

フロマージュブラン風 金柑のコンポート添え



材料（作りやすい分量）

金柑…500 g
（へたと種を取った状態で）
グラニュー糖…150 g
（金柑の重量の30%）
水…30～50 mL
ヨーグルト…500 g
（水切り後250～300 g）
生クリーム…100 g
（水切りしたヨーグルトの1/3）
細粒グラニュー糖（好みで）…少々

作り方

- ①金柑のコンポートを作る。金柑は洗ってへたを取る。横半分に切って、フォークなどで中の種を取る。
- ②鍋底に金柑を敷きつめ、グラニュー糖を加える。
- ③水を加えて、フタをして中火にかける。
- ④沸騰して鍋のフチから噴いてきたら弱火にし、7～8分煮る。そのまま一晩置き、水分を果肉に戻す。右の写真は煮上がったところ。
- ⑤ヨーグルトはコーヒーのドリッパーとペーパーフィルターなどで、冷蔵庫で2～3時間水切りする。
- ⑥⑤をなめらかにし、好みで細粒グラニュー糖と泡立てた生クリームを加え、よく混ぜる。
- ⑦⑥を器に入れ、金柑のコンポートをのせてシロップをかける。



「ケーキ工房オーブン・ミトン」のオーナーパティシエ、小嶋ルミさんは出身地である鹿児島産の金柑を毎年取り寄せ、さまざまなお菓子作りに取り入れてきた。金柑のコンポートとクレームダマンドのタルト（トップにいりごまをのせたもの）やパウンドケーキ、マフィンなど、金柑の特徴ある香りや酸味を生かした人気商品を生み出している。

「金柑を煮続けて20年くらいになります。始めは実家の庭先の金柑を送ってもらっていましたが、量を使うようになってからは、地元の金柑農家さんから取り寄せています」と小嶋さん。金柑の味には一家言ある。そこで前号で紹介した鹿児島松田農場の金柑を試していただいた。

「最近の金柑は、果肉がやわらかく、特にハウス栽培のものは苦みとえぐみ、酸味が少なくなってきました。甘くて水分が多いのが特徴ですね。生食で、よりおいしく味わえるよう品種改良されています」

生食での金柑は、お菓子では飾り以外で使われることは少ないそうだが、小嶋さんは最近、生のままマフィンやタルトに入れるそう。生地の中で蒸し焼き状態になるため、とろりと火が通り、思わぬおいしさのお菓子が焼き上がる。だが、今回は、お菓子の副材料としても使えるようなコンポートにする。パウンドケーキやシフォンケーキ、タルトに使うとおいしい。

小嶋ルミ

鹿児島県出身。日本大学芸術学部音楽学科卒業。東京製菓学校卒業後、新宿中村屋「グロリエッタ」にて、横溝春雄氏に師事。「ケーキ工房オーブン・ミトン」を開業。菓子教室のほか、カフェ併設のケーキショップを開く。日々研究によって生み出される、お菓子にはファンが多い。著書多数。



たべものがたり

～食材と作り手の、出会いとあゆみ～

第3回【料理人編】

金柑と小嶋ルミ



鹿児島松田農場の金柑。みずみずしい食感と、甘みと酸味のバランスが特徴。

「松田農場の金柑は、より実がやわらかく水分も多いので、フレッシュさの残るコンポートに仕上がるのではと考えました」

糖分は少なめ、煮る時間は短めにし、この金柑の持つ苦味や酸味を生かす。

「昨年までは一度ゆでこぼしをしていましたが、最近の金柑はえぐみがないので、ゆでこぼさず直接グラニュー糖を加えて煮ていくことにしました。農産物は年々変化していくものですから、日々食材と向き合っただけで対応していかなくてはいけないんです」

ゆでこぼすと味が抜け、水っぽくなってしまいうさそうだ。

「シロップはソーダ水で割るのもおすすめですが。今回は水切りヨーグルトと生クリームでフロマージュブラン風に仕上げたデザートとの組み合わせを楽しみましょう」

「クリーミーな味と金柑の香りや苦みがお互いを引き立て合っている。金柑が手に入ったら、ひと手間かけてコンポートにすることで、また違ったおいしさに出会えることを教えていただいた。」

金柑については、2014年3月号も併せてごらんください。
写真/新井由己

