

# 島々の心をつなぐ 「島・食の文化祭」

三重県答志島 濱口弥生

鳥羽市の四つの有人島を舞台に、家庭料理を持ち寄ろうよ、という声かけから始まった「島・食の文化祭」。今春には第二回目が開催され、旬の素材を使った料理が答志島に一堂に会した。仕掛け人となったのは「島の旅社」のスタッフたち。丹精込めた手料理を前に自然と会話も弾み、島や集落をこえた人のつながり、緩やかな連帯感が生まれつつある。

## ■ 同じ湾内の島なのに……

「島の旅社」は、島の住民自らが運営し、島の活性化を島全体で考え、地域を元気にすることを目的として活動している官民組織です。主に夏の無人島を利用した「浮島自然水族館」、島の入り組んだ路地での「路地裏つまみ食いツアー」、そして春と秋の年二回実施している血糖値が気になる方でも安心して参加できる「ウェルネス

の旅」をはじめ、各種体験学習を行っています。

「浮島自然水族館」は答志島桃取町の沖にある無人島での磯遊び、「路地裏つまみ食いツアー」は答志島の路地裏散策、「ウェルネスの旅」は神島・菅島・答志島でのウォーキングと食事療法に医師の講義を組み合わせたツアー。そして鳥羽市にはもうひとつ、坂手島という有人離島があるのですが、そこを含めた四つの有人離島には問題点があり、同じ伊勢湾内に点在する島々だというのに、島同士、横のつながりがかなり希薄な状態が続いて

きたのです。

島の住民たちの対人関係は都会では考えられないほど濃厚で、冠婚葬祭はもちろん、何か問題が起こったときには親戚や近所の人たちが本当に親身になって対処します。本土から隔絶された土地だけに、その土地の者同士だけで力を合わせ、数々の困難を乗り越えてきたことも多かったのでしょう。ただ同じ島、同じ集落の者同士の結束が強過ぎるせいか、他の島や他の集落との関係がスムーズに築きにくいといった欠点もありました。

神島・菅島・坂手島は、それぞれ一島一町の独立した一つの島なのでそれぞれ分かりますが、答志島のように一つの島のなかに答志町・答志町和具・桃取町の三集落がある場合でも、いつのまにか集落別に固まってしまいう傾向が強くなりました。

### ■ 四島すべてから料理を持ち寄ろう

そんななか、離島四島が一緒になって取り組む交流事業を「島の旅社」で実施しようということになり、平成



催回化か料  
に第文島の  
3月「第2文島の料理が  
開された食の品まつ  
今年島祭約200品が集ま

一七年一〇月に初めての「島・食の文化祭」が行われました。すでに宮城県の宮崎町（現加美町）や九州の霧島で行われていた「食の文化祭」をお手本に、四島六集落の家庭料理や郷土料理を一ヶ所に集めて展示する計画が立てられたのです。場所は関係者が頭をつき合わせて協議した末、ちょうど四島の中間地点にあたる答志町の「老人憩いの家」に決められ、菅島、神島、坂手島からは二隻のチャーター船が、桃取町と答志町和具からは旅館所有のマイクロバスがそれぞれ料理を運んで来ることになりました。

問題はどのくらいの住民がこの趣旨を理解して手料理を出品してくれるかでした。それぞれの町内会や婦人会に説明に出向き、事業の趣旨を理解してもらいながら協力を得るに要したエネルギーは相当なものでした。

しかし、この「島・食の文化祭」の結果は大成功でした。四島からは腕をかけた料理が約三〇〇品も寄せられ、さらに答志町の昔ながらの「結納膳」が再現された上、三重県立相可高校食物調理科の村林新吾先生の調理実演まで行われたのです。

本年三月二四日には、「第二回島・食の文化祭」が行われました。第一回のときが一〇月ということで夏と秋の食材を使ったものが多かったため、今回は春の食材を中心に使用していただきました。前回、結納膳を再現して下さった答志町のロマン会の方々が、今度は春ということで男の子の初節句の際に作られる「初幟膳」と、女の子の出産のお祝いを作る「七夜膳」を再現。

### ■旬の素材を使った 手料理がずらり

「島・食の文化祭」は、関わった人々に多くの感動を残しました。海を越えて渡ってきたのは、たくさんの手料理のみならず、四島で共通の目的を持って取り組むことに対する共感の気持ち、そして、みんなが誇りに思えるほど豊かな、海の幸の数々だったので。出品された料理は後に「島・食の文化祭・我が家の一品から島の一品へ」と題された冊子にまとめられ、協力者と各島内の旅館などへ一冊ずつ配布されました。料理一品ずつに調理者の名前が入っており、出品者の方にも、とてもよい記念になったことと思います。

初幟膳や七夜膳の華やかさもさることながら、お宮参りのときに赤ちゃんに羽織らせる小さなお祝いや黒と赤の大きな鯉幟、答志町ならではの手押し車「じんじろ車」も飾られて、会場はなんともあたたかい雰囲気になりました。

当日は一面に白い布をかけられた机がズラリと並べられ、朝から次々と料理が搬入されてきました。タッパーに詰められた料理をお皿に盛り付け、レシピを書いた紙を添付するのが私たちの仕事です。驚いたことに会場に着いた直後から、誰が何処の島の人なんていう問題は消し飛んでしまい、見知らぬ人同士が実に仲良く作業をすることとなりました。

