

Bramley Apples

「第11回 小布施ブラムリーを楽しむ会」

The Tasting Party to Enjoy Obuse-Bramley Apples at The Tokyo Station Hotel

信州・小布施町とブラムリーの物語

ブラムリーは、信州・小布施町で栽培されている英国生まれの調理用の青リンゴです。クッキングアップル「ブラムリー」という素材を生かし、肉や野菜などと組み合わせ調理したり、マヨネーズやドレッシング、ジャムなどの一手間を加えることで、大変豊かな新しい味の体験ができます。日本ではまだ珍しい、調理用のリンゴを小布施町で栽培し日本での産地になるまでには、

多くの方々のご助力がありました。その物語をご紹介します。



信州・小布施町では、1991年に町興しの一環としてブラムリーリンゴの栽培に着手。その後、今までにない新鮮な味わいが話題となり、愛好家の輪も広がっています。ブラムリーは、英国でクッキングアップルの王様として今でも不動の地位を占めています。1883年RHS(英国王立園芸協会)から最高賞(FFC)を受賞。英国生産のりんご約20万トンのうち約4.5%がブラムリーです。一般的に料理用リンゴは日本では馴染みがありませんが、ブラムリーは色々な食材と合わせることでデザートや料理の幅が一段と広がる、今注目の料理用リンゴです。加工に適した爽やかな酸味を持ち、すぐ煮溶けるのが特徴。主な用途としては肉料理に合い、パイ、クランブル、焼きりんご、ソースなどバラエティーに富みます。

そもそもブラムリーが小布施町で作られるようになった発端は、小布施町出身でリンゴ農家の四男に生まれ育った荒井豊(みのる)氏が、故郷のリンゴ農家の衰退に心を痛め、町おこしになるものを探していた時にRHSの知り合いから、英国では、日本のように生で食べるリンゴのことを「デザートアップル」と呼び、料理して食べるリンゴのことを「クッキングアップル」と呼んで区別していることを知ります。そして荒井氏の導入提案に当時の町長が賛同し、小布施町はブラムリーの商業栽培を



開始しました。また、英国王立園芸協会日本支部(RHSJ)の自主グループ、キッチンガーデニングクラブで荒井氏がブラムリーについて講演し、共感したメンバーが2003年には町民に紹介するためにアップルパイの提供を行いました。さらに同グループの有志が、ブラムリーファンクラブというブログを開設し、ブラムリーに関する情報を収集



生産者の皆さん

発信しています。そして2012年には、小布施町の代表団がブラムリーの発祥の地である英国ノッティンガム州サウスウェル町を訪れ、同サウスウェル町とブラムリーに関しての友好親善の協定書を取り交わしてきました。約200年前のブラムリーの原木が今も残る邸宅にもおじゃまして、英国関係者と充実した交流を行って参りました。近年、この料理用リンゴという新しい食材の魅力と特性に料理専門家やパティシエ、愛

好家などの間でも注目が高まっています。小布施町ではブラムリーを栗に次ぐ、町の名産に育てようと様々な取り組みを行っています。