



Profile アナウンサー&野菜ソムリエ
黒塚まやさん

2009年3月まで6年間テレビ山梨でアナウンサーを務める。同年4月よりTBSニュースバードキャスター。山梨で過ごす間に、取れたてのフルーツや野菜のおいしさに目覚める。野菜ソムリエの資格を持つ。

です。「素材を選ぶ際は、いろいろな産地のもを調達して食べ比べをしてみるんです。その結果、自然と山梨の素材を多く使うようになっていきました」
山梨のフルーツには素材本来の味わいがある
黒塚さんは吉田さんに、山梨の素材の魅力はどんなところにあるのかを尋ねました。
「山梨の素材には、フルーツが本来持っている風味がちゃんとある。その芳醇さはどこから来るかという点、やはり土地柄ではないでしょうか。日照時間日本一の太陽の恵み、盆地特有の昼夜の寒暖差の大きい気候、水はけの良い土壌。これだけ恵まれた条件で作られたフルーツがおいしくないはずがありません」
山梨には、「日本お菓子ばなし」



【おひさまトマトの芳醇ゼリー】
サンサンと降り注ぐ陽光を浴びて育った山梨県産トマトの甘み、酸味が引き立ちます。



やまなしのトマト



素材と、会話しながらその良さを引き出す

山梨は芳醇で魅力的な フルーツや野菜で満ちている

やまなしブランド



Profile パティシエ
吉田菊次郎さん

1944年東京生まれ。'70年に渡欧し、フランス、スイスで製菓修業。'71年「第1回菓子世界大会」での銅メダルをはじめ、数々の賞を受賞。帰国後「ブルミッシュ」創業。各種メディアなどでも活躍し、著書はまもなく100冊を数える。2004年、国の「現代の名工・卓越した技能者」に選ばれる。また、フランス政府の農事功労賞シュヴァリエを受章。'11年6月、山梨県、JA全農やまなしとブルミッシュとの間で、県産果実を専属的に使用する覚書を締結した。

自然条件に恵まれた山梨では、多彩な果物や野菜が生産されています。そんな山梨の優れた素材を使ったスイーツ作りを取り組んでいるのが、全国に100店舗以上を展開する洋菓子店「ブルミッシュ」です。アナウンサー&野菜ソムリエの黒塚まやさんが、代表の吉田菊次郎さんを訪ね、山梨の素材の魅力や洋菓子作りについて伺いました。



【地の恵み 風の恵みの巨峰のムース】
シャルロット(婦人の飾り帽を模したお菓子)の中に、巨峰とチーズ味のムースをあしらっています。

やまなしの巨峰

黒塚さんが東京・銀座の「ブルミッシュ」本店を訪ねると、吉田さんが山梨の素材を使った二つのスイーツを用意して迎えてくれました。「おひさまトマトの芳醇ゼリー」はトマトの甘みが凝縮されたゼリーですが、後から酸味も感じられ、トマ

ト本来のおいしさが味わえる一品。「地の恵み 風の恵みの巨峰のムース」は巨峰の甘みとチーズが溶け合い、爽やかな味わいが印象的です。「スイーツ作りは、素材の良さをどう引き出すかが大事。新しいスイーツを開発する時は、素材とじっくり

1冊だけでは取り上げきれないほど優れた果物や野菜が数多くあります。そうした素材を使って、続編を作りたいとのこと。「今度はどんな素材が使われるのか、とても楽しみです」と黒塚さん。

た。ブルミッシュは山梨の果物などを積極的に使用したスイーツの販売を通じて、山梨の優れた農産物の魅力を全国に発信していきます。「今後はこれまでに意識して、山梨の優れた素材をより多くのお菓子



山梨の素材の良さを全国に広めたい

山梨の素材と縁の深い吉田さんは、今年6月、山梨県とJA全農やまなしとの間で覚書を締結しまし

おいても、やはり大事なのはサービスピ精神です。どうすればお客さまに喜んでいただけるか。そのことを念頭に置きながら、山梨のおいしい物作りと共に励んでいきたいと思います」

子に使ってほしいと考えています。生の素材はもろろん、ピュレや乾燥フルーツ、粉末など、使い方は無限ですから、山梨の素材をいろいろな形で楽しめるようにしたいですね。そしてさまざまなイベントを通じて、山梨の素材の素晴らしさを全国に広めたいと思います」
最後に吉田さんから山梨の農家の皆さんにエールをいただきました。
「農産物作りにおいても、それを加工し、販売すること



吉田さんの楽しい話を伺って、山梨の素材の新たな魅力を発見した黒塚さん。「素材の良さを引き立てる吉田さんのお菓子作りで、山梨の農産物をさらに盛り立ててほしい」と期待を寄せます。

Information

日本お菓子ばなし 山梨の巻

編著 ● 吉田菊次郎 / 編集協力 ● 山梨県 (時事通信社 刊)



「日本お菓子ばなし」シリーズ第1作。吉田さんが、イチゴ、トマト、サクランボなど山梨県産の果物や野菜を使って生み出した14種類のオリジナルスイーツを、カラー写真でレシピとともに紹介。素材となった県産の果物や野菜、お菓子にまつわるうんちくも満載。読んで、作って、食べる楽しい一冊です。