

# ゲンコウに魅せられて～島に夢の懸け橋を～

佐賀県立唐津南高等学校 食品流通科3年 山下瑠捺

「馬渡島ば元気にしていこうばい！」今でも私の耳にはっきりと残っています。私の故郷馬渡島は佐賀県の最西端に位置する人口約400人の小さな島です。景観がとてもきれいで玄界灘で獲れる魚はとっても美味しい私の自慢の故郷なのですが、それ以外これと言って特徴もなく、島民の数よりも野生のヤギの数が多い田舎の島です。「こんなつまらん島、早く出たか。」そう思いながら毎日を過ごしていた中学3年生の頃、島学習という島について調べる授業の中で、人口の減少や少子高齢化などの今まで見えていなかった島の問題がたくさん見えてきました。私達はその問題についての改善案を出し合いました。「養殖所などを作る」「島に橋を架けようよ」などの案を出しましたが、「島の架け橋ね。予算や場所の都合上そやんかことはできんばい。ごめんね。」と区長さんにきっぱりと言われました。そして「また違う案ば考えてくれんね！そいで馬渡島ば元気にしていこうばい！」そう言われた言葉に伝えることもできないうちに、悔いが残ったまま中学校を卒業し、私は島を離れることになりました。馬渡島の事を皆さんに知ってもらい、島の事を理解してくれる方が一人でも増えてくれればと、自分の特技であった製菓製造で島を活性化させるきっかけを掴むため、唐津南高校に進学しました。そして島の特産品を用いた加工品を製造・販売することで中学時代に叶わなかった区長さんとの約束を果たすことが出来ると考え、早速プロジェクトをスタートさせました。

まずは活用する島ならではの特産品の選定です。調査のため島を散策していた時に、たわわに実った黄色い果実に出会いました。それが馬渡島に4本のみ自生する幻の果実「ゲンコウ」です。ゲンコウは香り・風味が強く、抗炎症作用などの

様々な効果をもっている好酸柑類です。京都でミシュランに掲載されている懐石料理店でもゲンコウを愛用されており、馬渡島が誇るものの一つです。「これだ！」近すぎて気付かなかった島の良さを私自身再確認することができました。

特産品を選定し、次は商品コンセプトです。私はこの島でしか味わうことのできないゲンコウを、きれいな島の景色と共に味わってもらうため、「島で味わう島の香り」と設定し、島の食材を馬渡島のきれいな景色と共に楽しんでもらう事で、島の良さを多くの方に体感してもらい、観光客が増えることで島が活性化すると考えました。しかし、肝心の商品アイデアが一向に思いつきませんでした。途方に暮れていた時、先生から「馬渡島のごて、あがん海のきれいいか所なかばい。」と言われ、私は昔、海で遊んでいた時のことを思い返しました。透き通る海に、様々な魚たちが泳ぐ風景。そして、海の底には美味しい貝がたくさんいて、それを取ってはみんなで焼いて食べていた記憶が蘇ってきました。「そうだ、島を感じられる貝の形を模したお菓子を作ろう！」私は島のゲンコウを添加し、貝の形をしたマドレーヌを製造することに決め早速製造に取り掛かりました。

製造をする前に、実・皮・果汁、どの部分を使用するのかを食味試験を基に考えた結果、香りと食感が一番よかった果汁と皮、両方を添加することに決定しました。添加する量は試作を行い、薄力粉100gに対して皮1グラム・果汁2グラムとし、優しい味わいになるよう工夫をしています。製造したマドレーヌの試食アンケートをした結果、風味や味がしっかりしていておいしいという意見など多くの方から高評価の意見を頂きました。また島に帰り、島の方々にも試食してもらおうと「皮と果汁の両方入るとるけんがおいしかね！」「皮ばみ

じん切りにした方がよかつちやない」「果汁の添加量は増やしたら？」などいろいろな感想を頂くことができました。島での試食会も好評で、地域への想いを初めて還元でき、喜びでいっぱいでした。

試食会で久しぶりに帰島し、私も故郷の空気を味わうことができホッとしている時、ある異変に気が付きました。島のあちこちで何者かによって土が掘り起こされているのです。島に生息しているイノシシによるものでした。作物を食い荒らす被害も多く、それは島に4本しかないゲンコウの樹も例外ではありません。「何とかしなければ。」そこで閃いたのです。「島の害獣と幻の果実のコラボ！」島のわずかな農地で作られた貴重な農作物を食い荒らす厄介者をジビエとして活用し、そこに幻の果物であるゲンコウを掛け合わせた食品の開発をすることにしました。まず原材料の調達ですが、島にゲンコウを栽培されている農家はなく、自生している果実のみで、害獣からの被害も多発していました。開発に使う原材料の確保の為、生産農家を探し回り唐津市浜玉町の富田農園さんに出会うことができました。富田さんは私に会うなり「ゲンコウは馬渡島のもんばい。島の間人が島の為に力ば尽さんでどやんすつとね。」という熱い言葉を掛けてくださいました。実際に収穫しゲンコウを皮ごと食べてみると温州ミカンの様に甘く、爽やかな香りが広がりました。富田さんはその他にも搾汁の方法などの様々な情報を提供してくださいました。富田さんに教えてもらった知識をもとに、まず、イノシシ肉をソテーし、ゲンコウの果汁を合わせてみましたが、野性味溢れる香りを抑えることができませんでした。ジビエと相性がいいものを考えましたが、なかなかいいアイデアが思い浮かびません。その時、「ゲンコウをマーマレードに加工し、ジュレにしてみたらどう？」と先生からアドバイスを頂き早速試作しました。製法は昔ながらのやり方にこだわり、アガーに頼らずゲンコウ由来のペクチンを丁寧に取り出し、ゲンコウの豊かな香りと程よい苦みを味わうことができ

るよう分量を調整し製造しました。このジャムは肉との相性も良く「使える！」と確信しました。このジャムを、イタリア料理店を経営されている園田シェフに試食してもらおうと「さっぱりしていて香りも豊か。野生の肉に合わせると相性がいいモスタルダソースにしては？」との助言をいただきました。モスタルダとはイタリアで作られるマスタード風味のスパシーなソースの事で、茹でたお肉などと合わせて食べる伝統的な加工品です。作り方をレクチャーしていただき、早速製造に取り掛かりました。肉はボイルとソテーの2つのパターンで調理しました。どちらともゲンコウの風味を残しつつ、ジビエ独特の香りも収まって、とても食べやすい味となりました。試作品を富田さんをはじめお世話になった方々に試食をお願いすると、「おいしかね～！こうやって馬渡島とゲンコウの事ば考えてくれる若者がいてくれて幸せばい！」この言葉が今の私の原動力です。

また、ゲンコウの精油を添加したジュースの製品化も進めており、唐津市役所の方々を対象に試飲会の実施や、県の離島担当の方々とのミーティングも予定されており、産官学の連携を意識した取り組みを今後も行っていきます。島での試食会は現在のコロナウイルスの影響のため実施できていませんが、私はこの味を早く島の皆さんに届けたいです。

この活動を通して出会った方々は、皆口を揃えて、「こんなに良い資源があるのになぜ活用しないのか」と言われていました。島の事を理解した私にしかできない取り組みだと思い、現在も加工品を作り続けています。私の島活性化計画は始まったばかりですが、いずれは島の特産品・お土産にして島に恩返しをしたいと思います。そして、中学生の時に果たせなかった島を元気にするという思いを、私が島のパティシエとなり、馬渡島の良さをお菓子を通してPRし、島に希望の懸け橋を作ります！