

2010年11月12日

【果樹王国和歌山をもっと盛り上げる！和歌山初のフルーツアートクリエイター誕生です！】

【要旨】

この度、観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園：和歌山県紀の川市）に、**和歌山初・日本でも第2号**となる【フルーツアートクリエイター】が誕生致しましたので、ご報告させていただきます。

フルーツアートとは、美味しいフルーツをより一層美味しく！楽しく！食べられるようフルーツカッティングにアートの要素とアイデアをプラスしたものです。身近な道具（ペティナイフ）と材料で誰でも簡単・短時間で仕上がる手法です。

フルーツの消費が落ち込む中、**フルーツの美味しさ・楽しさを知る**ことで、今まで以上にフルーツに親しみを持ってもらい、同時にフルーツの消費拡大を狙います。

美味しいフルーツを生産することが生産側に期待される所ではありますが、その栽培したフルーツの美味しさ・楽しさを広く知ってもらう活動をするのもまた、今後我々が果たしていくべき役割だと感じております。

その一つとしてフルーツアートという演出があり、**生産者から、提供者、消費者までもが一緒に喜べる役割**をフルーツアートクリエイターが担えると考えます。家庭の食卓で、パーティーやウエディングの場でも活躍が期待できます。

フルーツ王国・和歌山からフルーツの良さをどんどんアピールしていければと考えています。

資格取得者：観音山フルーツガーデン フルーツプランナー 太田佳美

福岡県出身。 大阪市立大学大学院 生活科学研究科 平成19年修了。

管理栄養士資格保有。医療機器メーカー勤務後、大阪府池田市にてカフェオーナーを経て現在に至る。

ジャムやドライフルーツの企画・開発を手がけ、入社1年目にして大手紅茶メーカーからレモンシロップの大量受注を獲得するなど、その腕は地元農産物の価値を最大限に活かしている。

和歌山の新鮮な完熟のフルーツを、美味しいまま栽培現場で加工できることの価値を今後さらに活かしていきたいと、フルーツピネガーやフルーツジンジャーの製造など、着々と新商品を開発中である。



作品：日本フルーツアートクリエイター協会認定 フルーツアートクリエイター 太田佳美

【フルーツアートクリエイター協会の概要】

代表 村上しずか

新宿調理師専門学校において調理師免許を取得後、リゾートホテルに勤務。現場経験の中でフルーツアートを考案。その技術を高めるために単身タイに留学し、タイ宮廷料理の伝統技術である【カービング】を習得。帰国後は確固たる基礎技術を基に【カービングスクール】の運営や【フルーツアートクリエイター】として活躍。

2010年4月『日本フルーツアートクリエイター協会』を設立、フルーツアートの普及や後進の育成に当たる。

2010年12月に『フルーツ・カッティングの技法書』（仮称）を出版予定。

URL：<http://fruit-art.com/>

お問い合わせ先 開墾明治四十四年「果物を 果物語り で 届けます」

URL：<http://www.kannyonama.com>

会社情報 観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園）代表取締役 児玉典男

担当者：児玉芳典（こだまよしのり）

〒649-6523 和歌山県紀の川市下丹生谷557

TEL：0736-73-4095 FAX：0736-73-3210

【事業内容】

- ・物語のあるフルーツのご提供（観音山レモン、観音山みかん等）、農業体験の実施、農業研修生の受け入れ、地域活性化