

天眼鏡

## 奄美大島の風土と Food

3月の中旬、鹿児島市で11月に亡くなられたJA関係者であったH氏の偲ぶ会があって、これに出席。せっかくの機会ということで同じ鹿児島県ではあるが、飛行機を使って奄美大島に足を伸ばしてきた。

奄美大島には1992年前後になるが、勤務先の熊本支店の取引先H水産会社が養殖場を設けており、その視察・見学に足を運んだことがあった。養殖場の風景と、奄美大島の南端から海を挟んだ向こうにある加計呂麻島との間にある海峡の記憶しかない。この海峡で、某大学だったか、マグロの養殖の試験に着手し始めたということだったように思う。

確か土曜の午前は自由時間にできるということで、Hを通じて地元議員に手配をお願いして、亜熱帯の花鳥や風土を題材にする日本画家・田中一村の絵を所有している家々5軒ぐらいをご案内いただき、何枚かの絵を拝見させてもらい、その独特の色彩や造形にいたく感心させられた。その時、絵を所有しておられる方々と、田中一村の美術館があったらいいですね、と話し合ったことを鮮明に覚えている。その後、2001年に田中一村美術館が開館したことから、あらためて奄美大島に足を運ぶことを念じてきたが、なかなか機会がないまま年月を経過してきた。そこで今回、家内も同伴して思い切って足を伸ばし、2泊3日とはいえ実質1日半、美術館訪問を軸に置いて、レンタカーを使って奄美大島を走り回ってきた。

田中一村の絵についてはネットででもご覧いただくとして、ここでは食の話を。21年には徳之島や沖縄島北部の西表島とともに世界自然遺産に登録されているが、平坦地の多い奄美大島の北は除外して、山と森で占められている中南部が対象となっているとのこと。普段、旅行、ドライブとなれば施設や自然等、目的地を設定して、そこを見て回ることになるが、ハブが出ることもあって草むら等を歩くのは避けた方がいいとのアドバイスも加わって、一部、展望場所で降りたり漁港を歩いたりしたものの、ほとんど山や森の中で

車を走らせるだけ。特に何を見たというほどではないが、自然に包まれたこの地にいるだけで、不思議な感動のようなものをおぼえたのである。まさにこれが世界自然遺産というものか、と納得もした。

このようなことで若干の水田とさとうきび畑を眺めることはあったが、牛をはじめ家畜を見ることはなかった。宿泊地は2泊を別々にしたが、いずれもありついた夕食は鶏飯で、少なくとも養鶏はそれなりにあるようだ。鶏飯はケイハンと読む奄美大島発祥の郷土料理で、ご飯に細かく裂いた鶏肉、そして錦糸卵や煮つけた椎茸、さらにミツバをのせ、これに鶏ガラスープをかけて食べる。これは奄美大島のソウルフードとされているようで、あっさりとした味わいで、暑い奄美大島にはピッタリ、かつヘルシー。忘れられない味となった。

酒の肴は刺身や鶏肉の揚げ物が多かったが、酒は日本酒はなく(少なくともカウンターには並んでなかった)、もっぱら焼酎で、そのかなりは奄美群島だけで製造が認められている「奄美黒糖焼酎」。筆者は日本酒党ではあるが、郷に入っては郷に従えということで黒糖焼酎でお湯割りを。「黒糖の甘い香りと米麴由来のコク、すっきりした糖質ゼロの味わいが特徴」とされるが、黒糖故か米麴故か分からないが、深みのある味わいがとても気に入った。熊本を離れて焼酎を飲むことはめったになくなったが、今回を機に焼酎を飲むことも増えそう。

風土はFoodでもあり、津々浦々、やっぱりその地の水や空気にあった酒と肴がある。日本の地形や気候の多様性にともない、そこは必ず特産品がある。この豊かな自然の恵みに、日本に生まれてきてよかった、と心底から思う。

(農的社会デザイン研究所 代表 蔦谷栄一)