

Magazine

Take Free

S

by Sekishuan

Vol.03

ニューサマーオレンジ



石舟庵



# 石舟庵と百年柑橘

伊豆半島には100年前からこの土地に根づく柑橘があります。

ニューサマーオレンジ。「ニュー」の名から、新しい品種と思われがちですが、歴史をたどると1820年に宮崎県で発見された日本原産の「日向夏」がもとになっています。伊豆で栽培が始まったのは、大正時代。なんと、100年にわたってこの地に繁茂し、花を咲かせ、果実を实らせてきた歴史ある柑橘なのです。

石舟庵では、ニューサマーオレンジを「百年柑橘」と名づけ、特別な素材として大切にしてきました。外見も味わいも、ほかの柑橘類にはない独特のさわやかさが魅力。グレープフルーツのような淡い黄色に、つるりとなめらかな表皮は、初夏に映える山の宝石のようです。とろみのある果肉はジューシーで、控えめな甘さのなかに上品な酸味が感じられて「ニューサマー」のイメージにぴったり。現在では、伊豆を代表する特産品として、お菓子はもとより飲料や料理にも活用されていますが、石舟庵が最初にお菓子づくりに取り入れた30年前は、素材原料としてはあまり注目されていませんでした。

ニューサマーオレンジのおいしさをもっと多くの方に知っていただきたい。そんな思いから誕生したのが、石舟庵を代表する銘菓のひとつ、「みかんの花咲く丘」です。ニューサマーオレンジの自家製ピューレをたっぷり加えて焼き上げたバイクドチーズタルトで、2000年の発売当初から現在に至るまで不動の人気を誇っています。

ニューサマーオレンジがこれだけ素晴らしい果物として育まれてきたのは、伊豆が柑橘栽培に適した環境であることはもちろん、もっとおいしくなれ、どこにも負けないみかんに育てと、地域ぐるみで切磋琢磨してきた人々の情熱と努力があったからにほかなりません。

風光明媚な伊豆の景色を彩ってきた百年柑橘。そのふるさとである、東伊豆町と河津町を訪ねました。



P2 写真 丁寧に皮むきをして加工したニューサマーオレンジのピューレ。鮮やかな色と華やかな香りが印象的

P3 上写真 中身をくり抜いたニューサマーオレンジをそのまま器にした生ゼリー「夏寿柑」

P3 中写真 真空釜を使い沸点を下げることで、香りや味を逃さず、鮮やかな黄色に炊き上げる

P3 下写真 石舟庵を代表する銘菓「みかんの花咲く丘」



# 百年にわたり 自然と人が 育ててきたもの



## 海を望む大樹の下で

その大木は、急峻な山あいの傾斜地に、青く輝く相模湾の海を見下ろすようにどっしりと構えていました。河津町見高で四代続くみかん農家土屋明浩さんの果樹園に植えられたニューサマーオレンジの木。地球の中心にまで深く根を張り巡らせているのでは、と想像させられるほど太くて立派な幹。四方八方に枝葉を伸ばした先には、深い緑をした葉が生い繁り、黄色に輝く大きな果実がこぼれんばかりに実っています。みかんの木の寿命は、一般的には30年から40年といわれていますが、目の前の木は樹齢90年近く。老木とは思えない圧倒的な存在感、生命力の強さを放っています。

この日、百年樹ともいえる大樹のもとに集まっていたのは、静岡県内のニューサマーオレンジ生産量の80%以上を占める東伊豆町、河津町で三代にわたってこの柑橘を栽培する農家の方々です。

「こんなに大ぶりの実がたくさんついていて、新芽も芽吹いているし、花もほどよく咲いている。病気さえなければ、さらに100年現役で頑張ってくれるんじゃないかな」

たわわに実った枝に手を伸ばし、そう見立てるのは白鳥岳寿さん。突然変異によって生まれた種がほとんど入らない品種をブランド化。同地域の生産者から一目置かれるニューサマーオレンジの第一人者です。現在は三代目の息子さんとともに、高品質なみかんづくりに精を出しています。

