

島の食が持つ魅力と可能性

齋藤 潤

■ 受け継がれる 「普通の食事」の大切さ

「食」は、人間の存在の根源と結びついている。

「食べる」は「生きる」と同義語として使われるし、逆に「食べていけない」は生活が成り立たない⇨生きていけないことをあらわす。というくらい大切なものなのに、意外とおろそかにされていることが多い。

理由は、日本では食べるに困らないくらい「豊かな」社会が実現したからだろう。とりあえず腹を満たし、体

を動かすエネルギーを確保することは可能だ。ホームレスであっても飢えることはまずない。それどころか、成人病が蔓延しているというではないか。

その象徴がファーストフードやコンビニ食、栄養補給食品だろう。ただし、これは同じ栄養を補給する行為ではあっても食事ではなく、食餌と呼ぶべきものだ。

では、食餌と食事の違いは何か。

人間を支えてきた本来の食事には、その土地の歴史と文化が反映され、先人たちの知恵と工夫が凝縮されている。最近、あえて伝統食とか郷土食と呼んでいる食事。

そういう食事を共に摂ってこそ、家族の会話が生まれ、生まれた土地への愛着が育ち、健全な体や精神も生まれ



沖縄県竹富島の手作りしょう油「ひたてい」。



盛岡でみかけた東京都利島産の山菜「シドケ」。

る。栄養のバランスがよく、新鮮でなおかつ安全な食品の大切さを見直す風潮が強まっている今、要するについ最近までの「普通の食事」の大切さが再認識されるようになったのだ。それも、都会の食事というより、旬のものに囲まれていた農村や漁村の、そこそこ恵まれた家庭の食事といった方がいかもしれない。

また、伝統食の一翼を担う晴れの食事は必ず行事と結びついているから、自分の住む土地に根づく文化を深く理解するためにも役立つだろう。

だから、「地域活性化のために伝統的な食文化の発掘をしよう」などと大上段に構えた言い方をされたからといって、怯む必要はまったくない。子どもの頃に、これ

などと殊更のように声を上げる人たちもいるが、農漁村では山で獲った獣や海で獲ってきた魚を捌いたり、生活や遊びの一部として調理にかかわってきた男も多い。そういう人にも聞く。

■ 南の島の個性的な 手造りしょう油とラー油

前置きはこれくらいにして、实例を一つ。日本の最南端八重山群島に竹富島という人口三〇〇人ほどの小島がある。沖縄の古い村落景観を残しているとして重要伝統的建造物群保存地区にも指定されている観光地だ。ミンサー織などの伝統工芸品はあるが、ここには味覚に訴え

美味しいな、すごく旨い！ そう思ってた食べ物、祭りの時には必ずこれ食べたよね、などというものをまず思い出せばいい。

そして、オバアちゃんやお母さん、料理好きのオジイさんなどに、素材の入手方法や料理の仕方を教えてもらって再現する。近年「男性も料理を」

る特産品がなかった。

そこに登場したのが、「ひたてい」。日本語に翻訳すれば、「しょう油」。手作り味噌の特産品としている島は多いが、しょう油は珍しい。醸造の過程で泡盛や鰹節をたっぷり并使用する銚色のしょう油で、島の一軒が伝統を守り続け、それまでもひたていを愛好する島人や島出身者に頒布していた。その人気と個性に着目した島おこしを担うNPO法人「たきどうん」が、製造者に保健所の許可をとってもらうなどの協力を得て、一般向けに販売を開始したのだ。

発売開始早々の一昨年の四月、港にある売店で訊いたところ、最後の一瓶が今しがた売り切れたとのこと。三〇〇ミリリットルで八〇〇円と決して安くはないが、個性が際立っているのも、第二の石垣ラー油になる可能性は十分にある。

ちなみに、地元でも入手できないことがある石垣ラー油は、餃子がうまいと評判の辺銀食堂で作っていた自家製で、これまた人気が高く、主人の辺銀さんは食堂を閉めてラー油作りに専念するようになったというしろもので、全国に熱烈なファンがいる。

たかがラー油というなかれ。素材は、島唐辛子、ウコン、黒糖、ピパーチ(島胡椒)、黒豆味噌、ニンニク、島の塩、ゴマなどなど。石垣島では決して特殊なものではない。しかし、身近な素材をうまく組み合わせる個性を

創出し、ラー油界に革命を起こしたのだ。

前二者は、埋もれた名品を世に出した例と、昔からある材料を使って新しい商品を創造した例だが、島外からのアドバイスで厄介者が有力な商品となった例を紹介しよう。

■ 東北地方で好評を得ている

伊豆利島産の山菜

伊豆諸島の利島としまは椿油の一大生産地として全国に知られた島で、全島の八割が椿の段々畑で覆われている。油の原料となる椿の実は、樹上で弾け地面に落ちたものを拾い集めるから、畑には草が生えていないのが理想的だが、そうは問屋が卸してくれない。だから、まめに畑の草取りをするのも重要な仕事となる。

