

文旦の味もキ通信

文旦好きがこういて、遂に発行！ ●2020年10/1発行 ●第5号(年3回更新) ●企画・制作・発行・デザイン/アトリエよくはり子リス 〒780-0301 高知市春野町弘岡上1176-2 [携帯] 090-3784-3307 [e-mail] korisu@lime.ocn.ne.jp 2020.10

イメージは「宇宙」。
赤道剥きの時に ゆらゆらと
大きく波を描いて切り、その内側を
同じ幅で切って輪を作り、
少しずつずらして積み重ねて
高いタワーに。果肉が美しく
見えるように工夫しました。



文旦バスケット賞 受賞作品：増田 智子



親子時間を大切にママ野菜ソムリエ
「おかやま応援TOKYO隊 隊長
ママ野菜ソムリエサークル
冷凍生活アドバイザー
増田 智子さん(東京都)

2つの賞を受賞！おめでとう！おめでとうございます！
昨年の小金井での土佐文旦まつり。ここで上原恭子先生に文旦バスケットを作ったことをきっかけに、土佐文旦のおいしさやバスケット作りの魅力にすっかりはまってしまいました。今年はずいぶんショップで教えるお手伝いをしたり、友人親子と一緒に作り、実家の母にも文旦バスケット作りを伝えることが出来ました。副賞には可愛い土佐文旦バスケットのアクセサリー。昨年に引き続き素晴らしい賞をいただき大変嬉しかったです。関係者の皆さま、本当にありがとうございます！「皮をむくのが面倒くさい」というマイナス面を「楽しみながら皮をむいて美味しくいただく」というプラスのイメージに変えていく…素晴らしいアイデアですね！こんな時期だからこそ！土佐文旦の香りが癒されて、おいしい時間を楽しみたいと思います。

イメージは「リボンと花かご」。
しっかりとしなやかな文旦の皮を
均一の太さと厚みで紐状にし
皮の黄色と白のコントラストを
生かしました。



白木果樹園賞 受賞作品：増田 智子

今回で2回目となる「文旦バスケットコンテスト」。2020年2月15日〜3月31日の期間中、インスタグラムで専用アカウントを設定し、作品を募集。コロナの影響で文旦バスケット教室がほぼ開催出来ない中でも、オリジナリティあふれる作品が多く、応募数も昨年よりかなり増えていました。
応募条件は以下の4つ。①赤道剥きから作成する。②剥いた文旦の実が見えている。③持ち手はついていなくても良い。④本人の作品でオリジナリティがあること。実がきれいに剥けており、しっかりと弾力性のある皮も無駄なく使える文旦の特性を生かした文旦バスケットで、文旦の魅力をさらに皆さまにお伝え出来るよう、来年もさらに盛りあがる企画を準備出来たらと思っています。
(土佐文旦アンバサダー/野菜ソムリエプロ 上原 恭子)

文旦バスケットコンテスト2020 受賞作品をご紹介します！

水晶文旦のサプライズ文旦はっち♪



キラキラジュシー
水晶サプライズ文旦の完成!!

編集後記

「なんでこれ!!!」
階下から家族の悲鳴が聞こえたので見に行ってみると、私が大切に保存していた「乾燥華文旦」を変な生き物と間違えたみたいでした。「失礼なこと言わんとってや。これは文旦バスケットコンテストで才田春光先生にピールアート賞をいただいた作品を記念に乾燥させちゃうがやき。何で固めたらブローチか何かアクセサリーみたいになりまするう？」
ご存知の方お知恵を！



土佐文旦が「繋いでくれた」ご縁に感謝!

[第5回] 西村 有加さん



NHKの番組「プロフェッショナル仕事の流儀」緊急企画「危機と闘うプロからのメッセージ」の中で、ラグビーの元選手で指導者のエディー・ジョーンズ氏が言った言葉です。「皆が自宅で過ごす時間が増えた。この時間を有意義に過ごすか無為に過ごすか。より良くなる。困難の先に、より良いあなたがいるかもしれない。この言葉を聞いた時、真つ先に思い浮かべたのが西村有加さんでした。本当にストイックに自分自身を鍛え、常に勉強し続けていらつしやる野菜ソムリエさん。いい刺激を与えていただいております。

