



昆布のヘルシーな 美味しさを、ジャムにして 世界に発信！

究極のオーガニックな食材、昆布の魅力を若い世代や海外の人たちにも発信するため、美味しいジャムを開発した山中さんにお話を伺いました。

料理研究家
昆布ジャム「yokotaNoo KONBU」
製造・販売
山中陽子さん
(やまなか ようこ)



広島市生まれ。ノートルダム清心高校、慶應義塾大学卒業。飾り巻き寿司インストラクター、フードアナリスト、だしソムリエなどの資格を取得し、料理教室「Peace@table」を立ち上げる。2015年に「だし大使」を勤め、2016年に昆布ジャム「yokotaNoo KONBU」の製造・販売を開始。

昆布ジャム「yokotaNoo KONBU」ホームページ <http://ynkonbu.com/>

昆布大使 として 魅力を発信

料理好きとして、調理の基本であるだしに興味があり、「だしソムリエ」の講座を受けました。代表的なだしの素材である昆布にも関心が広がり、2015年に昆布食文化の普及に勤める「昆布大使」に応募し、広島県代表に選ばれました。食生活の変化などがあり、今昆布の消費量は減少しています。だしや昆布巻き、佃煮以外の新たな使い方が提案できないかと、お菓子に使ったり、フルーツや飲み物と合わせたりと、様々な挑戦をしました。その一環として、ジャムにしてみました。とても美味しかったです。昆布大使を勤めた記念にぜひとも商品化したと思います、企画を持って関連企業を回ったのですが、量産化は難しいということではなかなかOKが出ません。それでは、自分がメーカーとなつてやってみてやろうと思ったんです。

洋食と合い、 調味料にも 使える

昆布ジャムは、昆布を一晚漬け、その昆布水ごと柔らかかく炊き、砂糖を入れながらゆっくりと煮つめて作ります。使う昆布は北海道産のものをいろいろ試して、ジャムにした時に昆布っぽ過ぎず、それでいて独特のつぶつぶ感のある函館沿岸で採れる真昆布を選びました。当初は自宅や知人のカフェのキッチンを使って試作をしていたのですが、福山市の厨房機器メーカーの大きなキッチンを借りて量産できるようにしました。昆布ジャムは、バターはもちろん、チーズやヨーグルトなど油脂や乳製品との相性も良いので、洋食や中華、ケーキなどにも使えます。ご飯離れが進む中、パンと合わせることで昆布の消費を喚起することもできると思います。また、醤油や味噌と合わせて調味料としてもお使いいただけます。私の子どもの頃のニックネームから「yokotaNoo KONBU」名付けました。

目標は海外からの 逆輸入

私の父がタイ国好きで、家に留

▲ナッツに昆布ジャムを混ぜるとやみつきになる美味しさに。

学生が出入りしていたことから海外の料理に興味を持ち、学生時代からさまざまな料理教室や講座に通いました。結婚後、夫がバンコクに赴任したので、そこで元料理人だった家政婦にタイ料理を教わりました。帰国後、広島大学大学院国際協力研究科に勤務したのですが、さまざまな国の方々と接するうちに、宗教などの理由で食のタブーを持つ方々が多いことを知りました。そこで、タブーを気にせずともに食事を楽しめる場所ができないかと考え、いろいろと勉強しながら、料理教室「Peace@table」を立ち上げました。海外で今、そのヘルシーさから日本食がブームになっていますが、昆布は究極のオーガニック食材だと言えます。昆布ジャムは保存料無添加のため糖度65%となっていますが、これはフランスのコンフィズリ(菓子業者)の基準も意識したものです。フランスで日本食の展覧会などに出品し、海外での評判を日本に持って帰って来ることが目標です。

