

Jam kitchen
tartan

Made in Tenri, Nara


めぐみ
めぐり
てんり

Jam kitchen tartanの メイド・イン・奈良のフルーツマップ

素材の味を生かし、無添加でジャムをつくる工房。
奈良で生産される多様な果物を、その美味しさとともに伝えています。

Jam kitchen tartan ジャム・キッチン・タータン

山谷家が運営するジャム工房Jam kitchen tartanは、長女が販売、父が畑づくり、母が製造を担当。自宅のキッチンにある2つの鍋でつくられるジャムは、その時々によろずる食材の状態と向き合い、食感・酸味・甘味のバランスを大切にしています。



母 山谷 誉子さん
長女 山谷 真理子さん

もともと家でジャムづくりをしていた山谷家の母・誉子さん、そして長女・真理子さんが事業化した「Jam kitchen tartan」。そのおいしさの秘密は、農家と関係性を築くところからはじまるジャムづくりにありました。このマップでは、ジャムの原材料である奈良産果物を山谷さんのコメントとともに紹介します。

天理市萱生町産の完熟梅

天理産の梅の実。梅酒の材料にするような青梅だと硬くてしぶいため、実が黄色くなり始めるまで追熟させ、完熟して桃の花のような匂いを放ちはじめたらジャムにしています。梅は実を採る期間が短く、すぐに処理しないといたみやすいので、農家さんとの連携を大事にしています。

収穫：初夏 販売：6月～11月

中井農園さんと 中島農園さんのいちご

天理の特産物のひとつ、いちご。中井農園さんの古都華は実も大きく甘味と酸味が高めの高級食材。「火を入れると色が濃くなりすぎるため、中島農園さんのゆめのかと混ぜることで、発色と酸味、甘味のバランスをとっています」と真理子さん。いろいろないちごを購入しテストを重ね、たどり着いたジャムです。

収穫：春期 販売：4月～3月

マルヤ さん家のグレープフルーツ

真理子さんの中学校の同級生がつくる、天理産グレープフルーツ。「なるべく農薬を使わずに育てているため、皮に黒点がつくことや、形がいびつなこともあります。おいしいマーマレードができます」と真理子さん。農家さんそれぞれのつくり方を尊重し、素材を生かすことが大事だと考えています。

収穫：冬期 販売：2月～5月

飯田さん家のすもも

真理子さんが中学校の同級生と出会い、実家が農家と聞いた流れで、たどり着いたすもも。「果汁が多く甘酸っぱいものがジャムに適しています。熟しすぎのもの、少し傷があるものもジャムに向いていますね」と真理子さん。鍋で煮る際に高温だと皮がはじけてしまうため、低温でじっくり煮るのがコツ。

収穫：夏期 販売：7月～11月

天理・桜井産のみかん

誉さんの知り合いが買いつける天理産みかんと、誉さんのプールの友だちがつくる桜井産みかんを配合。みかんは年ごとの収穫量の差が激しく、複数の農家さんに来年のものを予約することも。また、糖度が高く固まりにくいので、すり下ろしたレモンを加えてとろみをつけるのがテクニックのひとつ。

収穫：冬期 販売：10月～4月

ミヤオさん家のキウイ

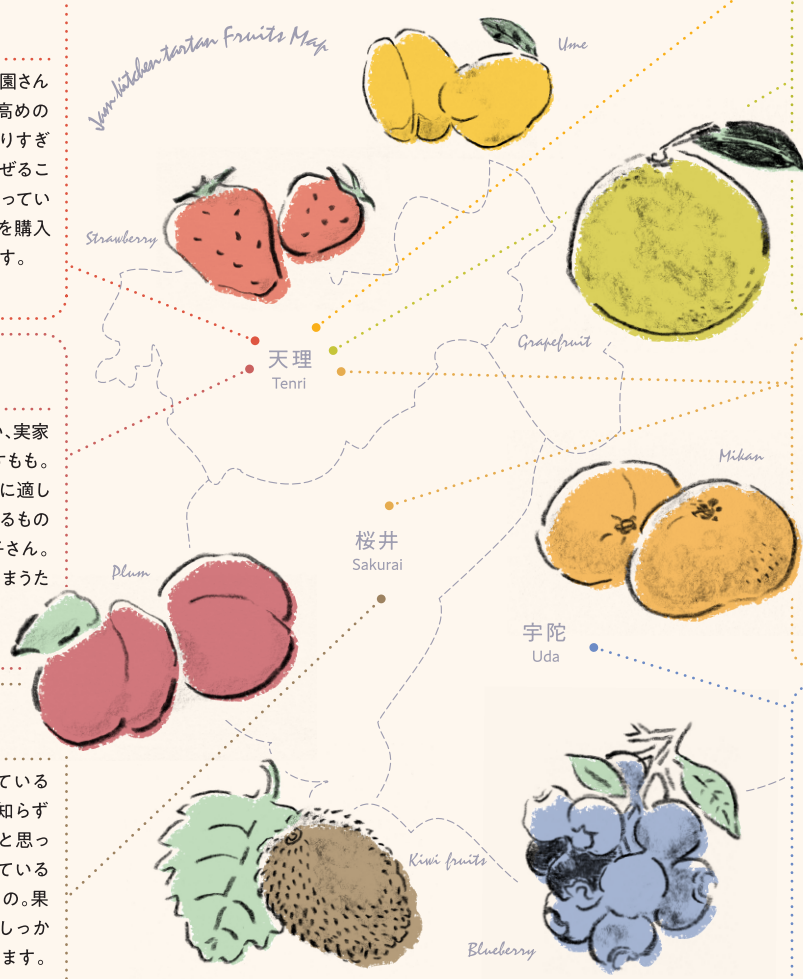
桜井市のみかん農園の一角で育てているキウイ。日本でも栽培しているとは知らず「キウイといえばニュージーランド」と思っていたところ「こんなに近くでつくっているならジャムにしてみよう」とつくったもの。果実のきれいな緑色をジャムにしてもしっかり残せるよう、現在も改良を続けています。

収穫：冬期 販売：1月～4月

エトファルトさんのブルーベリー

宇陀市にあるブルーベリー農園から買いつけてきたブルーベリー。ジャムの製造をはじめた当初から取引をしています。みかん同様、糖度が高く固まりづらいため、レモンのペーストで酸を取り入れ、とろみをつけるのに苦労しました。ジャムづくりは、つくりながら知り、工夫していくことの連続です。

収穫：夏期 販売：通年



天理ブランドモノづくり支援事業から生まれた商品

地域の農家と関わり、手づくりするフルーツジャム



農家さんと声をかけ合える関係性のなかで、多種多様なおいしい果物が身近なところにあると知ってほしいという想いのもと、ジャムづくりに励んでいます。年間ラインアップは、いちご・ぶどう・いちじくなど15種類ほどで、なかには大会で銀賞を受賞したゆずやグレープフルーツのマーマレードも。素材を生かし質を高めるため、つくりながら改良を続け、増粘多糖類・保存料・香料・ペクチンなどの添加物は不使用。レモンをすり下ろした果汁などの農作物を生かして、ジャムを仕上げているため、お子さまにも安心です。

つくり手のひとこと

素材を生かすためにも、素材自体の状態や果肉の大きさ、火加減・固まり具合などたくさんの方に気を配りながらつくっています。ぜひ食べてみてください！

Jam kitchen tartan



住所 天理市豊井町248-2
Tel 0743-62-0412

facebook ネット通販

フルーツジャム 各500円(税別)