

山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 徳佐リンゴ

リンゴは小さい頃から身近にあり、美味しく食べていました。「リンゴをかじると・・・。」というCMが昔ありましたが、やはり大胆にかぶりつくという食べ方が美味しいという気がします。私のもう一つのイメージは、風邪をひいたときにすりおろしを作ってもらって食べた味です。酸化が促進されて茶色に変化した不思議な味を思い出します。発熱していたときに冷たい果物は爽やかでした。

先日16日に旧阿東町徳佐のリンゴ園へ行き、リンゴを15kg調達してきました。「いつもより多いねえ。」と聞かれたので、「今年はおかげさまで定員いっぱいの方が学んでくれています。」というふうに応えました。来年以降も同じような会話ができるといいなと思いました。

このリンゴは主にアップルパイになります。2月18日(土)に開催予定の「卒業記念料理展」は今年一般開放を行う予定です。そこでの製菓販売で並べます。他にもいろいろなものを販売する予定です。楽しみにしていただければと思います。

さて、リンゴ園に行ったときに思ったことなどです。昔の私は山口県でリンゴが栽培されているとは思いませんでした。(私が育ったのは瀬戸内海沿岸でも特に温かいところです。)家のまわりにはミカン畑が広がっていました。高校生のときに修学旅行で信州を回っていたときに初めて林檎の樹を目にしました。ちょうど実も色づき始めていました。感想は「なんてきれいな樹木なんだろう。」でした。

昔の私の思い出ですが、箱の中に“すくも”が入っていて、その中からリンゴを掘り出して、洗って磨いてという手順ですね。今はいろいろな緩衝材がありますので、ぶつけて痛まないような工夫がされています。かつてはすくもでした。すくもは米粒を取り出した後の包んでいた“皮”のような物です。サツマイモを保存するのにも使われていたように思います。「すくも」は「粃殻(もみがら)」と言った方が分かりやすいでしょうね。「糎」で検索すると、粃殻とは違う物が紹介されていました。



リンゴ園では選別作業もしておられました。入れて運ぶかご(コンテナ)はミカンの物とほぼ同じです。リンゴはミカンよりも表皮が薄いので扱いを慎重にしなければならないようです。コンテナにいっぱい入れれば相当な重量だと思います。私もコンテナにいっぱい入れたミカンを運んでいたことがありますから、想像できます。若いときならともかく特に年齢を重ねたら「腰に気を付けてね。」と応援したくなります。今、私の家ではいろいろな事情からミカンの栽培はしていません。

○ 自校自賛

今回のメニュー：以下のとおり

17日に実施した「レストランやまちょう」の献立です。すべて美味しいと自賛しますが、りんごゼリーは食後を爽やかにまとめてくれました。

