

食品加工・販売 コンセルヴァ (CONSERVA)

和歌山の魅力を瓶いっぱいに詰めて

(本文・22ページ)



子供のころに見た規格外農産物の廃棄光景。「あれを有効活用して何かしたい」と、全国各地を回り和歌山県の龍神村に辿り着いた。旬の果物を合わせて作ったジャムは、肩肘の張らない最”幸”級品！ ●撮影：夫馬潤子



食品加工・販売
コンセルヴァ
(CONSERVA)

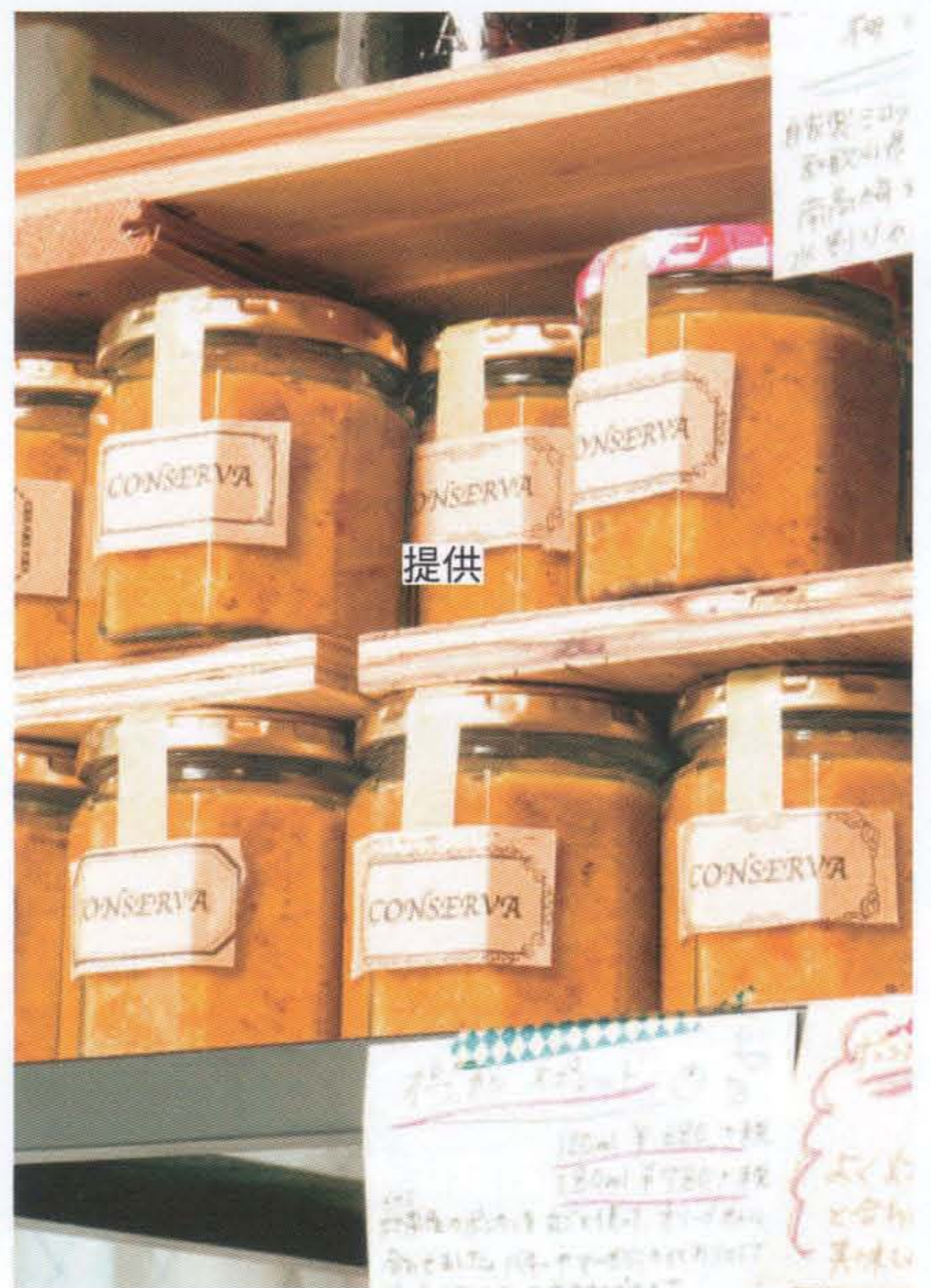
〒645-0303 和歌山県田辺市龍神村小家972-36
☎ 080-4972-3760