西村さんに感謝したいことは他にも！毎週土曜日の朝、KUTV テレビ高知で放送されているJAグループ高知の番組「あきコレ!」の中の「ベジフルレシビ」を担当していらつしやるんですが、これが本当に美味しんです！「ミョウガのブルーベリー黒酢漬け」や「ピーマンたっぷりやみつきバス」。「どろりナスピザ」「万能! 土佐ジンジャー」「青ゆず香るなり寿司」等々。放送を見てからずつと我が家の定番メニューになったものもいくつか。特にレシビの中に使われていた「ブルーベリー黒酢」は肥満気味の人の内臓脂肪を減少させる機能があるというので、我が家の冷蔵庫には欠かせず入っています。



数多くのテレビ番組にも出演されて、彼女の推薦のおかげで、放送の翌日、東京銀座のアンテナショップ「まるごと高知」には行列ができたこともあるなど、ヒット商品に繋がった高知県の加工商品も幾つか。
そんな頼もしい彼女の肩書きの中に「土佐文旦アンバサダー」が加わることになりました！写真(上)は、2018年に開催された「土佐文旦振興対策協議会総会」の様子です。西村さんのご講演内容は「土佐文旦の魅力の伝え方・実践編」。実際に販売されてみて

効果が上がった例をいくつかご紹介。介くださり、大変参考になりました。

写真(左)は、2019年に開催された「第10回土佐ふんたん祭」の様子です。西村さんが店頭に立たれてマイクを持たれた途端、文旦が売れるわ、売れるわ! 「本当に美味しいので食べていただきたい」オーラに包まれていました。

西村さん、力強い土佐文旦の応援、これからも、どうぞよろしくお願いいたします!

profile	ベジフルエバンジェリスト	
西村 有加 (にしむら ゆか)	日本で初めて「野菜ソムリエ上級プロ」と「ベジフルビューティーアドバイザー」という最高峰の資格を併せて取得。「野菜のチカラで心も身体も元気でキレイに」をキーワードに、講演やセミナー、レシビ開発、商品開発、野菜のブランディング、イベント企画など活動は多岐にわたる。野菜・果物の声を届け、生産者の想いを伝えるベジフルエバンジェリストとして活動。テレビや雑誌などメディア出演も多数。	
理事・アンバサダーなど	有機農業参入促進協議会理事 高知県観光大使 高知野菜アドバイザー 土佐文旦アンバサダー みやぎブランドアンバサダー	保有資格
	野菜ソムリエ上級プロ ベジフルビューティーアドバイザー 調味料ソムリエプロ 受験アワードマイスター	和食マイスター メンタルフードマイスター 冷凍生活アドバイザー アクティブスリッパ指導士

「JAグループ高知の番組「あきコレ!」の中の「ベジフルレシビ」こちらからご覧になっていただけます。是非検索してみてください。
https://ja-kochi.or.jp/vegetable/recipes/

冒頭の三木さんのお言葉は、書籍「文旦好きがこうして」の中で取材させていただいたものです。本の中では下記のサラダ、テリーヌ、フルーツスープもご紹介させていただいております。どのお料理も、地産食材を知り尽くしたシェフならではの、こだわりの一品です。



レストラン三木ドゥーブル
03-08-0872-1000
http://www.mimolocha.com/restaurant/

お馴染みの「カマンベール」と、クセが少なく食べやすい味わいの「サンタンドレ」という、2種類の白カビに包まれたチーズを使用。文旦と合わせてみました。少しだけフルーツマトのジュレをかけてます。



お魚は活き締めの特産品の天然の真鯛です。瀬川アスパラ、ソースは文旦と徳谷マト魚のお出汁とバターで作っています。



デザートに文旦とマンゴーのソルベ



ホタテ貝柱と根セロリの間に文旦を挟み込んでいます。根セロリとズワイガニを、レモンと特製のソースでサラダにした一品です。

フレンチのコースにも、存在感ある土佐文旦!
酸味・甘み・苦味、美味しい文旦は、その3つの味のバランスが絶妙なんです。文旦は多分これから日本だけでなく海外のシェフ達にも注目される食材になる。珍しき「面白さ」を持っていてと思います。まず、料理にした時の美しさ、それから、文旦の旨味・水分が、一粒一粒の中に、ちゃんとおさまっているという珍しさ。口当たりの良さもそうなんです。召し上がった時に、口の中に広がる何とも言えない清涼感、美味しさ、これをどう料理していくか、どんな食材と合わせていくか、考えるのが面白いところなんです。



