

WE BRING YOU NEWS ABOUT THE DELICIOUSNESS OF MON CHER HAKATA'S SEASONAL INGREDIENT.



福島から福岡へ 親子でつなぐ果樹農家の挑戦

震災を経て、新たな挑戦の地へ

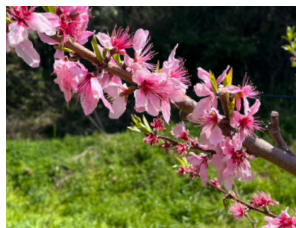
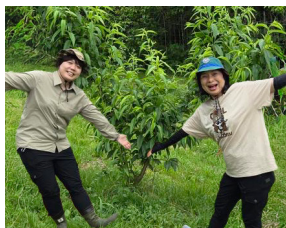
山々に囲まれた福岡県嘉麻市。昼夜の寒暖差が大きい盆地ならではの気候と豊かな水に恵まれたこの土地で、今日も渡邊さん親子が桃づくりに励んでいます。

渡邊さんが果樹栽培の道に入ったのは18歳の頃。以来57年にわたり、故郷・福島県でりんごや桃、ぶどうなど様々な果樹を育ててきたベテランで「福島県のリんごの品評会」では金賞をたびたび受賞してきた匠です。しかし、東日本大震災を機に、長年守り続けてきた畑での農業継続が難しくなり、慣れ親しんだ土地を離れる決断は決して簡単なものではありませんでした。

新たな挑戦の地として選んだのは九州・福岡県。

移住先の福岡県は、自然豊かな環境に恵まれた土地でしたが、気候も土壌も福島とは異なります。これまでの経験だけでは通用しない場面も多く、一から学び直す毎日だったといいます。それでも渡邊さんは歩みを止めませんでした。福島で培った知識と経験を活かしながら、この土地に合った栽培方法を模索。そして今では息子さんとともに畑に立ち、技術と想いを次の世代へ伝えています。

「食べた人に喜んでほしい。」その変わらない想いが、親子ふたりの挑戦を支え続けています。



一玉に込める、57年の技術と愛情

桃は数ある果物の中でも特に繊細な果実です。美味しい桃を育てるためには、気候や樹の状態を見極めながら細やかな管理を続けなければなりません。渡邊さん親子は、開花時期の受粉作業から摘果、病害虫対策まで、一つひとつの工程を丁寧にしています。栄養を果実へ集中させるために実を選び抜き、その年の天候に合わせて管理方法も調整します。

現在育てているのは、「日川白鳳」「あかつき」「川中島白桃」の3品種をメインに6品種以上。それぞれに異なる甘みや香り、食感を持ちながらも、どの桃にも親子の手間と愛情が等しく注がれています。

移住から11年。先に軌道にのせた「川崎町のりんご園」に続き、ようやく安定して実り始めた自身の畑にも、福島で培った技術と嘉麻市の風土が息づいています。

太陽の光を浴びながら、青空の下で作物を育てることが何より好きだと語る渡邊さん。その笑顔とともに育まれた桃は、農家直送でモンシェール シーズンズ博多へ今年初めて届けられました。故郷で磨いた技術、新たな土地で重ねた挑戦、そして親子でつなぐ未来。そのすべてが、この一玉の桃に詰まっています。

【写真上】摘果(余分な幼果を間引きする作業)の様子

【写真左下】明るく取材に応じる福岡県福岡普及指導センターの皆様 【写真右下】開花する桃の花

「モンシェール シーズンズ博多」で使用する桃の品種

※下記の品種以外も使用しております

【日川白鳳 (ひかわはくほう)】

初夏の訪れを告げる早生品種。果汁あふれるみずみずしさと、やさしく広がる甘みが魅力です。なめらかな口当たりと爽やかな香りが旬の美味しさを届けます。

【あかつき】

豊かな果汁と濃厚な甘みが魅力の人気品種。ほどよい酸味との絶妙なバランスが魅力。ひと口ごとに桃本来の深い味わいと上品な香りを楽しめます。

【川中島白桃 (かわなかじまはくとう)】

夏の終わりに旬を迎える晩生品種。しっかりとした果肉と力強い甘みが魅力。噛むほどに豊かな果汁と芳醇な香りが広がります。

桃たっぷりバニラムース

バニラが華やかに香るふんわりムースに九州産のフレッシュな桃をたっぷりとしり、みずみずしいゼリーで包み込みました。桃とバニラムースのやわらかで芳醇な風味に、アクセントにしのばせたフランボワーズソースの甘酸っぱさが重なった、軽やかで飽きのこない味わいです。

2,592円(税込)

③

④

④ パルフェ・ピーチメルバ

ロンドンで生まれた「ピーチメルバ」をモンシェール風にアレンジ。フランボワーズソースに「堂島ロール」の生地とクリーム、九州産の桃を重ねて華やかに。

594円(税込)

⑤

⑥

芳醇な桃

①

②

① 桃のカスタードパイ

バニラ香るカスタードを絞り香ばしく焼き上げたパイに「堂島ロール」のクリームと九州産の桃を飾りました。

540円(税込)

② 焼き立てフィナンシェ 桃と紅茶

紅茶の茶葉を混ぜ込んだ生地の上に、フレッシュな桃をのせて焼き上げました。

270円(税込)

③ シーズンズタルト 桃

アーモンドクリームを敷いて焼き上げたタルトに、九州産の桃やクラッシュゼリーをのせて仕上げました。

799円(税込)

⑤ シーズンズショート 桃

「堂島ロール」の生地とクリームと、みずみずしくやわらかな九州産の桃を使用したショートケーキ。

756円(税込)

⑥ シーズンズガーデン 桃

しっとりふわふわに焼き上げたスポンジに「堂島ロール」のクリームを絞り、九州産の桃を大胆に飾りました。

4号 3,456円(税込) 5号 4,536円(税込)

まるごと桃のケーキ

アールグレイが香るマフィンの上に、パティシエが一つひとつ丁寧に湯むきしたフレッシュな九州産の桃をまるごとオン。くりぬいた種の部分には銅鍋で手炊きしたモンシェールのカスタードを詰めました。インパクト大な贅沢スイーツです。

1,296円(税込)

シーズンズロール 桃

旬をむかえた芳醇でみずみずしい桃を使った「堂島ロール」。丁寧に湯むきしカットした九州産の桃と、銅鍋で手炊きしたカスタードを、生乳の香り広がるクリームと一緒に桃のペーストを練りこんだ淡いピンク色の生地で包みました。

1本 2,268円(税込)

ハーフ 1,296円(税込) カット 508円(税込)

「堂島ロール」のクリーム
今が旬の桃をのせて

商品写真はイメージです。食材の品種・商品名・内容・デザインは予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。



[博多阪急 B1階 食料品]

モンシェール シーズンズ 博多阪急店

定番商品をはじめ、九州の「旬」の食材を使ったお菓子が並ぶ新しいお店です。

お問い合わせ: 092-419-5188 (店舗直通)

〈営業時間〉午前10時 ~ 午後8時

※商品や営業時間は変更となる場合がございます。最新のお知らせはホームページをご覧ください。

今回の旬食材は シャインマスカット

ブランドサイト



Follow Us!