▲店内では龍神で採れたブルーベリーやジンジャーで作った自家製シロップドリンク(300～350円)を楽しめる



◀ ラベルの和紙、店印、パンのマグネット、新聞でできたオーナメントもすべて龍神に住むアーティストによる作品。店内はそういった作品を楽しめる龍神村の小さなミュージアムのような

▶ 「ジャムを売るきっかけに」と金丸さんが現地で学んだイタリアパンが購入できる



▲ ポンカンスプレッド(120ml 734円)は高野山参りなどで龍神に来たお客にと、精進料理に通ずるよう、動物性油脂ではなくオリーブオイルを使い作られたもの

食品加工・販売 コンセルヴァ (CONSERVA)

和歌山の魅力を瓶いっぱい詰めて



↓ 金丸知弘さんと妻・りささん

龍神村で新生活

地元で採れた旬の果物を使い、ジヤムやシロップ、イタリアのパン・食材を販売する「コンセルヴァ」。「有田みかん」で有名な有田市から、ミカン畑をくぐり抜けて山道を車で約1時間。アーティストが集まる場所として有名な和歌山県田辺市龍神村にある「アトリエ龍神の家」の一角に店を構える。

店主の金丸知弘さんは現在29歳。

昨年東京からイタリアでこの村に移住した。金丸さんは、食環境ジャーナリスト、地域活性化アドバイザーである金丸弘美さんを父に持つ。ニッポン東京スロー

フード協会発起人の一人でもある弘美さんの影響を受け、幼いころからイタリアの食文化に触れ、同時に日本各地の食を通じた地域性について家族との会話の中で自然と知識を育んでいた。

「中学校のときに徳之島に住んでいたことがあります。子供ながらに、親戚の農家がゴーヤー一つひとつにプラスチックの容器をかけ、JAのサイズ規格に合う野菜作りを行い、規

格外の野菜をすべて廃棄する光景に衝撃を受けました。

20歳を過ぎて、自分の国を深く知ろうと父が取材で行った全国の農家、直売所を1年半かけて自転車で訪ね回りました。農家の人たちは口をそろえて『生産性を上げて売り上げを良くしたい』と言います。それならば1日に100kgも捨ててしまう規格外農産物をうまく利用する方法を考えた方がいい、と僕は感じました。イタリアやフランスでは、ナポレオンの時代から瓶詰め加工品を農家の人たちが自分達の手で作っています。イタリアに渡って保存食の技術や食文化、マーケティングを学び、帰国後保存食の店を持つと決意しました」

イタリアで学んだこと

2012年にイタリアへ渡り、ピ

*1
Italian Culinary
Institute for Foreigners
イタリア各地の郷土料理を外国人に教え、イタリア料理だけでなく食文化も海外に広めることを目的としたイタリア料理研修機関

↓ 店内のカウンターもすべて地元素材を使った手作り。地元の自然素材で作られた家具は、カフェにきたお客にくつろぎ感を提供する



エモンテ州にあるICIF(*1)に入学した。学校でイタリアの食文化をあらゆる角度から学びながら、空いている時間を利用してイタリアの農家や作り手の工房を訪問し、レストランでも研鑽を積んだ。ファミリ―経営が多いイタリアのレストランでは、トマトの収穫時期になると親戚が一堂に集まり、みんなで採れたてのトマトの皮を剥き、種を取り230kgのトマトのソースを一気に作るという生活に根づいた保存食作りの現場を体感した。

帰国後は執筆活動、弘美さんの仕

地元の食材を使う

↓棚にはコンフィチュールが14種。ほかにもスパイスやハーブ、裏にはイタリア食材も並ぶ



↑クリエイターに住んでもらおうと田辺市が2005年にスタートした「アトリエ龍神の家」。ここに6棟、別の場所に3棟ある。

↓ジャムやパンに使うスパイスやハーブも瓶に詰め、計り売りで販売。「移住者が多いのでスパイスへの需要も多い。これもうちに足を運んでもらう1つのきっかけになっている」と金丸さん



事のパートナーとして活動しながら、出店にふさわしい場所を探した。「保存食を作るならば、商品イメージの良い場所に」。ある日足を運んだ地方移住希望者の説明会で和歌山県の職員に呼び止められたのが、龍神村へ移住するきっかけとなった。和歌山県は気候が穏やかで海がある。周辺県には原子力発電所が無い。ここではミカン、梅、桃の特産物のほかに、柑橘類だけで80種、イチゴ

った。

初めて和歌山を訪ねたときに目に留まった「アトリエ龍神の家」。田辺市が地元の産物を使いモノを作るクリエイターに住居兼店舗をひと月2万5千円で貸し出す住宅。それまでずっと満室だったが、偶然にも一軒空いたとの連絡が入り、即座に移住を決めた。