その白鳥さんとの縁がきっかけで、ニューサマーオレンジに力を入れるようになったと語る内山國治さんも、この地でみかん栽培が普及した昭和30年代から専業でみかんを育ててきた農家の三代目です。農園は、白鳥さんの農園同様、眼下に相模湾が広がる急峻な斜面を開墾した段々畑にあります。

そして、58歳で早期退職したのち、お父さまが守ってきた果樹園を受け継いだという稲葉彰一さん。「自分はまだまだ新米。先輩方に教わりながら試行錯誤でやっています」と謙遜しますが、すでに就農して8年。さまざまな品種の柑橘を手がけるなかでも、「つくっていていちばん楽しいのは、やっぱりニューサマー。収穫までに時間も手間もかかりますが、苦労が多いぶん出来上がったときの喜びはひとしお」と顔をほころばせます。

ニューサマーオレンジが伊豆の地に根づいて100年。伊豆を代表する特産品として人気のフルーツですが、それだけ長い歴史を積み重ねてきた柑橘であることはあまり知られていません。100年の時を経てもなお伊豆の人々に愛され、暮らしのなかに溶け込んでいるニューサマーオレンジ。どんな歴史をたどってきたのでしょうか。

## 恵まれた自然環境と、先人の努力の結晶

ニューサマーオレンジのもとである日向夏は、いまから200年ほど前に宮崎市の民家に自生しているのを偶然発見されました。親は長く不明でしたが、最近の研究によって橘の系統を引く品種と判明しました。

伊豆に持ち込まれたのは、大正9(1920)年頃のこと。東京の博覧会で日向夏の存在を知った河津町の生産者が興味をもち、地元で栽培を行ったのがはじまり。当初は、育てやすく付加価値が高い甘夏や温州みかんが生産者には人気があり、普及には至らなかったそう。本格的に生産が拡大したのは昭和40年代、輸入自由化に伴い柑橘の価格が暴落するなか、ニューサマーオレンジの希少性が注目されはじめました。

先人たちはこの品種に適した栽培条件と、伊豆の気候風土はぴったりだと確信していたのでしょう。なかでも最適と考えられた東伊豆町と河津町を中心に地域ぐるみで一念発起。ニューサマーオレンジの栽培面積を大幅に増やし、高品質な柑橘を目指して、みなで一丸となって取り組んできました。

そしていまがあります。伊豆のニューサマーオレンジは他県の同一品種に比べて、味わいも香りも優れていると高い評価を獲得。その背景には、恵まれた自然環境もさることながら、その条件を生かして、より適した栽培環境を調べようと試行錯誤を重ねてきた、多くの人々の見識と努力があることを忘れてはなりません。

白鳥さんの父龍作さんは、そんな開拓者のひとり。ニューサマーオレンジは柑橘のなかでは「晩生」といって、栽培期間が長いのが特徴。春に小さな実をつけ、その年の冬を越して翌年4月下旬から6月中旬にかけて収穫するため、真冬でも最低気温があまり下がらず、日照時間が長いことが望まれます。水はけのよい傾斜地であることも重要な条件。すべての条件を満たす絶好の土地を探し求め、見出したのが現在の場所でした。眼下に相模湾を望む山中の急斜面。もとは山林だったところを開墾し、柑橘栽培に適した段々畑にしたそうです。

海岸沿いであることもニューサマーオレンジの品質に大きく関わると白鳥さん。「お客さまからも、香りと味の濃さがニューサマーは抜群との感想をよくいただきます。この味を知ってしまったら、ほかの柑橘が物足りなく感じてしまうと。その違いはどこにあるかといったら、目の前の海。このあたりは黒潮の影響で冬でもあったかいから、樹上で越冬させて完熟するのを待ってから収穫することができる。でも、ほかの地域の多くは内陸で栽培しているため、気温が低い。たいてい寒さに負けて質が落ちてしまうのを避けるために早めに摘んでしまうんです。場合によっては収穫前に落果してしまったなんてことも聞いています。我々は、恵まれた環境のなかでみかんをつくらせてもらってるんですね」

P4 写真 樹齢90年近いニューサマーオレンジの大木。通常の木は収穫しやすさを考え樹高を低く剪定されるが、この大木は剪定せずに育ったため高さ約5mにもなる



左写真 白鳥岳寿さん(左)と内山國治さん(右)

