

# 文旦ムキムキ通信

文旦好きがこういて、遂に発行！ ●2019年8/5発行 ●第2号(季刊更新) ●企画・制作・発行・デザイン/アトリエよほりナリス  
〒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 2019.8



**幡多農業高校の「文旦の皮のマーマレード」が、第1回ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会で見事銀賞を受賞しました**

ある日、高知女子大学名誉教授松崎淳子先生のお宅で、幡多農業高校生活コーディネーターの東加代先生をご紹介いただきました。文旦で頑張っちゃう2人を繋げたいがよ。その後、プレゼントしていただいた生徒さん手作りのマーマレードの美味しかったこと！お礼に生徒さん達に「文旦好きがこういて」を謹呈させていただきました。嬉しい繋がりができました。そんな時、幡多農業高校の「文旦の皮のマーマレード」が、第1回ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会で見事銀賞を受賞されたというお知らせが！世界6カ国より1614点、内アマチュア部門は1273品の応募があったそうです。厳選する審査は英国からの審査員や、東京都のシェフら10名が担当されました。「色や香り、味などの他にも、透き通った黄色が輝く、きれいな仕上がりが評価された」とのこと。高校生が教えてくれた、英国と日本の文旦の架け橋。今後「文旦マーマレード交流」にも期待できそう！



現在、私たちは、先輩方のレシピで商品を作っていて、自分で考えた商品はまだできていませんが、5月に愛媛県八幡浜市で開催された「第1回ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会 (https://marmalade-festival.jp)」(高校生のマーマレード)に出品した文旦の皮のマーマレードで、銀賞をもらうことができました。大会にむけて、マーマレードに入れる砂糖の種類や量を考えたり、保存の方法を勉強したりすることで、商品開発するとはこういうことなんだと実感しています。

これからの私たちの目標は、地域の人たちの声を聞き、どのような商品を開発すればいいのか考え、もっと多くの人に文旦のおいしさを知ってもらうことです。そして全国へ発信することです。この目標を達成するために、先輩方のさらに上を目指して努力したいと思っています。

販売している商品は、文旦の皮を使ったマーマレードや焼き菓子、また、実を使った文旦大福、文旦タルトなど数種類のものを作っています。地域での販売で、買ってください方が「美味しい！」「もう売り切れ？」などと声をかけてくれます。商品を作るために、放課後遅くまで残ったり、朝早くから準備したりと大変なことはたくさんありますが、地域の人たちに文旦のよさを知ってもらえたと実感できたときは、自分たちの目標に近づいているなと感じてうれしくなり、大変なことは忘れ、次も頑張るぞという気持ちになります。地域の人たちとの交流はとても大切なことだと思います。

**ぶんたん娘(ご)の決意**

幡多農業高校文旦プロジェクト ぶんたん娘(ご)さん

高知県四万十市にある幡多農業高等学校では、4年前から文旦プロジェクトに取り組んでいます。現在、プロジェクトは2代目になり「ぶんたん娘(ご)」という名前でも活動をはじめました。文旦を使った商品の販売を学校の行事や地域でのイベントで行い、黄色いハッピに文旦の帽子(まだひとつだけですが)やタスキをつけ、文旦と書いた大きな垂れ幕でアピールしています。

次は、プロジェクトメンバーの未羽さんの文旦プロジェクトにかける思いです。

文旦のおいしさをたくさんの人にもっと知ってもらいたい！そんな思いから、私たち生活コーディネーター2年生8名は、プロジェクトに取り組んでいます。文旦プロジェクトとは、地域で取れた文旦を使い、お菓子などの商品を開発し、地域の人たちに文旦のおいしさをもっと知ってもらい、たくさん食べてもらうこと、さらには文旦のおいしさを全国に広めることを目的に活動しています。

## 文旦レスの季節

はっち♪



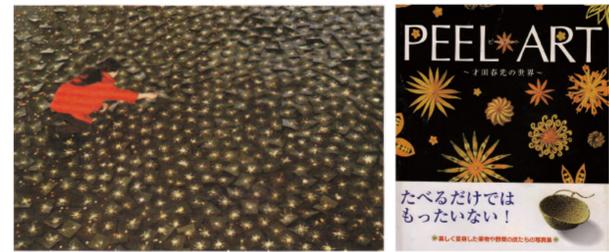
ええ、文旦はみろみろ、みろみろ... 文旦の味、さうご期待!



