

食即幸福 健康で美味しく

箕面市栗生新家

こざくらや いしいたみえ
小桜屋 石井民枝さん



8月号「ほくほく」で紹介した「箕面産レモンマークード」を作られている「小桜屋」石井民枝さん。

他にも、柚子ジャムやいちじくジャム、りんごジャムなど、季節に応じて多くの種類のジャムを作られている『小安屋』を取材してきました。

安全、安心な果物と北海道産
てんさい糖のみで仕上げる

手作り無添加・自然の味



『小桜屋』は、健康で美味しい、自然の恵み、素材の良さをそのままお届けしたい。心を入れて手作り、無添加の製品づくりがモットーだ。安全で安心できるものしか販売しない。だから、『小桜屋』のジャムは栽培上消毒が必要なりんご以外の果物は、無消毒(無農薬)で育てられた果物と北海道産のてん

「うやうやしく二二二六、外國書
がこだわりだ。

「お客様はど^うで 外国産の
果物など栽培に何を使つて い
るかわからない果物を使つた
ものを吃べるのは不安ですよ
ね。皮まで使^う果物が多いの
で、地元産等の自然な果物を使
い、誰がどのよう^に栽培して い
るかわかるからこそ、安全、安
心が担保できると思^{います}。そ
うやつて、出来たものをお客様
が美味しいと言つて下さること
が嬉しいですね。」と石井さん。

「私より料理上手な方はたくさんおられますよ」と謙遜される民枝さんにに対して、『小桜屋』のサポートをされる優しい日那さんがこつそり教えて下さった。

「あんな事言つていいますけど、お母さんの料理は美味しいですよ。日本食とかも作っていから出汁の取り方が上手なんです。今はジャムを作つていますが、パンを焼いても美味いので、ぜひ、パンも世に出したいほどです。」

以前はパンも少し販売していたそう。ぜひ、民枝さんが作られるパンや御膳も食べてみたい。

くを使ったジャムや金柑を使つたジャムなど他にも多くの種類を製造されるようになつた。

「おいしい方がいちじくジャムを食べたことで、いちじくが好きになつたと言つて下さつた方もあります。だからこそ、こういう果物の楽しみ方もあるってことを、多くの方に広く知られると良いなと思います。」と旦那さん。



料理上手で栄養士の資格も

多種多様どんどん増える ジャムの種類

ジャムは果物の相性を考慮して甘酸っぱい果物を合わせて作ります。

オススメのジャンル

1

ンや防腐剤などは使わない。また、使用する果物も地域の生産者が作った果物や、実家・長野県で採れたりんごなど、顔が見

『小桜屋』を主に一人で切り盛りされる民枝さんは、栄養士として、病院で働いていた経験がある。現在も、自宅や公民館で『料理講座』を開催している。その他にもコロナウイルスの影響で現在中止しているが、目回り開催しているイベントでは、民枝さんがレシピ考案から料理までされた御膳を販売しており、毎回50～60食が完売。料理上手な民枝さんと一緒に

「ジャムを作るのはすごく楽しい！」100kgの柚子を時間を忘れるほど熱中して作業される料理好きな民枝さん。柚子ジャムを作り始めたきっかけは、箕面の柚子の味に感銘を受けたこと。「箕面の柚子はこんなに美味しくて、無消毒で作られた柚子がたくさんあるつってことに感動しました。」と民枝さん。

るのだが、その合わせる果物によつても味が変化する。例えば、香りは芳醇だが、酸味が強く生食には向かないといつたが、果物もあるが、そのような果物も果物同士の相性を考え合わせることで美味しいジャムになるそうだ。

「私は柚子ジャムを食べた時、にすごいなど感動したんです。柚子の種類によつて味も全く違いますし、いちじくが食べ

に付けるのはもちろん、サツマイモやカボチャと一緒に煮たり、アップルパイなどのお菓子に使うのもオススメ。

私も取材時にパンやマスカルポーネと一緒に試食させて頂き、甘さ控えめなジャムの美味しさに感動。果物の持つ特徴を活かして作られる「安全、安心なジャム」を是非味わって欲しい。

(記事…総務部企画課松浦)