

ムキムキ文旦通信

文旦好きがこうじて、遂に発行！

●2022年3月発行 ●第9号(年3回更新) ●企画・制作・発行・デザイン／アトリエよくばり子リス
〒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

2022.3



剥かせていただきますね！

昨年5月、受粉作業のお手伝いをさせていただいた際、西込さんが付けてくださった「雅子の木」のプレート。その後、猛暑日の草刈りや摘果など、大変な作業をしながらずっと、その成長を見守ってくださいました。そしていよいよ12月、収穫の時を迎えましたが、またしても「寒波が来そう」ということで、予定していた日程を前倒ししての収穫作業だったため、お手伝いに行けなくて、申し訳ございませんでした。「あんなに小さかった文旦の赤ちゃんが、まあ、こんなに大きくなって♡」一段と愛情が深まった文旦になりました。一粒も無駄にしないように、大切に剥かせていただきますね！



みかん家にしごみさんが「雅子の木」を育ててくれました！

みかん家にしごみ 土佐文旦受粉作業 (前編)
<https://youtu.be/Qy-PfKCSvUg>



みかん家にしごみ 土佐文旦受粉作業 (後編)
<https://youtu.be/Ke6rHnuFkJA>



一部ヴェールヴェールの「文旦の生タルト」に使っていたけることになりました♡



Vert Vert (ヴェールヴェール)
高知県高知市はりまや町2丁目11-1
088・882・3045
<http://www.vertvert.com>



収穫の様子



摘果の様子

物忘れの利点
はっち♪



編集後記

編集後期を書かせていただいていた2月末現在、既に1面でご紹介させていただいた「雅子の木」の文旦(約5コンテンツ分)は、失くなってしまいました。

今年も「文旦ムキムキ隊」の仲間達と、剥きに刺している日々ですが、最近「ムキムキ文旦外交」「ムキムキ文旦誘致」にも威力を発揮！地域の元気作りのお役に立てているかも…と、ありがたく実感しています。

「ムキムキ文旦」の必要性を感じたのは、2018年2月18日に開催された、東京銀座まるごと高知での「ぶたん祭」。私のお役目はディスプレイのためのムキムキ文旦制作とムキムキレクチャーでした。それが「いい！」「これほしい！」というお客様の要望がハンパなく、お断りするのに困ったほどでした。(特に時間のない観光客の方は熱心に訴えてくれました)。季節限定職人達！この笑顔のため、今年も頑張ります！



ご注文は@美馬美味
<https://mima-uma.com/>

土佐文旦の季節は、一日の終わり、文旦を剥きながら映画を一本観るといのが習慣になっています。好きな映画の筆頭に、藤沢周平さんの小説を黒土三男監督が15年かけて映画化された名作「蟬しぐれ」があります。主人公の牧文四郎を演じられたのが、松本幸四郎さん(上映当時市川染五郎さん)でした。

以前美馬旅館で宿泊させていただいた時、幸四郎一家もよく宿泊されるという話をお聞きし、大興奮！「もしよろしければ、文四郎様にこちらを召し上がっていただきたく…」と、ムキムキ文旦の箱をお持ちしました。頭の中では、蟬しぐれ、主題歌「青筋さん」の「かざぐるま」が響いていました。

以下、美馬さんより

「幸四郎さん宅にお送りしたところ奥様がたいへん感謝され、大切な方への贈り物にしたいのでぜひ商品化して下さい！」と熱いリクエストをいただきました。せっかく美馬セレクトで売り出すなら最高品質の物をと、高校生の時から山田五十鈴さんらの楽屋見舞いに使っていた縁のある青果の堀田さんにご相談し、美馬ごみんの文旦農家さんを選定。さらに堀田さんのアドバイスで皮と身の間にラップをする事で苦みうつりの問題を解消。完璧な形のムキムキを形成するため、ムキムキ10玉に対して12〜13玉の文旦を贅沢に使用し、ラッピングも全国唯一の専業メーカー戸田商行さんの木毛を使用し、松田さんの剥きあげた後、堀田さんと美馬が厳重に点検、包装しています。文旦は大好きだけど剥くのが苦手で購入をためらっていた、というお客様からも大好評をいただき、その方がご自分の大切な方への贈り物になさるという有難いムキムキ文旦愛好の輪が広がっております。

包装の打ち合わせなどで、何度かごふく美馬にお伺いさせていただきました。松たかこさんに合わせる着物のように、文旦にいろんな箱の色を合わせていられるお姿、一人の「職人」として話をしてくださった表情に、期待は裏切れないと、ムキムキ修行に励む日々です。



<https://tosabushi.com/ba cknumber/tosabushi33/>



ごふく美馬の美馬勇作さんは、2020年12月発行の「とさぶし」(*高知県が発行している文化広報誌)第33号にも紹介されています。タイトルは『着物を装う土佐の人々』

INFINI(アンフィニ)2周年おめでとうございます!

