

LOCALS

横浜の人

横浜という土地で、ユニークな活動をしている人を紹介。



Photo: Kenji Nakata Text: Rie Ochi

生産者、作り手、お客さまへと旅をした先に笑顔が生まれる

Tabisuru-Confiture Owner

KATSUMI CHIGAI

コンフィチュールだからこそ可能な果物の表現方法を模索

横浜生まれの季節のジャムと焼き菓子専門店『旅するコンフィチュール』。小さなビンに、宝石のように色鮮やかな果物を閉じ込めているのはオーナーの遠克美さん。子どもの頃から絵本を眺めては、「見たことのないお菓子を作ってみよう」という気持ちが原点となり、お菓子作りに励んできた。5年半暮らしたアメリカやフランスへと旅する中で常にかたわらにあったのがジャム作り。

「新鮮な食材が手に入るファーム巡りに夢中になったのですが、ジャムなら日持ちして、鍋さえあればどこでも作ることができる。ル・コルドンブルーで製菓を学びましたが、長年生活の中に根ざしていたのがジャムだったんです」

カフェを立ち上げる仕事やイベント出店を経て、2013年に『旅するコンフィチュール』をスタート。キウイと梅、金柑とジャスミンティーなど、意外性のある果物をミックスしたり、スパイスや茶葉、お酒を組み合わせる新しい味を作り出している。



「日本の果物って、生で食べた時においしいように作られていると思うんです。そこにあえて手に加えるからこそ、違うおいしさを引き出したい。もともとフランス菓子をやってきたこともあり、目指しているのはメリハリのある味です。お砂糖を控えるのではなく、火にかける時間を短くすることで果物の色や香りを活かす。生とは違う形で果物らしさを表現したいと思っています」

全国各地の生産者の元を訪ね、時には収穫を手伝うこともあるという遠さん。店名にもある“旅”で培った経験をジャムへと反映させている。

「素材の良さを一番知っているのは生産者。行くと発見があって、お客さまにもお伝えしやすいんです。農家さんから私のところに旅してきた果物がジャムになり、そしてお客さまの元へ行ったり、贈り物として他の方に届く。ジャムがいろんなところを旅して、笑顔になって喜んでもらえるなんて、いい仕事だなと感じています」



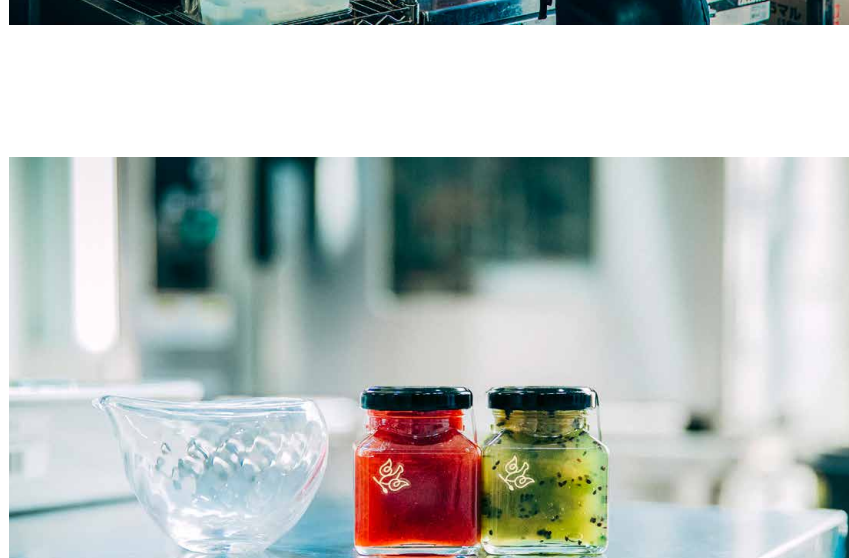
街の中に畑があり、多彩な食材が作られている横浜

ジャム作りと並行して、横浜の地産地消を推進する活動にも取り組んでいる遠さん。シェフや生産者、企業が一体となった団体『濱の料理人』に所属し、横浜の食材を使ったイベントを開催。あまり知られていないものの、気候の安定している横浜では1年を通して多彩な果物や野菜が作られているのだそう。

「私はもともと東京出身で、海外から戻ってきて横浜で暮らし始めました。横浜といえば海やみなとみらいをイメージすると思うのですが、住んでみると農家さんだらけ。飲食店との距離が近いこともあって、シェフからの依頼で珍しい野菜も作られていたり、住宅街の中に畑や野菜直売所があって、味もすごくおいしいんです」

遠さんも店のオープン当初は桃やいちじく、ルバーブや栗など、横浜産の果物でジャムを作り、横浜の生産者に支えられてきた。

「今はジャムの生産量が増えたので、全国の産地から取り寄せているのですが、今後、余力ができれば横浜の果物を使ったシリーズを作れたらいいなと思っています」



遠克美／東京都出身。2003年ル・コルドンブルーにて製菓ディプロムを取得。パティスリー勤務、カフェ立ち上げなどの仕事を経て、2013年に『旅するコンフィチュール』を立ち上げる。

旅するコンフィチュール／神奈川県横浜市中区相生町3-61 泰生ビル402／営業時間11:00～18:00／定休日 日～火曜
※NEWoMan YOKOHAMA 6F『2416MARKET』でも販売中。