右写真 稲葉彰一さん(右)

急峻な傾斜地は、雨水や地下水が流れやすく、排水性に富んでいるため、柑橘の木が余分な水分を吸収せず、ギュッと凝縮した養分を蓄えることができるのだそう。これについて、内山さんが説明してくれました。「養分を取り込もうとするときに土壌に水分が貯まっていないから、ストレスがかかる。そのストレスが果実の味を濃くしているんです。トマトをイメージしてもらってわかりやすいかもしれません。凝縮した甘いトマトをつくるために、ギリギリまで水をあげない。そうすると糖度が上がる。柑橘も同じです」

ほかにも、ニューサマーオレンジをおいしくするポイントがあります。海岸沿いの段々畑ゆえの好条件に、直接降り注ぐ太陽光の恵みに加え、海から照り返す光。この2つの光が光合成を促進させ、濃くてジューシーな果実を育むのです。さらに、海からの潮風。ミネラルをたっぷり含んだ潮風が土に染み込み、柑橘の風味を高めるとも考えられています。

# 一に受粉。 二に受粉。 自然界の恩恵に 感謝して

## 小さな昆虫たちの大きな力

ニューサマーオレンジにとって、温暖な海沿いの傾斜地は絶好の環境。しかし、栽培する側に視点を向ければ作業効率が悪いという面は否めません。農道が整備されていないため、生産資材や収穫した果実の運搬が困難なところが少なくないそうです。

「でも、大前提として、実がなってくれなければ何も始まらないんですよ」と笑うのは白鳥さん。「ニューサマーはほかの品種の花粉を受粉しないと結実しないんです。だから、近くに甘夏など別品種を受粉樹として植えたり、花粉を運んでくれるミツバチなど様々な虫たちが集まりやすい環境をつくったりして、虫たちが花粉をつけるのを邪魔しないように配慮しています」

その言葉に、内山さんも稲葉さんも深くうなずきます。「実ったみかんを収穫するのは我々だけど、人工的にあししようこうしようというのはほとんどない。自然の恩恵をうけて育つのだということを毎日、

畑に行って観察するなかで実感しています」(内山さん)

邪魔をしない。それはつまり、人智の及ばない自然界の営みに敬意をはらうということなのでしょう。みかんの木がゆたかな土壌から養分を蓄え、日光をたっぷり浴びて、花を咲かせる。その蜜や花粉を求めて虫たちがやってきて、別の花に飛んでいって受粉する。そして実がなる。私たちが意識をしていないところで、植物たちは粛々と生命をめぐるさせている。そのはたらきがスムーズに行われるように、ほんの少しの手助けをするのが自分たちの役割なのだと、この地で代々、ニューサマーオレンジをつくってきた生産者さんたちは口を揃えます。

「花の咲く頃に、病害虫防除のために殺虫剤を散布するところもありますが、自分らは絶対にしません。様々な虫たちが来てくれるおかげで実をつけることができるんです。その意味では、しないというかできないといったほうが正しいかな」。白鳥さんたちは果実にとっていかに受粉が大事か、その役割を担う花を訪れる虫たち「訪花昆虫」の存在の大きさについて強調します。

では何もせずに、自然に任せているかというともちろん違います。

## 観察力。それがいちばん大事

ニューサマーオレンジは、前年の果実が木になっているうちに、新芽が出てきてつぼみが膨らみ花が咲きます。この時期がいちばん木の栄養的負担が大きいことから、葉や枝に勢いがあるか、安定してよい花が咲いているかなど木の健康状態を日々観察する必要があります。

樹勢の維持には、十分な土壌管理と施肥が欠かせません、どのタイミングで、どれくらいの肥料をあげればよい実がつくのか。生産者のみなさんは、それぞれの経験値と観察力によって判断し、施肥量を決めています。花を元気にさせて結実を促すための肥料ですが、花が咲き過ぎてもだめで、ひとつの花の力が弱くなり実が落ちてしまうのです。「でもそれはコントロールできることじゃないからね。とにかくよく見るってことかな」。