「文旦好きがこうじて」出版の際にも、快く文旦のミニャルディーズをご提案くださった金井史章さん。



2020年1月21日、東京都世田谷区に、ご自分のお店をオープンされました。実は、オープンの少し前、日頃より金井さんとは高知の食材紹介などで新興の深い、有限会社スタジオオカムラの小林社長に、激励会及びお店のコンセプトやロゴ発表の席にお招きいただきました。



『INFINI(アンフィニ)』とは「無限∞」を意味するということで、デザインも円(縁)が広がっていくようなイメージ。沢山のご縁に支えられて、幾重にも重なる沢山のご縁がこれからも「無限」に広がります様に。そしてそのご縁に「最大限」の感謝を込めて…金井さんの熱さが伝わってくるような素晴らしいスピーチでした。



お店がオープンしてすぐ(コロナが流行するギリギリ手前)、東京文旦ムキムキ行脚の旅で、元旅行代理店勤務、ファームベジコの長崎雅代さんのナイスな添乗により「サプライズ INFINI 訪問」が実現。突如ぞろぞろとお店に入ってきた高知の面々に驚かれる金井さん。サプライズは大成功すぎて、もう少しで泣かしてしまおうところでした(笑)



ところが、その後、世の中はコロナで大変なことになる、独立されたばかりの金井さんを心配しておりました。

…が…

■INFINI 松屋銀座店オープン

■マツコの知らない世界にご出演。

フランスの天才パティシエと、ケーキを年間700個食べていらっしやるスイーツ好きの方が「香り豊かな絶品チョコレートケーキ」と紹介する中で、「香りで定評のあるお店」と絶賛!

■newseveryで

テリーヌドショコラエレガント(高知の土佐ベルガモットを使用したねっとり濃厚ながらにベルガモットの柑橘の爽やかな香りと奥出雲の薔薇がふんわり香るエレガントテリーヌ)が紹介される。

■雑誌 Hanako の3月号

スイーツ大賞 2021 ケーキ部門トップページで紹介される。

■雑誌 Hanako の特別編集ムックのスイーツ特集号に、個人店ながら「2021年を代表するパティスリー」として紹介される。

■「柑橘のお菓子とデザート」/誠文堂新光社

(風味を活かした焼き菓子、生菓子から、ジャム、パフェ、かき氷、デザートまで。日本の柑橘品種鑑付き)にレシピが紹介される。



などなど、ご活躍は止まることを知らず。

そして今、思い出の「はるのハーベスト」で、2周年記念の「土佐ベルガモットパウンドケーキ」を、あの日突撃訪問したメンバーでいただいております。



「しっとりしたパウンドケーキにベルガモットの爽やかな香りと酸味がしみ込んでおり、震える美味しさ」長崎の食レポにも力が入ります。

改めて、金井さん、コロナ禍を耐え突き抜けた、INFINI(アンフィニ)2周年、本当におめでとうございます!



INFINI

<https://www.infinidepuis2020.com>

東京都世田谷区奥沢7丁目18-3 (九品仏店)

1943年生まれ!もうすぐ樹齢80歳になる文旦の木がすごいんです!



赤道剥きサブライズ文旦の歴史についても、いろいろ教えてくださいました。

「約30年前、関東方面に売り出した行った際、販促のひとつのツールとしてお客様にお勧めしたと記憶しています。やはり、土佐市の生産者さん達の発案で、その後、繁華街のママさんがお客様に勧めたり、著名な料理家が紹介したりして受け継がれてきたんだということが分りました。青木会長、貴重なお話をありがとうございました。」

