

文旦ムキムキ教室

4月4日、今年もはりま橋南街で開催されている「全県はりまや市」と、「みかん家にしごきさん」とタッグアップさせていただき、「はりまや文旦感謝祭」を無事開催することができました。今年は、絵本「とさぶんたんのぶんこちゃん」と新聞バッグ入りムキムキ文旦など新しい展開も！来期も進化しますぜよ！

「はりまや文旦感謝祭」に感謝！

絵本が繋いでくださったご縁に感謝！

野梨のりこ

松田さんとの出会いはNHKの「あさいち」という番組でした。土佐文旦を剥き疲れたら鳴子を持って「よさいち8」を踊っておられるところを拝見し、SNSで繋がって頂いた様に思います。このきっかけのおかげで、高知のおいしく楽しい情報に触れることが出来ます。丁度コロナ渦で、なかなかお目にかかることも叶わずにいたある日（こちらもSNSで繋がっていた ファームベジコの長崎雅代さんから「土佐の酢みかん＆土佐寿司まつり」へのお誘いを頂きました。「うーいーちち参加する！」と決め、イベントを心待ちにする子どもにわくわくしながら参加させていただきました。

「酢みかん」とひとまとめにするのも種類はとて多く、香りや味の違いを感じ、見た事もない果実にも出合うことができ、個性あふれる酢みかんの魅力を今更ながら感じる事ができました。それぞれの酢みかんの魅力を生かした商品の多さに驚き、夢の様な時間を過ごすことができ、香川に帰ってからしばらくは余韻にとっぷり浸っていました。

「またお目にかかりたい」と思いつつも、思う様に行動できない事に苛立ったりしていましたが、夫の所用に同行し高知に居る時に偶然、JAFファーマーズマーケットとさのさで開催されていた「とさのぶんたんカーニバル」の情報を知りました。急いで向かうも、到着したのが撤収前！荷物の搬出が始まっていたが（お目にかかるのは2回目なのに、随分前からの知人の様に接していただきました。こちらで絵本を講人しポストカードとエプロンを頂き、一緒に写真も撮って別れました。絵本やポストカードに描かれた三木桂子さんの絵にほつりと癒され、デコ寿司にしたくなり、イメージを頭の中でぐるぐる巡らせながら帰宅しました。考えはまとまらずともトライあるのみ！実の感じはどうだろう、表情はどんな？そもそもこんな事してかまんやろうか、などと思いつながらも出路上がったデコ寿司の写真を松田さんに送信しました。有難いメッセージと共に松田さんの笑顔も拝見できた様な気がしました。

最後に文旦生産者のみなさまの日々のご尽力と文旦アンバサダーのみなさまの今後益々のご活躍と、土佐文旦の魅力が更に広がります様 祈念しています。

「土佐の酢みかん＆土佐寿司まつり 2024」より
(手前右側が野梨のりこさん)

榎本弘幸さん
松田雅子
野梨のりこさん
岡田大介さん
畠中智子さん

お花見に♡

イラストはっち

初節句のお祝いに♡

文旦血鉢&ムキムキ文旦
喜んでいただけました！

感激！香川県(高知県ご出身)の巻寿司大使・日本デコすし協会認定マイスター 野梨のりこさんが、絵本「とさぶんたんのぶんこちゃん」をデコ寿司にしてくださいました！

デコ寿司のデコは、デコレーション(Decoration)の頭文字で「飾りつけのことです。最初に皆さんが想像されていたお寿司とは少し違ったもので「飾り付けられた、模様のあるお寿司」のことを言います。

デコ巻き寿司は、切り口が「花」や「動物」などの可愛い絵柄が、金太郎郎のように出て来る楽しいお寿司です。由来は千葉県の郷土料理である「郷土巻き寿司」。地元では家庭料理として、冠婚葬祭や地域の集まりなどでふるまわれてきたそうです。その太巻き具材と巻き方を現代の家庭で気軽に楽しめるように工夫されたものが「デコ巻き寿司」として広まってきたのです。

「デコ寿司ってどんなお寿司？」

デコ寿司の「デコ」は、デコレーション(Decoration)の頭文字で「飾りつけのことです。最初に皆さんが想像されていたお寿司とは少し違ったもので「飾り付けられた、模様のあるお寿司」のことを言います。

デコ巻き寿司は、切り口が「花」や「動物」などの可愛い絵柄が、金太郎郎のように出て来る楽しいお寿司です。由来は千葉県の郷土料理である「郷土巻き寿司」。地元では家庭料理として、冠婚葬祭や地域の集まりなどでふるまわれてきたそうです。その太巻きの具材と巻き方を現代の家庭で気軽に楽しめるように工夫されたものが「デコ巻き寿司」として広まってきたのです。

土佐文旦産直協同組合

〒781-1125 土佐市積善寺926

088-828-6777
088-828-6778
https://buntan-sanyoku.jp
info@buntan-sanyoku.jp

tosabuntan-sanyoku
土佐文旦産直協同組合

いつでもおいしい
ぶんたんいろいろ

1年をかけて大切に育てた土佐文旦。1年中、いつでもどこでも味わっていただけるようにと文旦を使った商品が続々と登場しています。風味を逃さないように丁寧に加工した贅沢な一品です。豊かな香りと味わいをお楽しみください。

シロップ360ml
シロップ1L
マーメイド
蜜漬したぶんたん

新発売

まるごと
ぶんたん
シロップ

360ml

まるごと
ぶんたん

土佐文旦産直協同組合
KOCHI TOSA

のりこさんにお願ひして
まるごとぶんたんシロップを使った
「ぶんたん巻き寿司」のレシピを
教えていただきました。

【材料・巻寿司1本分】

ノリ1枚、すし飯・170g〜200g、フルーツマト・1個(くし形に切ります)、生ハム3〜4枚、ムキムキ文旦5〜8個、アスパラガスは軽く塩茹でします。
*アスパラガスはスナップエンドウも良いと思います。
(材料を一旦マリネ液に漬けて文旦マリネにしてもどちらも美味しいです)

すし酢は『まるごとぶんたん』に塩を合わせました。
1合あたり40gのシロップに塩を少々ずつ混ぜてこんな感じかなあ〜？の味にしました。
ノリ1枚の向こう側3g位残してすし飯170g〜200gを広げ、順番に具材をのせます。
クルリとひと巻きして8等分に切り分けます。

できあがり♡