



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二三〇号〜

しょうしょ
小暑

七月七日



Ise Fruit Laboratory

「くみひも平井」の隣に開店した、ジャム&ジュースの店「イセフルーツラボラトリー」。「果」とデザインされた灯が屋根に上がります。

果物の果肉に砂糖を加え煮つめたジャム。ヨーロッパでは長い歴史を誇りますが、日本ジャム工業組合によれば日本へは十六世紀後半に宣教師によってもたらされ、国産第一号は明治十年、東京新宿の勸農局が作ったとされます。その後、大正時代にパン食とともに普及し、今ではパンにつけたり、ヨーグルトにかけたり、また料理の隠し味にと使われ方も多様化してきました。

日本ではもともと果物は水菓子といって、デザートとして食されてきました。伊勢神宮の神宮御園^{みその}でもかんきつ類をはじめ、柿や枇杷などが収穫され、神さまに供えられています。

店にはじつに六十種におよぶ国産の果物を中心にして作られたジャムの瓶詰が並びます。さくらもいちご、ピーチパイン、マイヤレモンなどの珍しい果物のものもあります。

三重県産の果物を使ったジャムは、社会福祉法人の伊勢亀鈴会^{うん}のもの。温州みかん、デコポン、セミノールなどのかんきつ類、次郎柿などおなじみの果物がジャムとなっています。ちょっと味わいたい人におすすめなのが、「本日のジャム付スコーン」の一皿。店内では中庭に面した飲食スペースがあり、そこで本格的なスコーンとともにジャムが味わえるようになっていきます。さっそくいただく、デコポンのマーマレードは程よい酸味と甘さ。伊勢亀鈴会は糖度を三十〜四十五度に抑えた低糖度ジャムで、その分果物のフレッシュ感が味わえます。

梅雨も後半、フレッシュなジャムで果物を取るのもまたいいものです。

文 千種清美