内山さんの言葉に、白鳥さんが言葉を継ぎます。「観察力って、いちばん大事なことかなと思ってます。いま、我々はコロナに苦しめられています、みかんの木にもウイルスがあるんです。温州みかんは強いんだけど、ニューサマーは弱い。だから発病してしまったらやむを得ず切ることがある。でも、病気を悪化させないために剪定を強めにしたりと肥料を多めにあげたりすることで切らずに済むこともある。それもこれも、よくよく観察しなければできないことです」

農業は自然が相手。「コントロールできない」と内山さんがおっしゃるように、いつどうなるか読めない部分が多く、人間の思いどおりになどいきません。日々、自然にふれてみかんの木と対話しているみなさんだからこそ、自分たちができること、できないことを理解しているのでしょう。



上写真 例年4月下旬から5月中旬に咲くニューサマーオレンジの花。可愛い白い花にはミツバチたちが集まる  
下写真 樹齢90年近いニューサマーオレンジの大木。幹は太く、枝ぶりが良い

## 適地適作という知恵

内山さんは祖父の代からのみかん農家。父親からの教をずっと守っているといます。「おやじはよく、畑に行けば必ず何かが見つかると言っていました。だからとにかく畑に行けと。よほどのことがない限り、毎日行ってます。行けばおやじの言ったとおり、何かしら気づくことがあるんです。自然と向き合う仕事。やっぱり日々、畑に行ってもよく観察する以上に大事なことはないんじゃないかな」

先代の教を心に留めるのは、稲葉さんも白鳥さんも同じ。稲葉さんが気をつけているのは、害虫防除に使用する薬剤の扱いです。「害虫を食べてくれる虫もいるから、防除は極力控えるように」と、慎重になることを学びました。これも自然の作用を人間が損なってはいけないという教えに読み取れます。白鳥さんがことあるごとに思い出すのは、受粉の重要性です。「おやじがよく言っていたのは、一に受粉、二に受粉。受粉がすべてだと。受粉しなければ実にならないわけだから。受粉樹をたくさん植えておけとか、ミツバチを放つとか。それは守ってきました。昔は、実がならないというも本当にならなかったんです。大きな木で2、30個程度ということもあった。だからおやじは受粉を強く自分に教え込んだんだと思う。そのおかげで、年ごとの収量の不安定さはなくなってきましたね」

白鳥さんは13年ほど前から息子の達巳<sup>たつみ</sup>さんとともに農園を維持しています。現在はニューサマーオレンジづくりのオーソリティとして、代々伝わる教えや、自らに蓄えた見識を後進に伝えていくつもりですが、いずれ次の代にバトンを渡すときが訪れます。白鳥さんは、自身が先代からの教えに助けられたように、息子たちにも伝えていきたいことがあるといます。

「自分が長年、農業をやってきて大事だと思っているのは、適地適作ということ。ここ稲取の地に合うものを、ここで作るということを伝



右上写真 宮崎の日向夏より小ぶりで、高知の土佐小夏よりは大きめのニューサマーオレンジの実

左下写真 一つずつ丁寧に手で収穫された後、厳しい選別を経て出荷される



えていきたいですね。じつはうちがなぜニューサマーを主力にしているかという、この品種がいちばん育ちがよかったからなんです。うちの畑にもっとも適していた。だから息子には、何をやってもいいけれど、ニューサマーを軸に、ここに合っているものをつくれよ、と言っています」

様々な昆虫たちのはたらきを邪魔しない。毎日畑に行つてつぶさに樹勢を観察する。その土地に適した農作物を育てる——。百年前から伊豆に根づく百年柑橘とともに生きてきた人々が代々受け継いできたもの。それは、「自然の恵みを頂戴している」という謙虚さでした。花が咲き、ミツバチや昆虫たちがやってきて受粉し、実をつける。翌年また同じサイクルが繰り返されるという循環。その輪のなかに自分たちもいるという感覚が、彼らのみかんづくりの根底にあるのだと思います。

お菓子づくりも基本は同じ。自然の産物を生産者さんからわけてもらって、そのおいしさを活かしながら加工してお菓子に仕立てる。そしてそれをお客さまにお届けし、自然の恵みを感じていただく。石舟庵が大切にしてきたのは、お菓子を通して伊豆の産物の魅力を伝えることです。

