Bramley Apples

「第 13 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。その物語をご紹介致します。

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４５％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、キッチンガーデン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。

生産者の皆さん

「第 13 回　小布施ブラムリーを楽しむ会」

東京ステーションホテル　レストラン「ブラン ルージュ」にて

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

参 加 者 募 集 （先着 40 名まで）

Bramley Apples

開催経緯

ブラムリーを楽しむ会は、2004 年料理家辰巳芳子氏が小布施産ブラムリーの食材としての優れた属性に着目され、洞爺湖サミットで総料理長を務められた中村勝宏氏に試食会の提案をした事が始まりです。

この会は既に 12 回の開催を重ねており、東京ステイションホテル・レストラン「ブラン・ルージュ」石原雅弘総料理長の手に引き継がれ、同料理長により毎回新たな調理の提案がなされています。過去の開催は非公開で開催していましたが、大勢の方々に味わっていただけるよう、参加希望者を募り開催しています。

13 回目の今年は、荒井豊さんの生家で現在ブラムリーを生産し、英国のブラムリーの栽培状況を学び原木を見に渡英した経験もある荒井茂生氏にお話を伺うのと、ブラムリーを語る上で欠かせないブラムリーファンクラブの方々に、今までの小布施とのつながり、ブラムリーに関することやファンクラブ活動などのお話をいただきます。　ぜひともこの機会に、小布施ブラムリーの豊かなを味わいをお楽しみください。

- 開催日　令和元年 9 月 3 日（火）
- 開催時間　１2:0 0～１５：００（受付開始１１:３０～）
- 開催場所　東京ステイションホテル、２Ｆレストラン「ブラン・ルージュ」
  〒100-0005　東京都　千代田区丸の内 1-9-1　TEL03-5220-0014
  （アクセス：JR 東京駅丸の内南口直結）
- 内容
  ☆小布施ブラムリーを使用したランチコース
  ・ブラムリー生産者のお話　（生産者の会副会長　荒井茂生氏）
  ・小布施とブラムリーファンクラブのつながり
  （ブラムリーファンクラブのみなさま）
- 参加費 8,000 円（当日、受付にてお支払いいただきます）
- 募集方法　電話、ファックス、メールにてお申し込みください。
  ファックス、メール でのお申し込みの方は、ブラムリーを楽しむ会　参加希望とご記入の上、お名前・連絡先・住所をご記入ください。

小布施町役場　産業振興課　宛

TEL:026-247-3111　FAX:026-247-3113

E-mail : sangyou@town.obuse.nagano.jp

Menu

- ブラムリージュレと生ハム 信州無農薬野菜のサラダ仕立て
- 落ち鮎のフュメ ブラムリーのエミュルジョンとフリチュール
  胡瓜のアネット風味マリネ添え
- 長野県産ポークのブラムリー酢豚 ブランルージュ風
- 信州牛のビトーク　きのことブラムリーソース
- ブラムリーとバニラのプディングにソルベを添えて
- ブラムリー茶

（メニュ―は収穫状況により変更あり）