



【上】前列中央が松嶋さんご夫妻
【右】3種の焼きジャムのトーストとネーブルのマーマレード



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー、事業を手がける。著書に「幸福な田舎のつくりかた」地域の記事が人をつなぎ、小さな経済を動かす（学芸出版）「美饌・田舎力、小さくても経済が回る5つの法則」（NHK出版新書）など多数。

山口県・周防大島町 瀬戸内 ジャムズガーデン

山 山口県・周防大島町の『瀬戸内ジャムズガーデン』は、松嶋匡史さんが、奥さんの智明さんの故郷で開いた店だ。島に豊富にある柑橘がジャムの店を開くきっかけだった。年間に生まれるジャムは120種類。店内にズラリと並ぶ。季節のジャムを試食できるのが嬉しい。

新婚旅行でフランスに行き、コンフィチュール（ジャム）専門店に魅了されサラリーマンから転身して夫婦でジャム工房を創った。奥さんの実家はお寺で、義父の応援でお洒落なショップが生まれた。奥さんは副住職となりジャム店と掛け持ちで活動。自分の思いを歌にしたところ、各地の寺から若い世代を広げたいと

呼ばれるようになりライブを行うことに。そこでジャムも売ってほしい、との要望も出て思わぬ広がりにもなった。

海沿いのアズキ色の屋根の可愛らしい庭付きのカフェでジャム製造販売し、軽食も出す。島の芋（東和金時）をジャムにし、パンにつけて焼いて食べる焼きジャム。芋ジャムとバナラビーンズをホットミルクに溶いたラテ。芋ジャムと黒豆、レモンはちみつ煮、ブルーベリーとチョコの3種類がのったトーストとネーブルのマーマレードのヨーグルト。東和金時ラム煮と、イヨカンを一アルグレーで煮たジャムを包んだ2種類の大福など。

カフェで登場する軽食は、ジャムの味わいの豊かさや新鮮さの喜びにあふれている。焼きジャムだけでも、はつきり、すだいだいななど17種類もある。四季により果実も変わり、ジャムの彩りも異なるものが生まれ、食べ方もさらに広がる。土日は満員で平日も多くの人が訪れる。夏場の海水浴シーズンには、島外からの車が店の前に列を作るほどの人気だ。

原料は島の特産のミカンを中心に農家との連携と、自ら栽培をするブルーベリーなどとの組み合わせで生

まれる。契約農家は52軒にのぼる。まだ実が青い時期の早摘みミカンのマーマレード、カボスをあえて完熟させて作ったマーマレードなど、素材の持ち味と島にある果樹類、四季を上手に生かしている。

これまで島の加工用ミカンの出荷価格は1kg10円ほどだったが、ジャムに合った果実を栽培してもらったことで1kg100円以上で買い取り、新たな需要も生み出した。ジャムの価格は600円台から800円台と高めだが、年間の生産量は約10万個にのぼる。店頭で約半分を売り、ネット通販が2割、卸しやパン店への販売が3割ある。

ジャムは果実の状態を見て素材にそって手づくりする。砂糖は種子島の黒糖を濾した洗双糖を使う。味わいが柔らかく、果実の持ち味が生かされることで、さまざまな食材との組み合わせを容易にし、多くの料理を生み出すことになっている。

どこにもないジャムを創る工房に魅せられて、若い人たちが働いてみたいとやってくる。現在、正社員2人、パート、アルバイトを含めて22人が働く。若さあふれ活気あるジャム店だ。島の若い人たちのコラボレーション商品も生まれ始めている。