「伊豆の人にとって柑橘は身近な存在。でも、ニューサマーが100年の歴史を重ねた品種だということは私自身、最近まで知らなかったのです。これはまさに伊豆の財産。ここでしか味わえない恵みであることを、お菓子を通じて伝えていきたい。自分たちの宝である柑橘がこの先も100年、200年と実り続けてほしいと願っています」

百年樹のたもとで、思い新たに高木社長は生産者のみなさんにそう語ると、たわわに実ったニューサマーオレンジを眩しそうに見上げました。



上写真 質の高いみかんづくりには、観察力が重要。樹勢やみかんの出来具合を確認しながら、必要に応じて剪定したり間引いたりする  
下写真 ふわふわした白皮の部分(アルベド)に甘みがあるので、一般の柑橘と違いこの白皮と果肉を一緒に味わうのがニューサマーオレンジの特徴

# 爽やかな酸味と香りを そのまま届けたい



## 伊豆らしさの追求

石舟庵が初めてニューサマーオレンジをお菓子に使用したのは30年以上前のことです。当時は、いまほど特別な素材だという認識は薄く、果汁を原材料としてゼリーに加えるといった程度でした。

本格的に取り組むようになったのは、2000年に発売した「みかんの花咲く丘」がきっかけです。当時、人々の嗜好が「和」から「洋」へと大きく移っており、石舟庵としてもニーズに応える新しいお菓子の開発が求められていたのです。

そこで着手したのがレモンチーズタルトでした。爽やかな洋菓子の試作が進むにつれて、より伊豆らしさを感じる要素の検討を重ねました。そのなかでたどり着いたのがニューサマーオレンジです。さまざまな伊豆産の柑橘を試してみたのですが、味わいも香りもニューサマーオレンジに勝る品種はなかったとのこと。ニューサマーオレンジの魅力について高木社長はこう語ります。「とにかく香りが独特。柚子に近いのですが、より清涼感を感じる。かといってオレンジほど派手でもない。レモンの酸味とは違った柑橘らしい酸味があり、さわやかさのバランスが素晴らしい。お菓子にしたら間違いなく映えるだろうと思ったんです」

素材としてのニューサマーオレンジの魅力を再認識すると、自社工場では本格的なピューレづくりが始まりました。めざすのは、果肉はもちろん、この品種の特徴である皮と実の間にある白いワタの部分もいかした、まるごとニューサマーオレンジのピューレです。

## 進化を続けて、未来へ

その製法には、独自のこだわりがあります。

自家製のピューレづくりは、すべてのニューサマーオレンジを手洗いして、手作業でひとつひとつ庖丁で皮をむき、種をとりのぞくところからはじまります。ニューサマーオレンジは種が多い品種なのでこれは根気のいる作業です。



オーブンで焼き上げられた『みかんの花咲く丘』。芳醇な香りが辺り一面に漂う

そして特徴はなんといっても、「真空炊き」という技術。これは、釜の内部を真空にすることで沸点を70度近くまで下げ、熱による風味の損失を最小限に抑えて炊き上げていくというもの。高温だと香りもフルーツ感も飛んでしまうのですが、低めの温度で炊き上げることで、驚くほどフレッシュな香りと果肉のジューシーさ、鮮やかな色を保つことができるといいます。

しかも、この技術は発売当初から少しずつ進化しているとのこと。「ニューサマーオレンジ独特の甘酸っぱいなかを感じるほろ苦さ。これもこの柑橘の持ち味ですから、なんとかしてお菓子で表現できないかと、つぶつぶ感の残る“あらごし”にして食感も楽しめるようにしたり、いろいろ工夫しています」(高木社長)

この自家製ピューレがあってこそ、口に含んだときに爽やかな風味と香りが広がり、伊豆の情景が浮かぶオリジナルのお菓子が誕生するのです。

高木社長には、何十年来の夢があるそうです。その名も「みかんの花咲く丘構想」。「いつか海が見える丘にお菓子工房をつくり、遠く伊豆七島を眺めながら、できたてのお菓子を食べられる場をつくりたい。そして伊豆の柑橘を何種も植えて、収穫体験やジャムづくりをお客様とできるようにしたいと思っています。また、社員にとっても、新たな働き方を見つけられる場にしたい。お菓子をつくりお客様へお届けする側から、今度はお菓子素材となる果実や農作物を育み、自然に寄り添う側へ。そして、定年を迎えた後も本人の意志でいつまでも一緒に働き続けられる会社にする。それがもうひとつの夢なんです。」

