オーガニック教室
子供達とコンフィチュールを作ろう

白桃のコンフィチュール

300g 白桃
10g　レモンジュース
50g　水
180g 有機グラニュー糖
0.1g　シナモンパウダー

1) 白桃を皮を剥き 2cm 位の小口切りにします。
皮は、ひたひたになる位にまで水を入れて
煮出し香りを移します
2) 白桃と水と煮出した汁と一緒に鍋に入れ、
沸騰するまで鍋底を擦りながら沸騰させます。
3) グラニュー糖の 30% を入れかき混ぜながら
沸騰させます。
4) 残りのグラニュー糖の 50% を入れ
かき混ぜながら沸騰させます。
5) 残りのグラニュー糖を全部入れかき混ぜながら
沸騰させます。２、３分かき混ぜ、最後に
レモンジュースを入れ沸騰させ完成です。

オーガニックブルーベリーの コンフィチュール

400g ブルーベリー
50g　水
180g 有機グラニュー糖
0.1g　シナモンパウダー お好みで！
10g　レモンジュース

1) ブルーベリーと水を一緒に鍋に入れ、
沸騰するまで鍋底を擦りながら沸騰させます。
2) グラニュー糖の 30% を入れ、
かき混ぜながら沸騰させます。
3) 残りのグラニュー糖の 50% を入れ、
かき混ぜながら沸騰させます。
4) 残りのグラニュー糖を全部入れかき混ぜながら
沸騰させます。沸騰させながら２、３分
かき混ぜ、最後にレモンジュースを入れ
沸騰させ完成です。

【コンフィチュールについて】

その時々の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歩手前で、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、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が残り、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。

【果実のブイヨン】

900g　水
450g　グラニュー糖
1/3 本　バニラ棒
6 むき　レモン、オレンジ皮
2 個　　丁子
6 粒　　黒胡椒
1 枚　　ローリエ

【桃風味のジュレ】

400g　上記のシロップ
8g　　ゼラチン

【桃のコンポート】

3 個　　白桃
全量　　果実のブイヨン

【果実のブイヨン】

1) 水、グラニュー糖、バニラ棒、桃の皮、レモン皮、オレンジ皮、丁子、黒胡椒を
一緒に沸騰させます。
2) 火を止め蓋をし 30 分香りを煮出します。
3) 30 経った後に裏漉します。全体量を 800g に調整します。
4) 桃の皮、バニラ棒、丁子、胡椒、ローリエ、レモンとオレンジの皮を取り除きます。
5) 果実のブイヨンに皮を剥いた桃二個〜三個入れ落し蓋をして軽く沸騰させ弱火で 5 分程煮ます。
桃の固さでコンポートの時間を調整します。
6) 5) をボールにあけ冷まします。冷蔵庫で保管し、 1 週間位を目安に保存します。
一番美味しいのは、 2 〜 3 日経った頃が食べ頃です。
7) 残ったシロップは、桃風味のジュレにします。
シロップを 40 度に温めふやかしておいたゼラチン良く攪拌しながら溶かし
冷蔵庫で冷やし固めます。フレッシュの桃や季節の果実と共に召しあがります。