



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一八一号）

夏至

六月二一日



フルーツラボ

伊勢では狭い路地のことを「世古」と呼びます。世古はその先がどこに続いているのか、なにがあるのか、どこか探求心をくすぐる空間でもありますが、おかげ横丁にも世古はあります。その一つ、井戸の世古のつきあたりにあるのが、「フルーツラボ」。果物一〇〇%のフレッシュジュースとスイーツのお店です。和風のイメージが強いおかげ横丁の中で唯一カタカナの店名でもあります。

こぢんまりとした店には、ガラスケースにさまざまな果物が並びます。この中から果物を選び、目の前でフレッシュジュースが出来上がるという仕組みです。ただしデパートの地下などで見かける高速回転のジュースではなく、ここは低速回転ジュースを使用しています。ですから音も静か。なぜなら刃物の高速回転によって果物を切り刻むのではなく、刃物の代わりに石臼式のスクリーンで果物から果汁を絞り出すからです。石臼で蕎麦の粉を挽くような方法なのです。そのため熱さに弱い果物の酵素を壊すこともなく、ジュースが出来上がるといいます。

三重県南部の御浜町産かんきつ類、カラマンダリンを注文しました。キトサンを肥料にして栽培している果物で、もう残りわずかといえます。甘すぎず、程よい酸味で気分がすっきりとしました。

「果物は初夏から十月まで種類が豊富なとき。これからは昔から日本人が食べてきた果物も揃えます。スモモ、イチジク、ザクロなどはジュースで、桑の実パンナコッタに。貴重な島田のビワがうまく買い付けられるといいのですが」と同店の廣元章さん。世古を行くと、思わぬフルーツに出会えるかもしれません。

文 千種清美

