

トップシェフが訪ねる

大分のお宝食材

1

【カボス】

さんさんと降り注ぐ日光を浴びた  
露地ものカボスを求め、竹田へ



**鎧塚俊彦シェフ**

パティシエ。恵比寿「トシ・ヨロイツカ」、八幡山「アトリエ・ヨロイツカ」をはじめ東京、神奈川に5店舗を展開。産地訪問はライフワーク。

葉を剪定するのは竹田市一帯の独特な栽培方法だという。収穫は8月下旬から約20日間で、和田さん夫妻を含め6~7人で一気にやる。



収穫したカボスは、農協で選果されて出荷され、九州各地、京阪、東京などに出荷先される。

**収穫前の実が色鮮やか  
竹田のカボス畑を歩く**

地方に出かけたらできる限りその地の野菜や果物の産地に足を運ぶようにしているという鎧塚俊彦シェフ。「農業なくしてパティシエの仕事はない」と、2年前「ヨロイツカ・ファーム」という新たなブランドを立ち上げ、各地の農家と組んだ菓子作りにも取り組んでいる。大分を訪れるのは2回目。まずは収穫を目前に控えたカボス農家を訪ねた。

大分のカボスの生産量は日本で、全国の生産量の9割以上を占める。8月の終わり、主産地の竹田市にある和田久光さんの畑でも、青々としたカボスが鈴なりに実をつけていた。幹の下の方から枝が伸びているのに気付いた鎧塚シェフがそのことについて尋ねると「毎年安定して実をつけさせるには下枝が大事。6~7月の間は、実がつかない枝を剪定して余分な葉を落とし、実に十分な日照と養分が行き渡るようにして収穫に

備えます」と和田さん。畑では、主力品種の「大分1号」と緑色の濃い「豊のミドリ」を栽培している。もぎたてのカボスを手渡された鎧塚シェフは香りを確かめ、かじりついた。「青く爽やかな香りがいいですね。果汁も豊かで、酸味にもとんがった感じがなくまるやかさがある」  
酷暑に加え雨が少なく、生産者にとっては厳しい年だったという。でも和田さんは「今から収穫まではいちばん果汁がのる時期。この時期の雨は日照不足につながるので困るんです」と言う。  
「香りや風味はもちろん、色もとてもいい。この色も活かして何か作ってみたいくなりました」  
鎧塚シェフはそう言うて畑を後にした。



奥様の京子さんから嬉しい差し入れ。茄子と瓜の浅漬けをカボスの果汁に漬けたもの。瑞々しくさっぱりとしていて、炎天下の取材中の心地よい清涼剤に。

**和田久光さん**

「柑橘類の中でも、カボスは栽培の歴史が浅く、まとまった栽培資料も少ない」と話す和田さん。ミカンなど他の柑橘についても勉強し、得た知識をカボス栽培に活かしてきた。





カボスの果汁と皮を  
たっぷり使って  
焼き上げました。

鎧塚シェフ

© Toshi Yoroizuka

東京都渋谷区恵比寿1-32-6

アルス恵比寿イスト1F

☎ 03-3443-4390

11:00 ~ 20:00

火曜休

JR、東京メトロ恵比寿駅より徒歩5分

うっすらグリーンを帯びた焼き菓子

## [カボスのパウンドケーキ]



生地は新鮮な果汁をしっかり抱き込んでいて、焼き菓子ながら「ジューシー！」と感じるほど。ピールのほろ苦さがアクセントに。いきいきとした香りは余韻まで爽やかに続く。



レシピは料理通信  
ホームページで公開中！  
[www.r-tsushin.com](http://www.r-tsushin.com)

「畑にお邪魔して初めて見えるものがある。土の香りや空の色。太陽の光の下で見る果実の色やもぎたての香り。産地で受けるインスピレーションは何にも代えがたいものです」  
大分県でカボス農家を訪れた鎧塚シェフは東京に戻り、カボスを使ったパウンドケーキを作ってくれた。生地にメレンゲを重ねることで、上はさくくと、中は軽やかで瑞々しい食感に。どちらにもたっぷりカボスが使われている。  
「果汁はもちろん、果皮もたくさん使いました。鮮やかな緑色、心地よいほろ苦さ。カボスのよさは皮にも詰まっていると感じたので」  
切った瞬間、カボスの香りがふわっと立ちのぼる。カボスピールが浮かび上がる断面はうっすら緑色に。「皮は入れすぎるとえぐみが出てしまう。色も例えばフリーズドライにしたパウダーを使えばもつと出るけれど、フレッシュ感がなくなる」  
わかりやすさよりカボスそのものの果実感を表現したい。鎧塚シェフの気持ち伝わるパウンドケーキだ。