かつて『みかんの花咲く丘』で歌われた景色のなかに、伊豆を愛する人々の思いが生きる、小さなファクトリーが佇んでいる。そんなあたたかな場所づくりがいつか始まるのかもしれませんが。想像すると、青い海を背景に、人々の笑顔とともにニューサマーオレンジの黄金色が輝いている、そんな景色が見えるような気がしました。



みかんの絵が描かれた『みかんの花咲く丘』のパッケージ。絵とロゴは、彫刻家 重岡建治氏によるもの

## 伊豆産ニューサマーオレンジを使用した石舟庵のお菓子



### みかんの花咲く丘

ニューサマーオレンジのピューレと国産みかん蜂蜜を使った、ベイクドチーズタルト。伊豆の肥沃な土壌と太陽を浴びて育ったニューサマーオレンジは、和素材だけでなくクリームチーズとの相性がとても良い柑橘です。独自の「真空炊き」によって、柚子に似た風味のある果皮の爽やかさを閉じ込めた自家製ピューレに、みかんの花々から集めた希少な国産蜂蜜を加え、シンプルなレシピに仕上げタルト生地にし焼き上げました。素材それぞれの香り、味覚がひとつひとつ個性を持って力強く広がります。そこは初夏の伊豆。降り注ぐ太陽と、青い海を望み、白い可憐な花々とみかんの花の香りに包まれた丘の上です。



### ニューサマージュレ

ニューサマーオレンジの果汁に細かく刻んだ果皮をあしらったジュレ。完熟少し手前のニューサマーオレンジは、酸味と香りが強く、鮮烈さが際立ちます。少し寒さの残る春に絞った若々しい果汁と初夏、完熟した果実の果汁を掛け合わせてつくる、贅沢なゼリーです。真空炊きで仕上げた自家製ピューレを細かく刻み、ゼリーに添えることで、ジューシーななかにプチプチとした果皮の心地よい食感が楽しめます。ふるふると柔らかめのジュレに仕上げました。冷蔵庫で冷やして、夏の伊豆をお楽しみください。



### なつじゅかん 本生 夏寿柑

大粒のニューサマーオレンジを丸ごと使った初夏限定・生ゼリー。比較的小ぶりのニューサマーオレンジの中で、丁寧に育てられ大きく実った特別な粒を選びすぐり、まるごと器にします。希少な国産みかんの花の蜂蜜と3個分の果汁を加えて流し込みつくる、贅沢な生ゼリーです。切り分けると鮮烈な果皮の香りが、一面に広がります。手作りだけが生み出せる優しさ、爽やかな風味。初夏だけ味わえる、天然素材だけでつくったこだわりの逸品です。



### こうじ 糀と蜂蜜「ニューサマー」

ババロア、ジュレ、クリーム、3つの味を楽しめる新作。第1層は、自家製の米糀甘酒にニューサマーオレンジのピールを加えたババロア。その上に、伊豆下田の花々から集めた蜂蜜とニューサマーオレンジ果汁のやわらかなジュレを流し、さらにクリームチーズと生クリームを使用した特製クリームをみかんの花をイメージして絞りました。白砂糖不使用（オリゴ糖使用）のレシピによる自然な甘さ、健康と美味しさをテーマに作った、これからの伊豆を象徴する、新時代のスイーツです。

## 編集後記



花の香りに包まれながらの収穫

4月、風薫る季節になると山々のみかんの花が一齐に咲く。僕の生まれた宇佐美という街は、夜風にみかんの花の香りが混じる。小学生の頃、祖父に連れられてみかん畑で弟とよく遊んだ。収穫時は、みかんのコンテナを兄弟で運ぶ手伝いをした。みかんの香り、みかん小屋のにおい。祖父の厚い手。冬は、母と一緒にみかんばかり食べるので、よく手が黄色くなった。そういえば、中学校の部活で、ランニング中に誰かがみかんを盗み食いして連帯責任となり、腕立て伏せをさせられたこともあった。

