は、栽培方法の話が 2 時間ノンストップでした。その時ハウス内は 40 度近い暑さでしたから、さすがに倒れるかと焦りましたよ (笑)」。

こだわりが詰まっている岡山の果物は、みずみずしすぎてクリームとの相性が難しかったりと、美味しいパフェに仕立てるのは容易ではない。しかし「日本一の果物を目指す生産者の努力に見合うよう、タカノは日本一のパフェを提供しています。今年はアイスやジュレの部分も含め、すべてをおかやま夢白桃で構成した『究極のパフェ』を作りたい」と目を

輝かせる森山さん。今年の夏が待ち遠しい。

森山登美男 (もりやま・とみお)

青果商の家に育ち、新宿高野に入社。現在はタカノフルーツパーラー、チーフフルーツチュリエとして、数々のメニュー開発に携わる。これまでに 10 万食以上のパフェを製作。

タカノフルーツパーラーの「おかやま夢白桃」のパフェ (2018 年)。

●マスカット・オブ・アレキサンドリア

「果物の女王」とも呼ばれる。一粒丸ごと頬張ると、張りのある粒がパリッとはじけ、強い甘みと爽やかな酸味、上品なマスカット香が口いっぱいに広がる。

●シャインマスカット

強い甘みを持ち、皮ごと食べられ、種も無い、大人気の品種。岡山のシャインマスカットは「晴王 (はれおう)」のブランドでも知られる。

●ピオーネ

巨峰とマスカットを親に持ち、ブドウらしい強い香りとう品なマスカット香を併せ持つ。大粒で種が無く、強い甘みに爽やかな酸味の濃厚果汁が溢れる。

●清水白桃 (しみずはくとう)

岡山で生まれた、白桃を代表する品種。なめらかな果肉は口の中でとろけ、溢れる果汁と甘い香りが口いっぱいに広がる。

おかやま夢白桃 (おかやまゆめはくとう)

清水白桃より大ぶりの実をつけ、上品な香りと甘みがあり、果汁も多い。岡山県農業研究所で開発され、2005 年に品種登録された岡山オリジナル品種。

p.036

世界一の果物を育てるために

「くだもの王国」と呼ばれる岡山だが、意外にも作付面積では桃が全国第 5 位、ぶどうは第 4 位 (2017 年)。しかし市場単価は全国的に見ても高い。

『『どうして岡山の果物は高いの?』と言われることがありますが、とにかく手をかけて質を高めているから。他の産地よ

り細やかな栽培管理を行い、その分一つ一つの果実を大切に育てます。そのため、作付面積が限られてしまうのです」と話すのは、果樹研究ひとすじの藤井雄一郎さん。県所属の果樹研究室のトップだ。

果実作りに適した気候なのですか?との質問に対し、予想外の答えが返ってきた。「岡山は『晴れの国』とも呼ばれるほど降雨量が少なく、また、土は痩せています。つまり何もせずに果物が育つ環境ではないのです」。しかし逆に言えば、人が与える水や肥料の量をコントロールしやすいということ。こだわりの強い県民の気質と相まって、高い栽培技術を育んだのだという。1886年には国内で初めてマスカット・オブ・アレキサンドリアの温室栽培を導入、1901年には上海水蜜を改良して白桃を開発。現在国内で流通している「白桃」のすべての祖となっている。

「現在でも岡山の生産者たちは研究熱心で、手間ひまを惜しみません。県内ではよく『わが子のように果実を育てる』と言っていますが、まさにその通りだと思います」

ぶどうの作業一つ一つを見ても、驚くほどきめ細かい。「盆栽ではありませんが収穫時点を思い浮かべながら、蕾の段階から何度も間引き、花や果実の数を細かく調整していきます。最後は粒の向きを、一粒一粒箸や竹べらを使って、綺麗に整えたり、ぶどう表面の果粉（ブルーム）を乱さないように細心の注意も払っています。食べてくださる皆様の顔を思い浮かべながら一生懸命作業しているのです」。

130年以上続く栽培技術の上に、不断の手入れと至高の果物を目指す努力がしっかりと積み重なり、岡山県の果物の質を支えている。

上：果樹研究室で開発された新品種「オーロラブラック」に袋かけをする作業。

中：他県では使わないタイプの、遮光率の高い紙を使用した、清水白桃の袋かけ。

下左：ピオーネの発芽の様子。

下右：おかやま夢白桃の人工受粉。

藤井雄一郎（ふじい・ゆういちろう）

岡山県農林水産総合センター 農業研究所 果樹研究室 室長。

育てやすく美味しい品種の開発のほか、県内の農家と協力しながら、産地で生じた課題の解決など、多数の試験研究を行っている。

p.037

生だけじゃない！ 県内で味わえる最高のフルーツスイーツ

※メニューは季節によって変わります。

（左上）

岡山市内で行列が絶えないフルーツスイーツショップ「おまち堂 & FRUTAS」のかき氷。

（右上）

倉敷市の「くらしき桃子」では旬の果物が見事なパフェに。写真は桃とぶどうのパフェ。

（左下）

県北の津山市にある「CAFE ROCA」でいただく、旬のフルーツがたっぷり載ったパンケーキ。

（右下）

美作市の農園が直営する、その名も「農園カフェ湯郷^{ゆのこう}」の、いちごのかき氷。

岡山果実を自らの手で収穫

県内には、果物の収穫体験をさせてくれる農家も数多く存在している。大きく実った食べ頃の果実を、自らの手でそっと木からもぎ取る体験は、何よりの土産話になるだろう。夏季の白桃はもちろん、秋のぶどう、冬～春にかけてはいちご狩りも楽しめる。

もぎたてをすぐに味わえるのもフルーツ狩りならではの。収穫した果実が食べ放題のプランや、持ち帰れるプランもある。予約が必要な場合も多いので、希望に合わせて事前調査は必須。桃茂実苑^{ともみえん}や西山ファームなら、ある程度英語対応も期待できる。

www.okayama-japan.jp/en/