**「第2回」土佐文旦が繋いでくれたご縁に感謝！**

ピールアートの創始者 才田春光さん

才田春光さんプロフィール  
ピール(果皮)を主な素材とする創造芸術を開拓。ピールアートの創始者。石川県能登半島生まれ、金沢市在住。2001年家庭画報大賞にて優秀賞・帝国ホテル賞を受賞。他受賞多数。特許取得。NHK「趣味の園芸」課外授業ようこそ先輩などに出演。2005年愛地球博にてピールアート教室開催。ピールアートの審査員特別賞を受賞。2007年準グランプリと才田春光さんの審査員特別賞、読者審査員賞を受賞。2007年金沢21世紀美術館で展示とワークショップを開催。



私が才田先生に初めてお目にかかったのは、2017年に和歌山県有田郡で開催された「日本みかんサミット2017」の展示会場でした。丁度展示スペースが近かったこともあり、いろんな作品を見せていただくことができました。驚愕したのは、先生の作品集「PEEL ART」才田春光の世界」の中の1ページ！金沢21世紀美術館の床に敷き詰められたみかんのヘタ部分が、まるで地上の星のように見えるダイナミックな作品でした。

その後、2018年に帯屋町の金高堂で開催した「文旦好きがこういて」の改訂版出版イベントと、白木果樹園の「38種類の文旦食べ比べ会」参加のため、猛吹雪の中、はるばる金沢から駆けつけてくださった先生。文旦バスケットでムキムキさせていただいた夢のような時間でした。



「松田さんにご紹介させていただきたいピールアーティストの方がいらっしゃいます！是非、参加してください！」みかんサミット2017実行委員会代表の清原優太さんにお声掛けいただき、和歌山県に行ってきました。いつかまたこの誌面で、サミットの様子をまとめていただけたらと思います。



※販売される土佐文旦と一緒に本誌をお送りいただける方、こちらに貴店のシールやハンコを押していただき、広報誌としてお役立てください。

今回は一面でご紹介させていただいた幡多農業高校さんに、ご協力いただきました。

生活コーディネーター科初代担当教諭大城里香先生、そしてその伝統を受け継がれた2代目担当教諭東加代先生、今回は幡多農業高校の生徒さん達の活躍を陰で支えられた、この2人に協力いただき、商店街イベントや文化祭、四万十市菜の花まつり他のイベントで、生徒さん達が披露してきた様々な文旦メニューをご紹介します！

(1) 文旦ジャム



- 【材料】
- 文旦の皮（白い部分も含む） 500g
  - 砂糖 500g
  - はちみつ、レモン汁 各大さじ1

【作り方】

- 1、皮を細く刻み、沸騰した湯に入れ5〜10分ゆでる。
- 2、1をざるにあけて水にさらしてもみ洗す。
- 3、鍋にたくしぼった2と砂糖の半分の量を入れ、水をひたひたになるまで入れたら中火で煮る。途中何度かかき回す。
- 4、3の水の量が半分になったら火を弱め、残りの砂糖を入れて木べらで焦げないように絶えずかき混ぜて煮込む。
- 5、皮の白い部分がとろみが変わり水分がとんだら、はちみつレモン汁を加えてできあがり。

※応用編 文旦ジャム&チーズサンド

- 【材料】
- 食パン 1枚
  - ジャム お好み
  - クリームチーズ お好み（スライスチーズ1枚でもよい）
- 【作り方】
- クリームチーズを柔らかく練り、ジャムと一緒に食パンの上に塗り、焼き色がつくまで焼く。スライスチーズをのせる場合は、パンにジャムを塗り、チーズをのせて焼き色がつくまで焼く。

(2) 文旦大福



- 【材料（6個分）】
- 文旦の実（皮をむいて6つくらい）
  - 白あん 150g ★白玉粉 100g
  - ★砂糖 60g ★水 130g ●片栗粉 適量
  - 砂糖 60g

【作り方】

- 1、文旦の実の水気を拭き取っておく。白あんを6等分し、実を包む。バットに片栗粉をしいておく。
- 2、★の材料を耐熱ボウルに入れ泡だて器で混ぜる。混ぜたらレンジにかける。600W 4分
- 3、パットにしいた片栗粉の上に2の餅生地を水で濡らした木べらを使って乗せ、6等分する。
- 4、餅生地を薄くのばし、白あんを包んだらできあがり。

(3) 文旦チーズタルト



- 【材料】
- 6個分
- 文旦果実 150g
  - (A) ホットケーキミックス 150g
  - サラダ油大さじ3 ● 牛乳大さじ2
  - 塩 ひとつまみ
  - (B) クリームチーズ 100g
  - 生クリーム 100g
  - グラニュー糖 大さじ2
  - 小麦粉 大さじ1
  - 卵 1個
- ※クリームチーズは常温においておく。

令和元年度 土佐文旦振興対策協議会総会及び土佐文旦生産者交流会

2019年7月12日、令和元年度土佐文旦振興対策協議会総会及び生産者交流会が開催されました。高知県では産業振興計画の農業分野の取り組みの一つとして、高知県を代表する特産果樹である土佐文旦の振興に取り組みであり、平成21年に生産者や関係団体と土佐文旦振興対策協議会を立ち上げ、「土佐文旦」をまるごと発信する取り組みを行っています。総会では昨年度の事業実績や本年度の事業計画等について審議し、生産者交流会では協議会の活動等を報告した後、「土佐文旦の人工授粉省力化技術」、「土佐文旦を、もっと楽しんでもらう」というタイトルで2つの講演が行われました。