三、四年前の冬、東北から利島へやってきた人が、椿畑に案内されて歓声をあげた。みごとに段々畑に驚いたのでもなければ、散り敷く椿の花の美しさに感動したわけでもない。日頃島人が雑草として憎々しげに刈り捨てていた草をみて、大喜びしたのだという。

「この季節に、もうシドケが出ているんですね」

島人が、なにを言われているのか、さっぱり理解できずにいると、来島者がシドケは東北でとても人気の高い山菜だと教えてくれた。標準和名は、モミジガサという。そのアドバイスをキツカケに山菜王国東北へ出荷して

たところ、まだ地元のシドケは影も形もない季節なので好評を得て、今では利島にとって冬場のいい収入源になっているという。

「一〇〇万円以上、売り上げる人もいるそうです」

と、事情通が教えてくれるほど。発想の転換がうまくできれば、あるいは発想の転換ができる機会に巡りあえば、まだまだこんな潜在資源は豊富にあるに違いない。

■人気の食材となりつつある

「サビ」と「ベコ」

同じ伊豆諸島の大島で、最近人気が高まっている魚がある。サビ、あるいはシャビという。標準和名は、クロシビカマス。鋭い歯を持ち、釣糸を喰い切ることがあるから、八丈島などではナワキリと呼ばれることもあるし、色が黒っぽいのでスマイヤキと呼ぶ地方もある。島か本土かに関わらず、太平洋岸にはクロシビカマスを食べる土地が点在している。

ナワキリは、八丈島移民が開拓した南北大東島では、昔から人気の高い魚だった。

よく脂ののっけていて食味的には優れているのだが、小骨が多いという難がある。それでも旨さにつられて食べるか、最初から面倒臭いと捨ててしまうか。大島でも、一〇年ほど前までは岡田地区の食べ物だったという。それが、徐々に味が知られるようになって、最近では地元

のスーパーマーケットにも並ぶようになってしまった。

「昔は只か、ほとんど只みたいな値段で手に入ったのに、今は一人前の値段がするんですよ。まったく、味が知られるようになるのが、いいことなのか、悪いことなのか」と、昔からのサビ好きは苦々しい表情をした。

で、食べてみると確かにおいしい。特に、よく叩いてナメロウのようにしたのなら、魚好きには広く支持されるだろうという味。入荷すれば出すという食堂も増え、高級な宿でもお客にだして喜ばれているとのこと。

三宅島や八丈島でも釣れるが、多くの漁師や釣り人は捨てているらしい。知らずに捨てているお宝は山ほどあるだろう。伊豆諸島では、島によってあるいは人によって人気が大きく分かれる魚が、ウツボ、ニザダイなど他にもたくさんある。

サビと同じように、地元でも限られた場所の食文化だったものが、裾野を広げた結果品薄になっている例をも一つ。隠岐島後・旧布施村のベコ（アメフラシ）だ。見た目で気持ち悪がる人も多いが、食材としては上々で、健康にも良さそう。似た食感の素材といえば、茹でたナマコ辺りが近いだろうか。地元のマスコミで取り上げられるようになり、それまで手を出さなかった人にも、少しずつ愛好者が増えているという。

埋もれた食材、あるいは無駄にされてきた食材に光を当てるのはいいことだと思うが、資源には必ず限りがあ

伊豆大島のサビ
(クロシビカマス)。



大島では、魚の糠漬けを復活させる計画もあるという。平成一六年一〇月一六日の朝日新聞に以下のような記事が載った。

■ くさや^{くさや}だけではない
伊豆大島の伝統保存食

ると考え、最初から対処を考えておくことが大切だろう。

白く味も爽やかな弓削瓢柑。



東京都青ヶ島の
名産「青酎」の
仕込みの風景。



塩蔵品があり、身は刻みネギなどと共におかずや肴として食べ、上澄み液(魚醬)はえんばい汁の調味料として使っていた。これなども、伝統調味料として復活の対象になりそうだが、地元のご老による素材の入手が困難なのだという。今も港でムロアジがたくさん釣れることがあるが、コマセ(オキアミ)を食べてしまったムロを使うと嫌な味になるのだ。

——全国的にも珍しい魚のぬか漬けを半世紀ぶりに復活させる計画が、伊豆大島で進んでいる。「くさや」に続く新たな特産品として、東京都水産試験場大島分場は早ければ来年度中にも発売を目指している。

残念ながらもまだ製品化には漕ぎつけていないが、電話で確認したところ研究は継続中だとか。大量に捨てられていた小型のサバやアジを有効利用するための試みだそうだから、ぜひ商品化され大島の特産となることを願いたい。

