



パティシエ エス コヤマ
小山進さん

「パティシエ エス コヤマ」のオーナーパティシエ。看板商品の「小山ロール」、他にもチョコレートやマカロンなどがそろう店舗には連日行列ができる。多くのコンクールに出場し、世界中から注目を集める。

お客様も知るブランド
「川西のいちじくといえば、昔からブランド。多くのお客様さまがご存じです。僕自身、自分の作るジャムの中で、一番好きなのがいちじく。本当においしいですよ」
そう話すのは、パティシエ エスコヤマのオーナーパティシエ、小山進さんです。同店では、7年前から川西産のいちじくを使ったコンフィチュール（フランス語でジャムの意）を作っています。
三田市に店を持つと決めた頃から、近隣で栽培されている野菜や果物の生産者とな

り、朝採りいちじくを毎日取りに行くことが難しく、一度にたくさん入荷していません。そんないちじくの鮮度感を閉じ込められるのが、コンフィチュール。いちじくは鮮度が命なので、その日のうちに炊

き上げています」
いちじくが届くと鍋で手早く混ぜながら煮詰め、隠し味にゆず果汁を加えています。「商品が店に並ぶとよく売れていますよ。夏になると生産者さんが「小山さん、いちじくでください」と声を掛けてくれて、届いたらすぐコンフィチュールにできる。そんなつながりが、瓶の中に詰まっているんです」
近郊ならではの夏の恵み。産地直送の醍醐味です。
早朝から収穫した完熟の果実は、生で食べても、コンフィチュールに閉じ込めても、他にはない味わいをもたらしてくれると、小山さんは領きます。「もし、毎日手に入るなら、毎日使いたい。そう思える素材です」

一流パティシエが認める味



interview

市内外での「川西産いちじく」の評判を聞きました

川西産を指名買い

大阪や神戸のスーパーなどから、注文を受けて届けています。川西のいちじくの注文は毎日。つまり、多くの店舗で毎日売り切れているってことなのかなと思います。

川西産は、色合いも甘さも他のいちじくと全然違うと聞きます。店頭で並んでいるのを見ると違いは明らか。だから、阪神間のパイヤーさんは、今も昔も、「川西産を出してほしい」と言ってくれるんでしょうね。

取り扱える数は、農家が出荷できた分だけ。注文数が上回り、希望数を届けられないこともあるんですよ。



榎丸北 丸北地方卸売市場
四方田 政勝さん

新鮮野菜・果物を提供する卸売市場で、久代・東久代地区のいちじくを集荷し、大阪や神戸の小売店へ配達している。

甘みと香りが特徴

9年前、川西産のいちじくを使ったワイン「川西の朝露」を作ることに。何度も試作を重ねました。一番こだわったのが、川西産いちじくの特徴である甘み、そして香りをワインにも残すことです。発酵までの作業を極力短縮することで、フレッシュで風味豊かなワインが完成しました。

女性を中心に喜んでいただけており、今年2月に作った分は売り切れているようです。焼酎とブレンドすると、いちじくのいい香りが残るのでお勧めしているんですよ。来年発売したときに、試してほしいですね。



マンズワイン(株)
松宮 剛さん

山梨県のマンズワイン「勝沼イナリー」で、川西産いちじくを使ったワイン「川西の朝露」を醸造。来年の2月に発売予定。

育てる。作る。食べる。

川西特産いちじく 朝採りの恵み

完熟の状態では早朝に収穫される川西のいちじく
阪神間を中心にその名を知られるまちの特産です
世界で活躍するパティシエが認めるその味わいは唯一無二

その味に惚れた人がいて、守り続ける人がいます

より多くの人に魅力に気付いてもらおうと

加工品の開発も広がってきています

産業振興課 ☎(740)1164