三本桂子・秋色絵本原画と
むかしばなしミモリョシカ展

とき・・・2020年10月17日(土)～11月29日(日)11:00～17:00(休曜日・月火水)
ところ・・・ギャラリー HaRu 高知市九反田10-1(ホテル日航高知旭ロイヤル 堀川端東隣)
tel.080-2972-8556 駐車場2台(近隣にコインパーキングあり)

この秋発表の絵本原画3作・古典どうぶつの不思議なむかしばなしとそのミモリョシカたち
前期後期で絵を入れ替えます(入れ替え時期11/4予定) つまみ細工協力・山菜水明
干支ミモ『丑』ワークショップ10/24・25・11/1・8・22 10:00～12:00 ¥2,500
(つまみ細工とおごぼろは別売)
定員各8名・予約お問い合わせ 090-3788-3518 または mimolocha@nifty.com まで
三本桂子 HP <http://www.mimolocha.com> FB [Facebook.com/keiko.mimoto.5](https://www.facebook.com/keiko.mimoto.5)
Instagram www.instagram.com/mimolocha/



今年3月、「第10回土佐・ぶんたん祭」に合わせて開催する予定だった「ぶんたん展」も、残念ながら中止になってしまいました。その時にお披露目する予定だった三本桂子さんの「文旦の人生」のイラスト原画や「文旦難」も展示されます。今冬の「コロナ」の状況によって来年の予定がどうなるかわからない中、三本桂子さんの「私生活」も「希望の」日記」を見せたいと思います。



バルーン (balloon)

高知県高知市言田町 2-10
088-802-7744
https://www.instagram.com/balloon_yoshidachou/

このお店でも、土佐文旦&根セロリのお料理が!



野菜ソムリエプロ
土佐市津野町津野
増田純代さん(東京都)
<https://www.facebook.com/summy.831>

受賞した作品はなんと！偶然大北さんの文旦でした。こども部門は仙川カルチャーセンターキッズペパフルくらぶの生徒さんが受賞。ダブルで嬉しいです。ありがとうございます！今年は大元東久留米市でも小さく文旦バスケット教室を開催。東京小金井の文旦祭りでは昨年に引き続きお手伝いをさせていただきました。コツだけお教えするとみなさん素晴らしい発想で素敵なバスケットを作っていました。文旦の香りに包まれ、しなやかな文旦ピールを自由自在にアート。達成感と、終わった後にいただく美味しい文旦に大満足のみなさんの笑顔がホントに素敵なんです！昨年、上原 藤子さんのCafe Misoさんから文旦バスケットを教わっていた時、私自身が文旦ラブになったように、今年もたくさんの人を魅了した土佐文旦。高知の生産者さんが美味しい文旦を心を込めて作ってくださるのをおかげです。賞品はなんと大北果樹園さんの文旦一箱！またバスケット作りを楽しみながら大切に味わいます。文旦バスケットコンテスト関係者の皆さま本当にありがとうございました。

生徒さんとの嬉しいW受賞、おめでとうございます!

イメージは「流れ星」。明るく元気な気持ちになるようにと願いを込めて作りました。文旦の皮に触れると不思議と心穏やかで幸せな気持ちになります。文旦バスケットは瞬時に文旦の魅力を伝えられる素晴らしいツールだと思います。



大北果樹園賞 受賞作品：増田 純代



子ども部門賞 受賞作品：くどう にいな

イメージは「笑うバックマン」。小学校 2 年生、初めての文旦バスケット作りは、イメージもすぐに決まって躊躇なくどんどん作っていく様子が印象的だったそう。



■3 ピールアート賞 受賞作品：松田 雅子

■1 イメージは「ベレー帽の女の子」。艶やかな文旦を見ていると、何だか女の子に見えてきました。おっぱへアールを作ってみたら、合うのはベレー帽だと思いつき、ピンっと立った帽子の先っぽがポイントです。文旦バスケットは楽しく美味しく食べられる素敵なアートです。

■2 イメージは「パリ」。エッフェル塔と2月の旅のメンバー5名を象徴に。文旦の皮を三つ編みするのに紐をなるべく細く切るように心がけました。

■3 ピールアート賞
イメージは「華文旦」。文旦の皮を無駄なく生かす方法を考えました。上原先生や、才田先生とお会いして、文旦は捨てるのがいけないということに気づかせていただいたお陰です。コロナで自宅待機の期間中、息子と夢中になれる時間を与えていただき、ありがとうございます。



■1 文旦バスケット賞 受賞作品：八幡 名子



■2 文旦バスケット賞 受賞作品：木村 えり子

他にもオリジナリティ溢れるこんな受賞作品が!