



「こんもりイチゴのあふれるタルト」

金丸弘美
食総合プロデューサー

大粒のこんもりとはち切れそうな赤々としたイチゴが飛び出すようにびっちょりと詰まっている。こんなイチゴのタルト、みたことがない。

イチゴがはじけるようにイチゴを主張をしている。それがガラスケースにずらりと三段分のすべてが埋まっているのだから壮观だ。まるでモダンアート、インスタレーションを見ているようなのである。

もう一種類タルトがあつて、こちらは薄く切つて張り付けて、なかにもたっぷりイチゴをぎざんぐざんぐに入れて入れたものだ。薄く切られたイチゴは赤い外側の半楕円形の部分が、屋根瓦のように連なり重なりあつて、おとぎの国の小さな家のように、それも美しい。

どちらを食べるか。おおいに迷いに迷つて、まるとイチゴのタルトを選んだ。

カフェのテーブルにとどいたタルトのワンピースにこんもりと盛り上がった、あふれるようなイチゴは、外側の赤みと内側の白さのコントラストが際立っている。

食べるのとやわらかく、ほのかな酸味ととびきりの甘みとジューシーさがとろけるように渾然一体となつて口のなかに広がり、イチゴが蓄えた春をそのまままるごと食べているようだ。

タルトは愛媛県今治市にある直売所J Aおちい

まばり「さいさいきて屋」のカフェにある。

愛媛の松山空港から松山駅に行き、そこからJ Rで今治駅まで約四十分。駅から車で十五分ほど。今治中寺の国道一九六号線沿いにある。売り場面積は五百六十二坪。駐車場は二百七十台ある。

タルトが売れるのは、年間百五十万人が訪れるということからだが、それだけ人を引き付ける魅力を持っているからだ。

今治市の島から山間地、漁港まで全域と連携した農産物、海産物、畜産物をそろえて売っているのである。そのほとんどが、直接農家から持ち込まれる。参加農家は千三百軒にもなる。その半分以上が女性である。

魚は地元の漁連との連携。魚も鮮度のいいものがずらりと並ぶ。価格も安い。

ジューズやドレッシングなども地域の産物を使ったものを今



イチゴは「ささちのか」

治市内の業者との連携で開発し、現在、六十品目のオリジナル商品が並ぶ。

もともとは専業農家が減り、高齢者の農家が増えるという危機から、兼業でも女性でも小さい農家でも出荷できる市場として生まれた。使われなくなった豚のセリ市場の空き地で始まり、大人気となり、二〇〇七年にカフェ付きのモダンな店舗に生まれ変わった。

「地産地消が第一でしょう。ほかで日常でよく食べられるもので、今治に採れなくてお願いしているのは長野のリンゴ、夏場のレタスやキャベツ。沖縄のバナナなどくらい。あとは今治で日常使うような野菜や果物はほとんどそろいますから」と店長の西坂文秀さん。

イチゴのタルトも今治の農家から直接入る採れたての完熟イチゴが使われているのである。

「このイチゴのタルト、一日で六回転するんです」と言っ。

大きな一枚のタルトのひとつが二千円である。

ピースが四百円。

お昼近くになると、次々と女性陣がタルトを買いにやってくる。販売する人も笑顔がたえない。スタツフは三十名、半分が女性だ。

カフェと離れたところにあるケーキ工房をガラス越しにのぞくと、イチゴの



「サイサイカフェ」で食べることができる

びつりとつまった箱が台車に積み上げられて山のようになっていて、つぎつぎにタルトが作られている。

ほかにちよつと顔を出している大福や、いくつかの果実が一緒になったタルトなどもある。

大振りでないイチゴがカフェに台車で持ち込まれていた。こちらはジュース、ジェラードなどになる。一粒も無駄なく使われている。

果物のタルトは季節ごとに変わる。

「ブルーベリー、イチジク、マスカット、栗。それにちよつと桃、メロンが入ります。一年で旬のものを出すんです。それで一年が回る。うちは、ケーキを売りたいのではなくて、果物を売りたい。それでやっているうちに、こんな形になったんです。ケーキ屋さんだと、いろんなもの作って並べられるでしょう？ だけどうちは、イチゴならイチゴなんです。それがどんならぶ。タルトと違ってモチゴの横にちよつとクリームが付いている」と西坂さんは笑った。

果実があふれるタルト、東京のデパートやスーパーから出してほしいという熱烈なリクエストが絶えない、という。でも西坂さんはすべて断っている。断るというよりも、東京では難しいと考えているからだ。

というのは、農家との直結連携で成り立つイチゴのタルトだからだ。おそらく東京で作るとなると、鮮度が高く完熟をそのまま、というのは、なかなか難しい。イチゴを集荷して、市場経由でという形だと、時間が経ってしまう。しかも粒の大型のものだけでタルトとなると、値段も、さらに高くしないとならないだろう。

あくまで今治で、大粒も小粒もすべてを使い切り、完熟ですぐに使えるという場があつてこそそのタルトなのだ。今治に寄られたらぜひどうぞ。