大島には、「ムロの^{むろの}一尾塩辛^{いちびしよんせん}」というムロアジを丸ごとつけた

■ 皇室も興味を示された 八丈島の地柑

（魚介系が続いたが、地柑（その島固有の柑橘類）も面白いかもしれない。

冬に八丈島で出会ったカブツは、一目でダイダイだろうと見当がついたが、何人かに聞くと微妙な答え方をする人もいた。

「カブツはダイダイだけれども二種類あって、一つが割りと近年になって入ってきたダイダイ。もう一つは昔から島にあった種類で、皮がゴツゴツしていて香りが強いんだ」

地の食べ物に詳しい民宿の主人が、そう教えてくれた。残念ながら現物に接することはできなかったが、なぜか声を潜めて言うには、

「昭和天皇が八丈島にみえた時に食べた酢の物に、昔からのカブツを使っていたんだが、陛下はとてもお気に召して、あとで宮内庁から送って欲しいと申し入れがあったそうだ。アレは棘が五センチもあって、もぐのが大変なんだよ」

最近では、実がなったら宿泊客に還元して欲しいと条件をつけて、八丈町役場が希望する宿にカブツとキンカンの苗を無償で配ったという。西日本では木酢としてよく使われるダイダイだが、関東では正月飾りで見かける

ていど。焼酎に浮かべたり、絞り込んでも爽やかなダイダイが、八丈島のミニ名産になってくれると嬉しいのだが、どうだろう。

より温暖で柑橘栽培に適した瀬戸内や九州、南西諸島の島々には、面白い柑橘類がまだまだ眠っているに違いない。例えば、上下に細長い弓削瓢柑（弓削島）や花良治蜜柑（喜界島）、青江蜜柑（大崎下島）などのように。

■ 活火山の島が育んだ 野性的な芋焼酎

他に、大いなる可能性を秘めている事例として、東京都青ヶ島の「青酎」がある。

最近はいろいろのバリエーションがあるようだが、基本的には島産の麦を使い、島の空中を漂っている島付き酵母で麴をたてて、島産のサツマイモを原料にして醸す。芋焼酎の本場鹿児島でも癖がなく飲みやすいお嬢様育ちの焼酎（どいつもこいつも腑抜けになって！…筆者の独断）が幅を利かせている風潮にあって、青酎は野生児だ。そして、杜氏ごと、もつといえは桶ごとには味が異なるという面白さがある。だから、希少価値とあいまって、七〇〇ミリリットル二五〇〇円（三〇度）くらい、という破格の値段でも注文が殺到しているのではないか。

焼酎文化のないさる島で作ったサツマイモを使った（醸造は本土の蔵元に委託）焼酎を試飲させてもらった

ことがあるが、正直に言うのと大いにガツカリした。今さら参入してどうしようというのだと聞きたいほど、主張のない味。きつと芋作りには愛着があり、杜氏も酒造りには熱意を注いでいるのだからうけれど、どんな個性の焼酎を造り、どんな人に呑んでもらいたいのか、想像をしたことがないのではないか。芋ができる↓芋焼酎が流行らしい↓じゃ、造ってみよう。これで、旨い焼酎ができるのは至難だ。

■ 地域の財産 「食文化」の発掘と記録を

食を絡めた地域の活性化を考える時、ちょっと遠回りに見えるが欠かせないのは、食文化の発掘と記録だ。これをしっかりやっておけば、すぐに実を結ばなくとも、将来に貴重な財産を残すことになる。恐らく、弥生（時には縄文）時代から連続と受け継がれてきた、地域密着の伝統的食文化をあるていど継承しているのは、ギリギリ昭和一桁生まれの人までだと思われる。ということは、もう時間は残されていないのだ。

ちなみに、伊豆大島では縁あって『聞き書 東京の食事』（農文協、昭和六三年）で伊豆大島の食について語っている時得つよさん（明治四二年生まれ）のお宅で、えんばい汁を食べさせていただく機会があった。嬉しいことに今もお元気で、今年白寿を迎える。

郷土史家で息子の時得孝良さんによると、「日本の食生活全集」の一巻として発行された『東京の食事』だけで、すでに六万部を超えたという。いかに地方の食文化に興味を持つている人が多いか、また聞き書を残しておくことにどれほど価値があるか、十分に想像できる部数ではないか。

齋藤 潤（さいとう じゅん）

昭和29年岩手県盛岡市生まれ。島、旅、食、船、自然、環境、産業史、農林水産業をテーマに活動するフリーライター。最近は「翼の王国」（ANA）、「島へ。」（海風舎）、「家の光」（家の光協会）、「コーラルウェイ」（JTA）などに執筆。著書に『日本〈島旅〉紀行』『沖縄・奄美〈島旅〉紀行』『旬の魚を食べ歩く』（光文社新書）、共著に『沖縄いろいろ事典』（新潮社）、『好きになっちゃった小笠原』（双葉社）などがある。平成17、18年度国土交通省「島旅の魅力再生のための懇談会」委員。