

# 【第3回】土佐文旦が東京でくれたご縁に感謝！

アクセサリー あきやまひろみさん

あきやまひろみさんプロフィール  
「よろこびと可愛らしさを引き出す雑貨」をコンセプトに、粘土を飴のように使い、日々制作していらっしゃいます。2007年より金太郎飴に魅せられ、アクセサリーを中心に制作を開始されました。2014年、高知市内にアトリエ兼ショップ「Handmade 雑貨にこ」を開きました。2014年、高知市内にアトリエ兼ショップ「Handmade 雑貨にこ」を開きました。あきやまひろみさんは、アイデア作品も続々と登場し、落書きの延長にあるような自由な感覚の作品が人気を呼んでいます。



あきやまひろみさんと初めて出会ったのは今年の4月のことでした。あきやまさんのお店が送ってくれた文旦アクセサリーの写真がきっかけで、クラウドファンディングのリターン商品に協力していました。写真を見て20分後には、もうお店に到着して感動の声をあげていたのです。その後、ヴィレッジ2019～モノと食、音が奏でる土日市～に出店中のあきやまさんブースに遊びに行かせてもらいました。文旦のほかにも、あきやまさんの作品のバリエーションは楽しくて、ミラーにリーブルにひまわり牛乳、鰹のタタキに皿鉢料理、土佐寿司やサバ寿司に至るまで本当にユニーク！アクセサリーを身につけるだけで、さりげなく高知アピールできたり、高知を離れた友人に送って懐かしがってもらえます。楽しい作品の数々は、あきやまさんのインスタグラムからご覧になつていただけます。



## 土佐文旦の季節 はっち♪



さあ、水晶から始まって、温室文旦、そしていよいよ2月頃から「露地文旦」の季節がやってきます！野這いの中で追熟中の文旦達も、甘みを増しながら今か今かと出荷の時を待っています♪



2020.1

## 文旦が、ドラマ「グランメゾン東京」の料理監修をつとめるトーマスシェフのお店「INU A」のお皿に乗りました！

「文旦生産者の白木さんご夫妻が『INU A』に行つちよつたらしいで！」行きたくても行けない取材スタッフ、せめてあの空間に行かれの方の感想を伝えたいと、白木果樹園さんにお願いしました。当日のお一人の報告記事より、新鮮な感想をご紹介させていただきます。

世界のベストレストランNO.1を取った実績を誇る、デンマーク『noma』のDNAを引き継いだレストラン『INU A』。ゆつたりと時間が流れれる中、前菜からスタートし、計13品目の手の込んだお料理が次々と運ばれて来ます。中には、白木果樹園から届いたばかりの水晶文旦も、お皿の上に想像もつかないアートのひとつとして出てきました。癖のあるビオワインは、最初は違和感がありましたが、食材を進めていくにつれ相性が合い出します。普通では出ない食材を自然な形で料理されてる姿は、まるで古の人類が色んな食材にチャレンジして来た過程の様。まるで地球の営みを食してゐる感もありました。一期一会のひと皿との出会いに感動しながら、気が付けば3時間近く楽しんでいました。最後にキッキンツアーに案内され、INU Aの心臓部を見学。地球と人、人と食材、人と料理、人と人の感動人と心を堪能させて頂きました。

●2020年1/10発行 ●3号(季刊更新) ●企画・制作・発行・デザイン／アトリエよくばり子リスト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

# 文旦くきむき通信

文旦好きがこういて、遂に発行！



写真：白木浩一さんご提供。実はトマスシェフ、白木果樹園さんは、noma 東京のリサーチで、2014年の秋冬にいらっしゃったのが初めて。筆者も2016年に、偶然同園でお目にかかりました。



写真：長崎雅代さんご提供  
ミシュランガイド2020、オープンして間もない中、2つ星獲得おめでとうございます！



ジューシーすぎて手強い水晶文旦を素早く剥く方法を研究中！上皮を剥いて半分にした物をソルツルッと剥きました。お味も変らず、この方法が一番早く剥けました。冷蔵庫の外での一日放置も試してみましたが、微妙に味が変わってしまいました。とは言え、1、2時間程度では、全く乾燥してくれません。これからは、この方法で行こうと思います。



レシピについてはこちらから！

## 第6話では「水晶文旦」が紹介されました！

木村拓哉さん主演、日曜劇場「グランメゾン東京」。第6話「鰐のロースト 水晶文旦のソース」で脚光を浴びた「水晶文旦」！

ミシュランガイド2020も発表され、三つ星を13年間維持されたレストラン「カンテサンス」の岸田シェフ、「グランメゾン東京」にレシピ提供をしていらっしゃいますが、「水晶文旦」は身をほぐすことができて、1粒ずつバラバラになります。と、「文旦好きがこうじて」の取材時に、レストラン三木ドゥーブルの三木シェフが教えてくださった、「文旦ならではの特徴」を見事に表現されていらっしゃいました！高知の食材では他にも、四方竹やエティブルフラー、ナスタチウムも使われたそうです。お見逃しになられた方、動画配信サービス「Paravi (パラビ)」からご覧になつた方だけです。

だけます。



「カーニバル 00 in 高知」のゲスト控え室に設けられた  
おもてなし料理コーナーで、文旦皿鉢を使っていただきました。



意させていただきました。  
(カーニバル婦人部昼食おもてなし)和田  
亜紀さんにお話をうかがいました。)



ゲストの方々が感激してくださつた、お料理の数々。遠くの席から「松田さん、水晶文旦美味しい！」と手を振つてくださつた林真理子さん。ありがたいムキムキタイムでした！ひたすら文旦を剥いていると、いろんな方が話しかけてきてくださいました。立つたままの三山ひろしさんに「どうぞお座りになつてください」と椅子をすすめると「私も高知の人間ででき、皆さんをお迎えする立場ですから」とのこと。こんなにビッグになられても「えらたがらん」謙虚な姿勢が、愛される理由なんですね。不動の人気！紅白出場、おめでとうございます！



クラウドファンディングを応援してくださった  
青果店さん、ありがとうございました！



こうじて」の巻頭ページで農場主の弘岡正行さんに「文旦の川」のお写真をご提供いただきましたが、今回初めて、間近で見せていただきました。これは、私が地上で撮影したのですが、3月に「ノーマ東京」と同時上映させていただくミニドキュメンタリーのため、LIFE is PHOTOの高橋正徳さんに、ドローンで空撮もしていただきました。「何? この映像! ここは日本?」雲ひとつない真っ青な空と、文旦の黄色の対比の美しいこと!

撮影した映像の一部は、こちらからご覧になつていただけます。(前半四万十清流農場の収穫風景。後半は土佐市にある、白木果樹園の文旦山です。)