農家と店の“ワインワイン”の関係

新しく移住してきた金丸夫妻へと、近隣に住むクリエイターらが桜の木でできた椅子、地元の杉を使った店の看板、床やカウンターの用意を手助けしてくれた。移住者の多い

やブルーベリーなどのベリー類、パッションフルーツやマンゴーなどの南国フルーツなど、少量だが多種の果物が生産されていると知

この村には、そんな優しさもある。周囲の協力を得て、この自然溢れる山中にぴったりと合う店があつという間に出来上がり、2016年12月に「コンセルヴァ」をオープンさせた。

商品コンセプトは、龍神村近辺で収穫された規格外農産物をメインに使用すること。「和歌山で農家を訪ねさらに驚いたことは、生産者が見かけの汚い規格外品は捨てるべきものと思っていたこと。瓶詰め商品に見かけは無関係。農家の人たちと話を重ね、”ワインワイン”の関係を築き廃棄農産物を加工することにした。お客様からは『捨てるもので作っているの?』と思われるかもしれませんが、農産物は見かけだけで判断するものではない、ということも瓶詰め商品を通して伝えていきたいです」

14種類のラインアップには、お客様を選んで食べて「楽しい、美味しい」と思えるよう、カクテルやケーキから着想を得て商品を作る。「ビワとラムレーズンジャム」は日高川町特産のビワを使いたいと、アップルパイをイメージして作った商品。「八朔と白あん」はイチゴ大福から発想を得た。

ハッサクの苦みが白あんで和らぎ、爽やかな柑橘の香りと白あんの優しい味わいが和の香りを醸し出す。

「商売をしていく上で大切なことは、ここまで足を運んでもらうきっかけを作ること。龍神には年間60万人の観光客が来ますが、店にわざわざ来てもらうためには、ただオシャレな瓶に入っているだけではジャムは売れません。龍神で採れた農産物を使い、ほかでは手に入らない商品を作る。たくさん果物が採れることから作れる同じ季節の果物を組み合わせたアイテム、『ゆずとさつまいも』『桃といちじく』などは、この季節にしか食べられない高級感を与えます。その商品は他府県から来たお客様に『和歌山ではこんなものが採れるよ』というアピールにもなります。日持ちする瓶詰め商品が他府県からのお客様の手に渡り、そのお客様が次はネットを通じて贈答に使ってくれる、そういう流れになれば嬉しい」

豊かな生活を求めて

イタリアパンの販売も、足を運ぶきっかけ作りの一つだ。「ジャムはジ

ジャム好きな人しか買いませんが、パンは毎日のもの。パンをきつかけにジャムに興味を持ってもらえたら」と、朝早くから10種類近いパンを焼きカウンターに並べる。

お客との対話も欠かさない。ジャムを求めるお客にはライフスタイルに合わせたアイテムを薦める。「例えば『キウイとりんごジン』はヨーグルトと食べたら美味しい。爽やかな酸味の効いたこのジャムは男性にも人気。お子様には色も美しく優しい味の『ブルーベリーとバナナ』。健康を意識したお客様、料理に使いたいというお客様には『ポンカンスプレッド』。ポンカン丸ごとにオリブオイルを合わせているので、ちょっと油のあるソーセージやベーコンと合わせたり、サンドイッチに肉系と合わせても美味しい」と、ジャムのある食卓の提案もする。

「第一目標は、自分たちの生活が安定するように商売を成り立たせること」と、週3回の休みを利用して、新商品開発や、近隣の農家、クリエーターとの交友に時間を費やす。だが金丸さんは、もつと先にある店の、

そしてこの村の将来に目を向けている。「将来的には工房を作り、ゲストハウスを作りたい。龍神は、50年後には住む人がいなくなる可能性があるあります。商売を継続していくためには雇用を生むことが大切。ゲストハウスを作れば、そこが県外から来る雇用者の宿泊所ともなり、研修生を呼び込むこともできます。ツアーを組んで龍神を案内し、ここに住むクリエイターとともに料理教室やワークショップもできます。ここにいる大人たちが雇用を作ること今から考えていくことが、自分の商売のためにも、村のためにも必要だと考えています」

そして金丸さんは、プライベートの夢も話してくれた。「イタリア人にとって贅沢な食卓とは、ロケーションの良い、空気のきれいな田舎で、気の置けない友人らがドレスアップして集まり、地元で採れた食材ときれいな水を使った料理をみんなで囲むこと。これが1番の贅沢。僕も本当の贅沢ってそういうことなんじゃないかなあ、と思ってます」

(久我圭子)