

## Confiture コンフィチュールについて

その時々季節の産地から素晴らしい生産者の最高の果実が届きます。

コンフィチュール用ですので完熟の一手手前で、少し早めに収穫してもらっています。

コンフィチュール用の果実は、完熟では香りや糖度が乗りすぎて火を入れる作業にはあまり向いているとは思いません。風味が最高潮に達したものは、火を入れる事で風味がなくなってしまうように、僕は感じています。

特に日本の果実は、生食用に品種改良されたか日本の土壌や環境に生命を維持する為に変化したかは分かりませんが、香りの芯や肉質が極端に柔らかく果実本来の野性味を残している物はほとんどありません。

ですからその中でも少し若めの生命力のある内に収穫してもらおう事で、多少なりとも本来の果実の生命力が残るに近い状態のタイミングでコンフィチュールにしたいと僕は思っています。

そんな僕の果実オタク的なこだわりにも、素材生産者の皆さんは快く応えて頂き届いた果実は愛おしくも思えます。酸味と香りは申し分ないが糖度はもう一つのものや、その逆のものや果実によって、その年によって果実の状態は様々です。どれも生産者の方が丹精を込めて作られた果実には変わりありません。どんな状態のものでも美味しく炊き上げるのがパテシェとしての使命だと思います。素材の力を引き出し、火を入れてこそ生まれる風味を作り出してこそ自然から生まれる生命への畏敬だと思っています。

一番重視するのは、果実に火を入れ最高の香りの状況にどれくらい近いからです。火を入れて真っ先に無くなり、真っ先にデフォルメされた香りに変化し立ち昇るからです。

炊いている途中で香りはことごとく変化し最高の香りの状態で炊き上げるポイントは自分の嗅覚との勝負になります。火を入れても新鮮な香り残り、その果実の炊きあがって行く香りにうっとりする位の香りまで炊き上げます。ですから、一般的なコンフィチュールよりは、ものによってはかなり浅く炊く事もあります。深く炊き込んだ火の香りのするようなコンフィチュールも魅力がありますが、僕は深く炊きすぎない新鮮な果実の生命力を感じるような炊き方が好きです。



shodai  
bio nature