



四季の島の色とりどりの 果実がジャムに

金丸弘美

食総合プロデューサー

山口県周防大島^{すおうおしま}を6年ぶりに訪ねた。瀬戸内海に浮かぶ離島で、瀬戸内海では淡路島^{あわじしま}、小豆島^{しょうじま}に次ぐ3番目に大きな島だ。本土とは大島大橋とで結ばれている。この島で『瀬戸内ジャムズガーデン』を運営する松嶋匡史さんに招かれたからだった。彼は、妻の智明さんとともに、お洒落で素敵なカフェを運営し、その横でジャムを作りながら食べ方も提案するという見事な演出をすることで人気を博している。その証拠に島の人口は1万7030人だというのに、お店には年間7万人も人が訪れているというから驚きだ。しかも売り



3種類のジャムの載ったトースト。
上からカボスとぶじリンゴ、小夏とキウイ、イヨカンマーメレード

上げの半分近くが店内でという。

ジャムは季節に合わせて島内の果実を使い年間180種類もある。ファンの人たちが島外からわざわざやってきて、まとめて購入し、また季節が変わると来店するというリピーターも多いという。彼との出会いが、それまでのジャムの概念を根底から覆^{くつがえ}し、まさに目からウロコだった。

というのは、ジャムというと各地で行われよく見かけたのがミカンやリンゴが余ったからジャムにする、というのがほとんどで、それほど魅力があるとは思えなかったのだ。ところが匡史さんのジャムは、まったく異なっていた。のちほど確認をしたら、実は「コンフィチュール」。ジャムは果実の形状のない状態のもの。コンフィチュールは、果実の形状を残し、あるいはほかの果実やリキュール、ペッパーなど、さまざま組み合わせで作るものだを知った。ただ日本では馴染みがないし、わかりにくいだろうと店名を『瀬戸内ジャムズガーデン』にしたのだという。

匡史さんは京都生まれ。周防大島育ちの智明さんと、大学時代に知り合い後に結婚。新婚旅行で行ったパリの食品売り場でコンフィチュールと出会い、その種類の多さと組み合わせの多彩さ食べ方の幅広さに魅了され、会社を辞めて、智明さんの島に家族で移住をし、ゼロからジャム工房とカ

フエを創業し始めた。というのも、島はもともと柑橘の産地でジャムの原料が入手しやすいというのがあった。今では地元農家100軒と連携してジャムが生まれている。

久方ぶりに訪ねると、新たにカフェの横に工房ができ、そこでは4名のスタッフが手づくりジャムを作っている。しかも創業以来変わらず、いくつか並んだガスコンロで、鍋でジャムをぐつぐつ作るといふ超アナログな手法。一鍋で50本。1日3回転。というのも季節で材料がどんどん変わる。それで、一つ一つ味を確かめながら作るというのだ。しかもこのジャム、種子島産砂糖「洗双糖」を使い、それも極力少なくし甘味を抑え果実の素材の持ち味を存分に生かすというもの。市販のジャムのようなpH調整剤やゲル化剤などは一切使っていない。

ジャム工房の横にはハウスが新たに作られていて農業も始まっていた。裏山の遊休地も使い、レモン、温州みかん、ライム、夏みかん、小ぶりのグレープフルーツのような弓削瓢柑、ブラッドオレンジ、イチジク、ブルーベリー、サツマイモ、ハイビスカスなどなど。

「ブルーベリーを始めたのは2004年くらいから。本格的に始めたのは2007年から。島の中で手に入りにくいもので、ジャム屋としてほしいものを作っています。イチゴはヨツボシ。中まで赤く鮮やかでジャムの色合いがいい。島で作っている人がいなかったので始めました。イチジクは3種類。少し時期がずれて実ができる。黒イチジクは実験的に作っています。ライムは島内で手に入らない。ハイビスカスの花は、ジャムにすると風味がいい。酸味もあり、ハイビスカスティーにするとい味わいです。栗は山口県的美祿農協、桃は岡山。地元で採れないもので、ジャムにアク

セントとして添えたいものは島外のものも入れています」と匡史さん。

島内で収穫できるものでほぼ9割からジャムができる。つまり、素材があくまで主体であつて、その持ち味をどう瓶に詰められるかというジャムなのである。四季の味わいが詰まった誰にも真似のできない多くの人を虜にするジャムの理由が島に行つて初めて分かった。

農業部門部長は、智明さんのお父さん。実は、



松嶋匡史さん、智明さんご夫妻

もともとお寺のご住職。傍ら大学で美術を教えていた。今度、住職を継ぐのは、なんと、智明さん。これにもびつくり。

匡史さんは、現在、周防大島観光協会の副会長。島で若い人が次々起業しカフェやゲストハウスが増えている。そこで仲間と連携し、島を巡つてもらい、さまざまな食や風景を楽しみ、何度でも来てもらえるような所にしたというのが夢だという。その新たな活動が今始まろうとしている。