伊豆は晩秋から5月まで、何かしらの柑橘が実っているので、夏以外の秋、冬、春はずっとみかんがあることが当たり前だった。こんなにみかんに囲まれて生きてきたことを、改めて気付く。

今から100年前に伊豆にやってきた日向夏は、ニューサマーオレンジとして伊豆に根付き、三代にわたり育まれて品種改良され、素晴らしい香りと爽やかさをもつ柑橘となった。200年以上前から伊豆の山に実る古い柑橘である橙は、“だいだい”という言葉が“代々”とかかり縁起が良いとされ、お正月のお飾りに使われる。少し渋みが強いので、個性を活かしたお菓子にならないか何度も研究しているが、いまだ実現できていない。いつか橙のお菓子をつくりたい。

花が咲き、羽虫が受粉を手伝い、実がなる。

手にした重み、収穫の喜び。包丁で切り分けたときに広がる、爽やかな柑橘の香り。お菓子にする喜び。生まれる笑顔。

そして季節が巡り、芽吹き、再び花が咲き、命が繋がっていく。当たり前と思っていたことが、当たり前ではなく、実は奇跡がずっと続いているのではないか。そんな伊豆の日常の奇跡を伝えたいと思い「S・ニューサマーオレンジ」は生まれた。

今年も花が咲いた。来年もたわわに実るニューサマーオレンジを皆で収穫し、美味しいお菓子を創りたいと思う。

株式会社 石舟庵 代表取締役 高木 康行

## 生産者さんへ、応援メッセージ募集中

皆さまからの美味しさの感想、温かいメッセージが私たちの素材づくり、お菓子づくりの励みとなります。

ニューサマーオレンジの生産者さんへ応援メッセージをお寄せください。お待ちしております。



こちらから応援メッセージをどうぞよろしくお願ひします

<https://www.sekishuan.co.jp/ouen/>



## 石舟庵 店舗一覧

### 石舟庵 湯川本店

〒414-0002  
静岡県伊東市湯川 4-13-1  
TEL.0557-36-2313  
OPEN 8:30 CLOSE 17:00

### 石舟庵 川奈店

〒414-0044  
静岡県伊東市川奈 1255-90  
TEL.0557-44-1800  
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

### 石舟庵 ラスカ熱海店

〒413-0011  
静岡県熱海市田原本町 11-1  
ラスカ熱海 1F  
TEL.0557-82-6200  
OPEN 9:00 CLOSE 20:00

### 石舟庵 函南店

〒419-0113  
静岡県田方郡函南町大土肥 184-11  
TEL.055-978-9800  
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

### 石舟庵 湯の花店

〒414-0002  
静岡県伊東市湯川 1-14-15  
TEL.0557-38-1188  
OPEN 9:00 CLOSE 17:30

### 石舟庵 デュオ店

〒414-0045  
静岡県伊東市玖須美元和田 720-3  
TEL.0557-38-0125  
OPEN 9:30 CLOSE 19:00

### 石舟庵 ラスカ平塚店

〒254-0034  
神奈川県平塚市宝町 1-1  
ラスカ平塚 1F  
TEL.0463-73-5558  
OPEN 10:00 CLOSE 20:30

### 株式会社 石舟庵 本社

〒414-0053  
静岡県伊東市荻 549-6  
TEL.0557-38-3500  
フリーダイヤル 0120-34-5255

### 石舟庵 伊東駅店

〒414-0002  
静岡県伊東市湯川 3-12-1  
TEL.0557-38-3000  
OPEN 9:00 CLOSE 18:00

### 石舟庵 熱海店

〒413-0019  
静岡県熱海市咲見町 9-2  
TEL.0557-81-7776  
OPEN 9:00 CLOSE 17:30

### 石舟庵 長泉店

〒411-0943  
静岡県駿東郡長泉町下土狩 1375-1  
TEL.055-988-5858  
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

※営業時間は、状況により変更致します。詳しくはホームページをご確認ください。