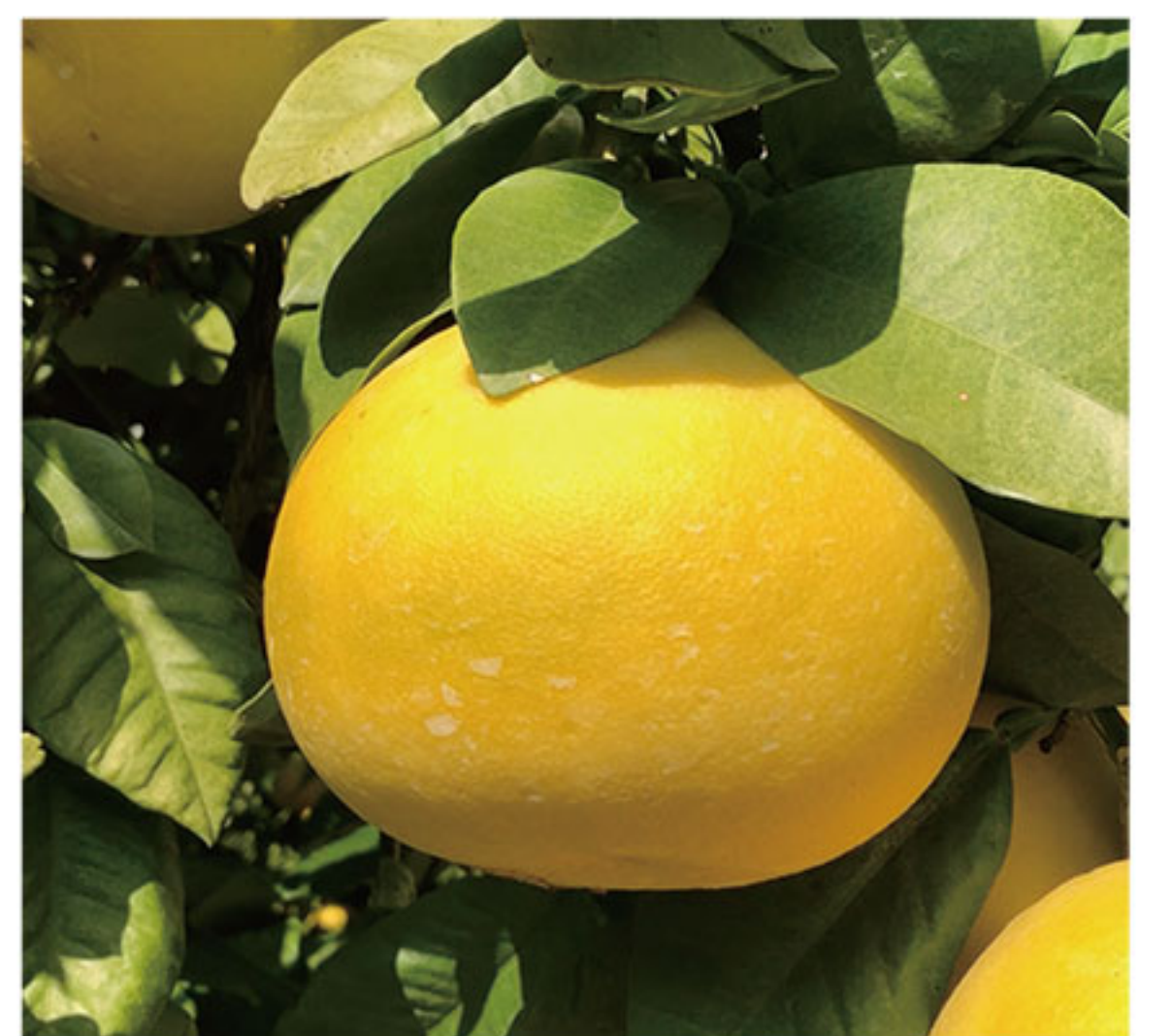
@キリン氷結「いいね!ニッポンの果実。」プロジェクト 高知県土佐市 男たちが考える土佐文旦の未来ビジョン 青木秀成さん @JAGグループ高知 土佐文旦の春を告げるフルーツ 高知県などでもお馴染みの、土佐文旦振興対策協議会 青木秀成会長(青木農園さん)。いつかお邪魔できたらなと思っていましたが、一回山に上がった人に「松田さんは絶対車で行くよ上がらんとする」と言われて遠慮していました。この度、取材のお供で、ラッキーなことに会長に迎えにきていただき、上まで積んで行ってもらえることに。そこで出会えたのがこの「文旦の木」でした。見てください、この力強い幹に立派な枝振り。1943年、先代が桑畑だったこの場所に「珍しき植えてみる」と植えたのがきっかけだったそうです。ご自宅、倉庫の近くで特に小まめな手入れが施され、大切に守られてきた9本の木。青木さん曰く「老いてますます盛んな安定した味」とのことですが、本当に幸せな文旦だと思いました。青木さんの愛情に張り切って応えているように、大きな実がたわに実っていました。



<https://www.bsfsuji.tv/ondemand/library/ueno.html>



2022年2月11日の放送では、土佐文旦が紹介されました。植野食堂特別編、高知旅第2弾!食材の宝庫・高知県へ、うまいもの探しの旅にやってきました!おいしいカツオが並ぶ漁師町で、土佐の王様・文旦農家で、高知の食の奥深さを痛感。



千光士農園の千光士尚史さんが「農耕と園藝」(2022年3月春号)に掲載されました。