会場に展示された「初幟膳」お祝い華やかさを演出していた。



第二回目ということで、今回、みんなきびきびとした動きで準備が進められていきました。前回の冊子を見ると鯛の塩焼きやヒジキの煮物など、同じ料理が重なっているものも少なくなかったのですが、そのあたりは今回、意識的に調整されていたようでした。品数は約二〇〇品と、第一回ときに比べて少なかったのですが、開催時期が牡蠣や海苔、ワカメ養殖など、島での産業の繁忙期と重なったのも原因の一

つのようなです。お昼前から断続的に降り出した雨のせいもあり、当日の観覧者は少なめでしたが、相可高校の村林新吾先生と生徒さんの実演が始まると、さすがにその周囲は大盛況という感じになっていました。

私は終日受付にいて、来場者の皆さんに料理の人気投票の用紙をお配りしていたので、ついつい来場された方がどの料理のところで足を止めるかが気になってしまいました。例えば、すぐ近くにはお重いっばいに特大のおはぎが三つ、ぎっしりと詰められたものが展示してあったのですが、そこでの会話が聞くともなく聞こえてきて面白いのです。何故なら、みんながみんな「わあっ」と驚いたあと、異口同音に「米何合炊いたんやろ、あずきはどれくらい？」と首をかしげて話し合っているのです。そのおはぎは新築の際の瓦葺きのときに親戚中に配ったものを再現したものでしたのですが、おはぎを出品して下さった坂手島でも、おそらく若い世代ではご覧になられたことがない方も見えるだろうと思います。子や孫に伝えていく、という点で、本当に良いものを出品していただいたと感じました。



林村と生徒の実演は大盛況だった。  
校生と先生の実演は相可新吾たちだ。

■ 食を介して島が、人がつながっていく

このようなイベントは回を重ねるごとに変化していくものですが、今回もまた変化がありました。前回が家庭料理中心だったのに対して、今回は春らしく、華やかな見た目も楽しめる料理が増えてきたのです。人気投票で見事一位に輝いたツバキの花をかたどったお寿司や、三位のお雛様は、見ているだけで溜息がでってしまうような可愛らしさでした。

ちなみに上位五位の残りの料理をご紹介しますと、五位が前述の棟包みおはぎ、三位がお雛様と同票でタコの子の玉子寄せ、二位が鯛の桜餅でした。タコの子の玉子寄せはタコの玉子が新鮮だからこそ出来るもので、本当に島ならではの料理です。タコの子の玉子寄せは固めた手間ひまかけた料理で、搬入されてきた段階ではなかったタコの足三切れがいつのまにか添えられていて、「タコの子の親子」になっていたという、微笑ましいエピソードまでおまけについてきました。二位は答志町に単身赴任されている駐在さんの作品で、お湯で溶いた道明寺

粉で、三枚に卸して下味をつけた鯛を巻き、桜の葉で包んだ上に一番だしのあんをかけるという手の込みよう。駐在さんはほかに桜餅と桜のシフォンケーキを出品されていて、観覧者をうならせていました。

各島によって、同じ食材でも調理法が違うことや、その家でしか食べられていない料理が何種類もあることにとても意外さを感じました。また同じ町内でもやはりその傾向はあり、この事業に関わることで、それぞれの料理の幅がぐんと広がったのではないのでしょうか。島に住んでいると親戚や近所の方に魚をもらうことが多く、それまでは煮魚や焼き魚一辺倒にしていたものでも、「今日は南蛮漬けにしてみようか」と新しい料理を開拓してみたり、見た目に少し気合いを入れることで家族が喜ぶことにも気がつきました。そしてそれがわが家だけの現象ではなく、「本（冊子）」を見て、今まで作ったことのない料理も作るようになったよ」という声をあちこちで聞かせてもらいました。

けれど「島・食の文化祭」を通じて一番良かったことは、各々が居住している区域以外の人たちと和やかに一緒に過ごし、会話ができたこと

#### かみしま とうしじま すがしま さかてじま 神島・答志島・菅島・坂手島 data

鳥羽港の東北約12kmのエリアに点在する。三島由紀夫の小説『潮騒』の舞台として有名な神島をはじめ、4島の基幹産業は漁業であり、答志島、菅島では海女漁も行われている。平成2年より開催しているお見合いイベント「潮騒の集いin鳥羽」をきっかけに、島外から島に嫁ぐ女性が多い。「島の旅社」の事務所があるのは答志島、女性スタッフの一部は島外出身者で、島外者ならではの視点を活かした企画も提案している。



#### 濱口弥生 (はまぐち やよい)

昭和43年鳥羽市安楽島町生まれ。62年より鳥羽湾を周遊する観光船に販売員として勤務。平成2年結婚、答志島桃取へ。現在は島の旅社勤務。4年半にわたり地元ローカル誌「NAGI」にエッセイを連載、鳥羽の離島をテーマにしたフォト&エッセイ『絶海』（撮影 森武史・文 濱口弥生＝月兎舎ホームページから購入可）が三重県下書店にて発売中。  
「月兎舎HP」：<http://www.i-nagi.com>

です。「島・食の文化祭」などの事業を通して、四島六集落の交流が、段々と確実に深くなっていくのを実感します。答志島の娘さんが桃取町に嫁いだり、その逆に桃取町の娘さんが答志町に嫁いだり、ということも少しずつ増えています。それに伴って自然と両集落間の親戚付き合いも始まるようになります。

これからも四島が共同で何かイベントをするたびに、各島の人と人とのつながりができ、四離島一体となった地域おこしの取り組みが実現することでしょう。そのお手伝いをするのも、「島の旅社」の大切な使命だと思っています。