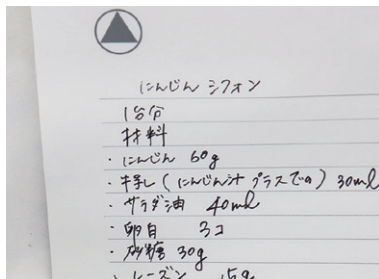




次女の有果さんは五十花の立ち上げに最初から大賛成だったそう。「農家さんも助かって、買った人もおいしいものが食べられる。みんなが幸せになれるサイクルだと思います」



利根町産の夏みかんを使ったマーマレードや、季節によってさまざまな品種を使ったいちじくジャムなど、ジャムやコンフィチュールの種類だけでも10種類以上！



瓶のデザインやSNSなどは主に有果さんが担当。Instagramではイベントでのディスプレイの写真も多数



自宅の納屋をリフォームして加工所に

野菜がどんどん収穫されるのに出荷先がなく余ってしまうという事態。待たなしの状態から、由美子さんはすぐに動き始めます。

まず保健所に相談しながら自宅の納屋を加工所にリフォームし、菓子製造業の許可を受けました。その時に大きな力となったのが管理栄養士の資格を持つ次女の有果さん。大量にある野菜を使ったレシピを考案したり、保存料を使わず長持ちさせる方法をアドバイスしたそうです。本来であれば海外留学をしていたはずの有果さんでしたが、コロナ禍で中止となり、一緒にいられた事も五十花の立ち上げに大きく影響したといいます。こうして、自宅の加工所で調理したものを販売できるようになった事で、野菜のロスが減らす事に成功した由美子さん。

「夏野菜が大量に余った時には、切干大根とトマトと一緒に煮込んで切干アラビアータにしておやきに入れたり、なすのジャムを作ったりしました」
余りそうになった野菜を買い取り、オリジナルのレシピで加工するという、五十花のスタイルが確立しました。

無添加でおいしい理由

由美子さんの作るジャムやコンフィチュールには、着色料、香料、保存料は使用されていません。

「無添加にこだわっているわけではなく、結果としてそうなったという感じですが。例えば、ジャムのように固まりきらないものは、ゆるいものとしてコンフィチュールとして食べてもらう。保存料の代わりに一定期間保存できる量の砂糖を計算して入れて、早めに食べてもらう。それでおいしく食べてもらえれば良いかなど」

無添加で作られたジャムやコンフィチュールは、素材の味が生かされた特別な味わいに仕上がるそう。今はスーパーなどで種類豊富に販売されているジャム



菓子製造業では赤飯の販売も認められているそう。保健所に細かく確認をとり、製造販売できるメニューを増やしている

ですが、本来は収穫時期に食べきれない果実を保存するために作られてきたもの。昔からの生活の知恵をそのまま実践することで、無添加でおいしいものが作られています。

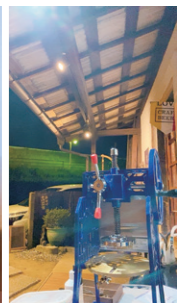
昔から受け継がれてきた「農家の手仕事」

都内で開催されたマルシェに出店した時には、ジャムや焼き菓子のほかに、自家製の味噌や梅干し、切干大根も販売。それらがとても人気だったそうです。

「何かすごく新しい事をしているような感覚になるんですけど、農家の手仕事で、もうずっと昔から当たり前に行っていた事なんです。お味噌屋さんにお米を持って行って麴を付けてもらって味噌を仕込んだり、大根を切って干したり」

保存料や着色料を使わない作り方も、昔から家庭で行われてきた手法。その作り方をそのまま受け継いでいるだけの事と由美子さんはいいます。

自分たちの食の「当たり前」が、誰かにとっての「特別」になるという事を実感した由美子さん。
「結局こうやって、原点に戻っていくんだなと感じます」



町内の酒屋「たかつや」さんでオリジナルシロップを使ったかき氷を作った事も。町内のお店とのコラボレーションも由美子さんのアイデア



五十花で使われる野菜の大半を作っている農家の大野倫子さん。由美子さんとは子ども達が小さい頃からの付き合いだそうです

いつか、みんなに届きますように

由美子さんに、今後の展望を伺いました。

「自宅のスペースを改装して、野菜をたくさん使った食事を提供する場所を作れたら良いかなと思っています。レンタルキッチンのような形で、食に興味のある人に作りきてもらうような。空いているスペースで農産物の販売もできたらいいなと考えています」

カフェで働いていて、一人で食べに来る高齢者が多いと感じるといふ由美子さん。野菜を多く摂りたくても、自分だけのためには作らない人も多くいるそう。そういった人達が気軽に立ち寄れる場所を作りたいと考えているそうです。

五十花の商品には、由美子さんの「おいしい野菜や果物を無駄にしたいくない」という思いがこもっています。その思いの根底には、農家さんへの尊敬や感謝の気持ちがあるように感じます。

五十花に込められた、「いつかみんなに届きますように」という思い。おいしさだけでなく、由美子さん達のさまざまな想いや、昔からの伝統を大切に作る気持ちも一緒に届けられている気がします。