

南天福寿 きんとん餅

なんてんふくじゅきんとんもち

【恵那とオウレンセ。海を越えて繋がった栗の産地と栗への想い】

スペインのホセ・ポサーダ社と交流が始まりもう6年になります。スペイン北西、内陸部に位置するガリシア州オウレンセは人口約10万人、千年前に建てられた聖堂や古い街並みがそのまま残るきれいな街です。

同社は、マロングラッセをはじめとする栗菓子や、製菓用に使われる栗のペースト等を製造しています。社長のホセさんが展示会で日本に訪れた折にお会いするご縁に恵まれ、お互いの栗への想いを語ったことからすっかり意気投合。以来、海を越えての交流が始まりました。







ホセ・ポサーダ社
マロンス・アル・ブランデー

スペインの北西、ガリシア州オウレンセは、マロングラッセをつくるのに一番適しているといわれる栗の品種「カスターニャ・サティバ」の産地です。この品種は果肉は明るい褐色で風味良く、自然でほどよい甘味があります。樹齢は100年、古い木になると500年を超える古木から収穫される栗を手間ひまかけて蜜煮にした、本場ヨーロッパのマロングラッセです。

超特選恵那栗が結んだ素晴らしい出会い ～ホセ・ポサーダ社

スペイン ガリシア産の天然栗

スペインはヨーロッパ有数の栗の産地です。この地の栗の木の多くは山々に自生している点が日本とは異なります。そのため収穫量が多く、モンブランなどの洋菓子で使用される栗のペーストやマロングラッセなどの栗菓子に加工し、ヨーロッパ全土や海外へ輸出されています。産地では、栗を使った料理も多彩で秋には盛大な栗の収穫祭が行われます。この地でホセさんは、地元の栗をこよなく愛し、祖先より受け継いできた地元の栗をこれからも伝え残していきたいと思っています。

「栗は、今や貴重な美味食と言われますが、栗の産地では古くから、そして今でも日常食として食べられています。主食と言ってもいいほどです。収穫した栗の質の良いものはマロングラッセのようなお菓子になり、形の悪いものは日常食に、もう少し質の悪いものは家畜の飼料になります。わが国が誇る最高のハモン(生ハム)となる豚は地元の栗を食べて育ちます。ハモンのおいしさは栗のおいしさです。私たちには、私たちの土地を尊重する義務があります。収穫後はまた木を植え、私たちのアイデンティティを示す昔ながらの山に戻さなければなりません。私たちの体は栗からつくられていると言っても過言ではありません。実際数千年もの間の栗食で、私たちの体はできているのです。栗に感謝しましょう。」ホセ・ポサーダ

ヨーロッパのグルメフードショー

ヨーロッパで開催される「ユーロガストロノミー協会(グルメフードショー)」。2009年11月、この年、担当国スペインのボンテペドラで行われたこの会に、ホセさんのご紹介で参加しました。OENOガストロノミー団体が主催するこのイベントは、ヨーロッパ全土の高品質で多種多様な商品のテイスティングが行われる品評会です。ワインをはじめとする、農産物加工品などの製造、販売会社が出展し、良い素材と出逢えばそこから取引や交流のチャンスが広がります。恵那川上屋は栗きんとんづくりの実演を行い、栗を通じた相互交流をPRしました。

ヨーロッパでは比較的糖分が多いお菓子が伝統なので、栗きんとんの繊細な甘さと風味をお伝えできるかとても心配でしたが、お陰様で大変良い評価をいただき、ありがたい感謝の気持ちで胸がいっぱいになりました。



グルメフードショーで行われた栗きんとんづくりの実演。栗人の法被(はっぴ)も注目されていました。



会場の中心にある焼き釜で次々に焼かれる栗。

スペインの栗祭り「マゴスト」

スペインのガリシア州オウレンセ地方で、地域を挙げて盛大に行われている栗とワインの収穫祭「マゴスト」。栗の産地スペインで400年以上続くお祭りです。聖堂前に設けられた会場の中心には、大きな焼き釜が置かれます。その釜では、一日中大量の栗が焼かれ、焼き立てのパンやワインと共に参加者に振る舞われます。地域の方でとても盛り上がるこの収穫祭にたいへん感銘を受け、栗の里恵那でもこの「マゴスト」が実現し、たくさんの皆さんに参加していただきました。

このように、もうすでに何度も互いの国を行き来して交流を深めているホセ・ポサーダ社と恵那川上屋。栗に対する熱い想いは勉強熱心さとして表れ、訪問時にはお互いの開発したお菓子を披露しては工夫を称え合い、技術を分かちあいます。ホセ・ポサーダ社との友好を記念した商品として販売している「マロンス・アル・ブランデーと恵那栗の渋皮煮の詰め合わせ」や「栗いのタルト(タルタ・デ・サンチアゴ)」もお客様にとても好評をいただき、次第に海を越えた栗人の輪が広がっています。

「第5回クリコモノ」栗人のピンバッジ

栗でご縁のあるスペインにて、鎌田社長が人と食をつなぐグルメの集まりである、ガストロノミー協会の式典に出席する折に制作されたのがこの「栗人バッジ」です。式典において出席者の正装は帽子とマント。その衣装にお互い交換したバッジを付けるのが習わしです。それぞれの地域が特色あるバッジをつくっています。私たちは迷わず栗にしました。このイベントを記念して栗人の仲間や契約農園の方々にも配られたこのバッジ。超特選恵那栗を通じて世界と繋がっている活動の象徴として、皆さんの胸でキラリと輝いていると思います。



交換したバッジを胸元や帽子に付けるのが習わし。

恵那栗とスペイン栗

「栗よ栗の木よ、あなたのそのセピア色の姿。湿った大地に焚き木の火と焼き栗が香る。」ホセ・ポサーダ

遠い日本から毎年来てくれることは私たちにとっても大変光栄なことです。お互い地元にある栗で、それぞれの特徴を生かした栗加工品を作っていきましょう。そして、恵那とオウレンセの良い交流が次世代に繋がっていくよう努力していきましょう。

栗に携わる人たちは世界中にいます。皆さん栗に情熱をかけています。こういう仲間をすべて栗人として、世界中の栗関係者が集う栗サミットをいつか実現したいです。



Jose Posada Gonzalez（ホセ・ポサーダ・ゴンザレス）

【プロフィール】ホセ・ポサーダ社社長。大学にて化学を専攻しテクニカル・エンジニアとなる勉強をするも、父の輸出業起業を期に後継を決意。大学にて学んだ原子力工学、ワインの醸造学の知識を生かして、D.O.リベイロのマネージャー、DOS VINHOS書記官、ガリシア産農産物原産地呼称審議会理事、地元の商工会議所理事などを長年務め、現在はロシアでも会社を経営する。ワイン醸造についての著書が10冊。深い知識と豊富な経験がうかがい知れる。