





例えば、カフェなんかで文旦ジュースを注文した時、アクセントとして一房乗っていたら楽しいかも。文旦かき氷のアクセントにも使えそう！ JA ファーマーズマーケット「とさのさと」限定、数量限定で販売中です（100g・1,080円）。お問い合わせは、千光士農園 <http://www.buntan.biz/>



まるごとフローズン土佐文旦！ムキムキが好きな人にとっては「夏でも剥けるの？」と大興奮間違いなし！サプライズ文旦にし、さらに実と皮の間にラップを施して再び冷凍庫で凍らせています。食べたい時に半解凍していただけるし、凍ったまま炭酸で割ってミキサーにかけると飲みたい時に文旦ジュースが飲めます。

**きつかけは「夏にも文旦が食べたい」という常連のおじいちゃんの口癖。**

夏でも食べられる土佐文旦といえば、こちらのフローズン土佐文旦「おやすみ、文旦」も話題になりましたね。水産会社と「ラボすることで、特殊な冷凍方法で凍らせる」ことに成功したそうです。チャレンジャーは千光士尚史さん。高知県安芸市とその周辺で、主に土佐文旦やユズ、ポンカンなどの柑橘類を栽培しているようです。※今年8月、株式会社Mizkan(ミツカン)と高知県のゆず農家の方々が一緒に作り上げたほん酢「まつことゆず」のYouTubeでも大活躍でした！

千光士尚史さん  
ちりめん丼篇【ミツカン公式】  
<https://youtu.be/LFQVHACULg>

3月に開催された「土佐ぶんたん祭～とさのさと～」でも、広島県の子どもさんから「文旦農家さん、一年中食べられる文旦を作つてください」という、かわいらしいお手紙が届けられました。

## きつかけは「夏にも文旦が食べたい」という常連のおじいちゃんの口癖。

千光士尚史さんは「夏にも千光士さんの文旦を食べたいねえ」という、常連のおじいちゃんのご希望をなんとか叶えてあげたいと、地元の商工会議所のプロジェクトに参加。土佐文旦の急速冷凍実験を色々試してみて、やっと美味しさをそのまま味わえるフローズン土佐文旦「おやすみ、文旦」が完成したそうです。

ありがたいことに、我が家にも早速お送りください。いろいろ食べ方を試してみることができます。オススメは、半解凍のシャリシャリ文旦！まるで「土佐文旦シャーベット」のようで、とっても気持ちよかったです。

**ワンちゃんに変身！カッパに変身！土佐文旦が育てる遊び心！**

サプライズ文旦をプレゼントさせていただいだあるご家庭で、子どもさんが大ハシャギ！

胸に当てて「ボインちゃん♡」頭に乗せて「お帽子♡」と、グラグラグラグラ。私たちはよく高知名物「ボウシパン」のつばを食べてベレー帽にしたり、中をほじくって食べてみました。随分想像力と遊び心を育てていただきました。

学校法人龍馬学園 龍馬看護ふくし専門学校 ども未来学科の学生さんにサプライズ文旦を差し入れさせていただきました。サスガ！未来的保育士さん！想像力は限りなく、なんばくじやくアイデアを出してくれました。文旦ひとつでこんなに楽しく遊んであげられるって素敵！



文旦ピクルスを使用した「カツオと文旦のカルパッチョ」



出来上がった写真を見せてもらった時、「夏にこんなメニューがあったら、絶対注文する！」見た目もきれいで、やっぱり感も感じられて美味しいぞ！食べたい！」と絶賛していました。

アクセントに添えられたピンクペッパーのかわいらしさの色合い、ハーブのグリーンもよく効いていました。

担当教官のお一人で、2010年、西洋料理人として四国で初めて「現代の名工」にも選ばれた島田和幸名誉校長も、「文旦の酸味と甘みはカツオ料理とよく合うと思います。夏場に食べられる、爽やかだし、暑さも忘れるし、食欲も湧くと思います。」と感想を語っていました。

コロナ禍で、自宅で料理をする機会が増え、高知の豊かな食材のありがたさや、料理の楽しさに気がついた若者も多いと思います。また、共稼ぎが多い高知では、夫と妻が料理を分担できると、きっと家庭に笑顔も増えるはず。記事にご協力いただいた先生方、学校法人龍馬学園、情報ビジネス＆フード専門学校調理経営学科の皆さん、ありがとうございました。



調理経営学科2年 藤岡拓海さん

6月の終わり頃、学校法人龍馬学園 高知情報ビジネス＆フード専門学校 調理経営学科2年の藤岡拓海さんから「今、ちょうど土佐文旦がない時期ですが、どこかに残っていないでしようか？」と、ご相談いただきました。

土佐を代表する和食のプロが、学生達が考え出した「オリジナルレシピ」を審査してくださることになっているとのこと。

たまたま「文旦ピクルス（※1面掲載）」の試食会にお招きいただいたばかりの頃でしたので、早くこちらの商品をご紹介させていただきました。来春販売予定の商品ですが、快くご協力いただき、お陰様でなんとか調理＆撮影に間に合ったようです。藤岡さんの作品がこちら！

### 「カツオと文旦のカルパッチョ」

たまたま「文旦ピクルス（※1面掲載）」の試食会にお招きいただいたばかりの頃でしたので、早くこちらの商品をご紹介させていただきました。

来春販売予定の商品ですが、快くご協力いたた

き、お陰様でなんとか調理＆撮影に間に合ったよ

うです。藤岡さんの作品がこちら！



### 土佐文旦の花から作った、オーガニック化粧水をご紹介

土佐文旦の花から作った、オーガニック化粧水です。  
高知県産の原料を85%（室戸海洋深層水と安芸の文旦花水）使用しています。  
まる弥ガーデンで栽培された無農薬の文旦の花を使用。  
2020年から大北果樹園の花も入り、パワーアップしました。  
ひとつひとつ丁寧に手摘みされた花を蒸留して、化粧水の主原料としました。  
1本に約80輪分の花が使われています。



2,200円（税200円）  
お申し込みはコチラから

発売元：株式会社フルフリ・株式会社まる弥企画

製造販売元：株式会社ミューズ高知県室戸市室戸岬町1828-3