

Recommend  
fruit



### レインボーレッドキウイ

中心部分の赤が特徴。旬は10月～12月頃。他のキウイに比べると生産量が少なく出回る時期も限られています。静岡県、福岡県、愛媛県などで栽培が盛ん。糖度が17度前後と高く酸味が少ない。

Recommend  
confiture



### ラ・フランスとバニラのコンフィチュール

秋から冬にかけて旬を迎える洋ナシの中でも代表的なラ・フランス。上品な甘みと芳香に人気が集まっています。赤梨の王秋、マダガスカル産バニラビーンズとともにさらりとしたコンフィチュールに仕上げました。



### 今月の人気メニュー



期間限定「苺のティラミス」 500円

## 自分のために学び働く

vol.2

旬 -しゅん-

た、前菜にアレンジして好きなシャンパンと合わせて楽しんでいます。  
旬に関して少し残念なのは、本来の旬である4月～5月になると気温上昇などの気象条件に伴い、ハウスのイチゴは本来の美味しさを保つことが難しくなること。日照時間の短い寒い時期にはゆっくりと色つき十分に美味しくなった状態で収穫していたものが、短期間で赤く色つき、果実が十分美味しくなる前に出荷を迎えてしまいます。ただ、そのころには直売所などで味わい深い露地物に出会えます。いつもと違うお店を覗いてみると新しい発見につながるのでもっともお勧めです。旬に敏感になると果物がもつと美味しく、知れば知るほど面白くなります。イチゴに限らずどの果物も、初物から名残を惜しむ頃までそれぞれの豊かな個性に触れ、時にはフルーツサラダなどいつもと趣向を変えてみるのも楽しいものです。ところで、近年特に感じるのは「イチゴ

が提供している価値」が拡大していること。イチゴに対する多くの方が持っているイメージに加え、各県を代表する青果物という性質、希少性の高い品種による贈答品需要、フリーズドライ技術による製菓需要など、通常、新品種開発から販売競争に至るまでには多額の費用がかかるわけですが、ことイチゴに関してはますます研究の幅が広がっているように思います。  
これまでの改良で、品質は十分に備わっていると思うのですが、もっと新しく美味しく他にない性質を持っているものへの追求が止まらなくなっているようです。言い換えれば、それだけイチゴの市場が魅力的だということになるのでしょう。白い苺で有名な「初恋の香り」は、百貨店などでは一粒1000円程で販売されます。この「イチゴ」というフルーツに今後どのような新品种が加わるのか注目せずにはいられません。

また、「提供している価値」については、私たちも同様に考えてみる事ができます。例えば、私が提供している価値は「シニア野菜ソムリエ秦野みほとして青果物の新たな魅力を提供すること。実は、シニアの講座を受講すると必ずこの問いに対する答えを求められます。最初は戸惑いましたが、突き詰めて考えることで自分の将来像が明確になりました。皆さんはいかがですか？ご自身の提供している価値を一言で！  
話をイチゴに戻しますが、米子市美術館にて12月15日より「サントリー美術館コレクション展」が開催されます。期間中の特別メニューとして、美術館に併設するフルーツカフェハタノにて「苺ティラミス」をご提供いたします。甘酸っぱいイチゴは、マスカルポーネチーズとの相性も良く贅沢なスイーツに仕上がっております。美術館へのご来館に併せてぜひお立ち寄りくださいませ。

### PROFILE



### 秦野 みほ

日本野菜ソムリエ協会が認定する山陰で唯一のシニア野菜ソムリエ。  
(資格は3段階で、シニア野菜ソムリエは最難関)  
2012年から「野菜ソムリエコミュニティ鳥取」の代表を務める。  
2013年8月17日、米子市美術館併設のカフェ「Fruit cafe Hatano」をオープン。  
今後は、鳥取県産のフルーツを使い新たな魅力を持つ商品を創り出すこでも、注力したい。  
■日本野菜ソムリエ協会 <http://www.vege-fru.com>  
■Fruit cafe Hatano HP <http://fruitcafehatano.jp>  
■Fruit cafe Hatano FACEBOOK <https://www.facebook.com/fruithatano>

### 【ジュニア野菜ソムリエ講座】

米子8期 受講日12月11日

米子9期 受講日11月22日

修了試験日1月22日

修了試験日2月19日

詳細は「日本野菜ソムリエ協会HP」  
「フルーツカフェハタノ」に  
お問い合わせ下さい。

### Fruit café Hatano

鳥取県米子市中町12 米子市美術館ヨコ  
OPEN 9:00-18:00 TAKE OUT 9:00-17:30  
CLOSE 米子市美術館に準ずる TEL.0859-38-1715  
★ご来店の際は、米子市役所駐車場をご利用ください。



「初恋の香り」、「さめき姫」、「スカイベリー」、「もういっこ」、「ゆめのか」…全てイチゴの品種です。12月になると果物売り場のメインの棚に並ぶイチゴ。品種によって味わいは様々ですが、すっかり冬の代表的な果物のイメージが定着してきました。クリスマスケーキの需要に応えるためハウス栽培によりこの時期の出荷が可能になっています。イチゴは各県の農業試験場が品種改良に取り組んでいるため、その地域の名前を冠してブランド化した商品が多く出回っています。近年は糖度が高くて酸味が少なく、輸送に耐えられるようしっかりとした果肉の品種を求める傾向にあります。また一方で「初恋の香り」のように白いイチゴ、大粒でまるい形が特徴の「ももいちご」など贈答用がメインの高額商品にも人気が集まっています。通常、一国に1〜数か所の農業試験場が、日本では各県にあり品種改良を繰り返しているわけですから、私たちは世界一美味しいイチゴを食べているといえるのかもしれない。  
イチゴと言えば、ビタミンCを豊富に含むことも知られています。中くらいの大きさのものなら5〜6粒で一日に必要なビタミンCを補給できます。先の方の糖度が高いので、大粒のものはヘタを取り除きその部分から食べると最後まで美味しく食べられます。手軽に食べられる果物としても人気です。個人的には1月中旬から2月末頃に出でくる章姫、中でも軸のついたものが気に入っています。そのまま食べたりに、軸を活かして湯煎したチョコレートでコーティングしたり、ま