総会議事内容は、平成30年度事業実績及び収支決算について、令和元年度事業計画及び収支予算について、規約改正について、役員改選について、土佐文旦アンバサダーについてなど。生産者交流会では、土佐文旦振興対策協議会、事務局の植野康佑氏より、「土佐文旦振興対策協議会の活動紹介」や、所ジョージさんほか「文旦アンバサダー」に委任された方々の活動紹介などがありました。（※次号、詳しくご紹介させていただきます）



講演内容は、高知県農業技術センター果樹試験場 主任研究員 廣瀬拓也氏による、「土佐文旦の人工授粉省力化技術」。

土佐文旦は、5月の初め頃に花が開きます。種が入らないと実が大きくならず、また、自分の花粉では種が入りません。そこで、他のカンキツ（主にヒュウガナツ）の花粉を「花一花、人の手で丁寧に受粉しなければなりません。この大変な作業を、少しでも軽減できないかと、花粉交配器（ニュー・ポレン・ダスター）を使って、いろいろ研究しておられる様子がよく分かる内容でした。まだ課題も多いことでしたが、近い将来、生産者の方々の作業が少しでも楽になるというですね。

くだもの山長 山本博志氏の講演は「土佐文旦を、もっと楽しんでもらう」という内容。

野菜ソムリエコミュニティ高知の代表としても活躍中の山本博志さん。販売店ならではの視点から、贈答用、自宅用など購買目的の分析や「文旦を、売る」から「サービスとして、楽しんでもらう」ためにはどうしたらいいかなど、丁寧にお話ししてくださいました。

その後、活発な意見交換会が行われましたが、ふと会場を見渡すと、昨年より若い生産者さんが増えているような気が！

受粉作業や、除草、剪定作業、収穫作業、貯蔵・追熟、出荷作業など、手間がかかる日々の作業が、果樹試験場の方々の研究や、若い力により守られている。土佐文旦の未来に明るい希望を見たような気がいたしました。



- 【作り方】
- 1、タルト型にサラダ油を塗っておく。
  - Aを袋に入れ揉む。生地がまとまったらタルト型に敷き、底はフォークで数か所穴をあける。
  - 2、文旦は皮をむき実だけにする。実は水気を拭き取っておく。
  - 3、Bの材料を全てミキサーに入れてかける。混ぜたら1に流し、2を全体にのせる。
  - 4、予熱した180度のオーブンで30〜35分焼く。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

※その他のレシピ 文旦ドレッシング

- 【材料】
- 文旦の実 10g
  - 砂糖 6、6g
  - サラダ油 4、8g
  - 塩 1、4g
  - こしょう 少々
  - 酢 25g

【作り方】

- 1、文旦の実とサラダ油以外の調味料を全て混ぜ合わせ、混ぜたらサラダ油を混ぜる。
- 2、そこにつぶした文旦を入れ、軽く混ぜて完成。

文旦ようかん

- 【材料】
- 粉寒天 4g
  - 水 200cc
  - 砂糖 35g（大さじ4）
  - 白あん 300g
  - 文旦ジャム（大さじ4〜5）

【作り方】

- 1、鍋に水と寒天を入れて火にかけて、寒天がとけたら砂糖、白あんを加える。完全に溶け、軽く沸騰したら火を止める。
- 2、刻んだジャムを入れる。
- 3、粗熱が取れたら型に入れ冷蔵庫で冷やしかためる。

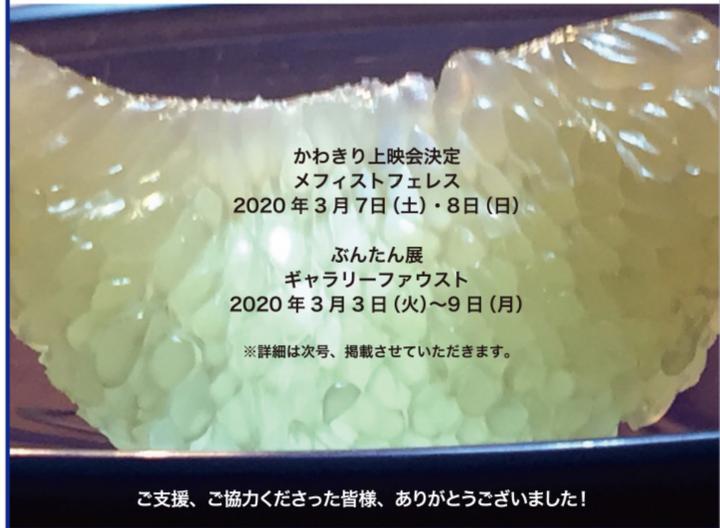
毎日暑いですね！湖月さんより 涼しいお写真をご提供いただきました。



蕎麦と酒 湖月  
高知市追手筋1丁目8-10  
088-822-4276

映像制作7年間の集大成として、土佐文旦の魅力を映画で伝える！

おかげさまで、クラウドファンディング達成いたしました！  
<https://readyfor.jp/projects/bunntanmukimuki>



かわきり上映会決定  
メフィストフェレス  
2020年3月7日(土)・8日(日)

ふんたん展  
ギャラリーファウスト  
2020年3月3日(火)〜9日(月)

※詳細は次号、掲載させていただきます。

ご支援、ご協力くださった皆様、ありがとうございました！