



とびうお

金丸弘美

地域の景観や歴史的建造物を使い、その土地の素材で料理を作り食べてもらうという試みを、ずつと行っている。

これまでに大分県竹田市や佐賀県唐津市、東京など、いくつも形にした。唐津市では漁村でのブイヤベースや山村での原木栽培シイタケのもぎ取りとキノコご飯など、半年間で十三回も試みた。

どこで噂を聞きつけたのか、熱心に何度も来て下さったのが唐津市のお隣、長崎県の平戸市の観光課の人たちだった。「平戸市でも、ぜひ行なって欲しい」という話であった。

平戸市は、小さな港がたくさんある。観光課の人たちに連れられて、生月、根獅子、志々伎などいくつもの港にいった。どこも入り江が入り組んでいて、それぞれの港に個性をつくっている。魚も豊富で、さまざまな魚がいる。

観光課の土田一球君が、「自分の生まれたところですよ」と案内してくれたのが、平戸からフェリーで四十五分かけて行く「的山大島」だった。島の名前は「昔、流鏝馬やまぎまをしていて、その的があったことからついた」と教わった。

周囲三十八キロの小さな島だが、室町時代は中国との交通の要所として使われたのだという。人口千五百名の島で半農半漁。

島の頂上付近まで丹念に耕して棚田になってい

る。よくぞここまでというほどに、うねうねとんだらかな小さな道が続き、小さな田んぼが島の山並みにそって折り重なるように連なっている。

棚田は一つ一つが小さく形が全部違う。棚田の石積みもどうやっているのか。田植えはどうしているのか。稲刈りはどうするのか。そう疑問に思うほどに、よくぞ田んぼができたものだと感心する。それが現役で今も使われているのである。

港のそばの住宅街は、小さな細長い平地に町並みが形成されている。道路幅も狭い。そこに地形に合わせて住宅が連なっている。江戸期に捕鯨が盛んで、その当時にできたという。外見は今風に多少変わっている家もあるのだが、かつての家がそのままに使われている。

港では、太刀魚、ヒラス、トビウオ、ヤリイカ、



トビウオの干物

ミズイカ、イサキなどたくさん魚がとれる。漁師さんの家で食事をした。出されたのは、地元の魚のすり身のさつま揚げ（つき揚げ）。こちらでは天ぷらと言う。それに天然鯛の茶

漬けだった。それもお米は地元の棚田の米である。島にお母さんたちの加工所ができて、すり身の天ぷらを作っているという。

棚田、漁村、江戸の街並、それらを全部連携させてワークショップを展開しようと、土田君に提案した。平戸からフェリーで着いたら江戸の町並みをきちんと話してもらおう。ただそれでは面白くないから、家をいくつか開放してもらい、住んでいる人が解説をする。棚田は、農業に詳しい担当者として、現在の棚田の石積みがわかる人が解説をする。そして、町の広場にテールをセッティングし、白いテールクロスをかける。そこに花を飾り、箸置きは木の枝を使う。広場でとれたての魚でお母さんたちにすり身してもらって目の前で揚げてもらう。さらに天然の鯛で、棚田の米で鯛茶漬けというフルコースという趣向だ。

案内も具体的に書いて広報して欲しいと頼んだ。参加費は二千五百円をとることとした。そして観



鯛茶漬け(手前)と鯛の味噌汁(右)と天ぷらとカマボコ(左)

光課の若いスタッフの力で、この提案は見事に形になったのだ。

呼びかけで集まった参加者はおよそ二十名。早朝のフェリーで島に渡り、バスで棚田をめぐるところから始まった。町並みを地元の人に解説してもらって、特別に二軒の家に実際中に入って見学させていただいた。

家は江戸期からのそのままのつくりで、下は土間になっている。天井は梁がおおきく、家具は作りつけになっている。外からではまったくわからない。重厚なたたずまいで、なんだかずいぶんと違う世界にやってきたと思わせた。参加者の人からも「解説や家の見学がなかったら、ただ通りすぎるだけで、なんにもわからなかったね。それにしてもすごい」と感心する声がしきり。熱心に写真を撮る人も多かった。

棚田、街並の見学を終えて、地元「ふるさと資料館」の前の広場に行くと、天気もすっかり晴れて、とても気持ちのいい春の風が流れるようになった。広場には、テールに白いクロスがおかれ、菜の花が飾られている。地元のお母さんたちが、目の前で、トビウオとアジで練ったすり身を揚げる。トビウオは、この地域ではもともとも有名な魚。「あこ」とも言う。焼いたものは最上の出汁のもととして使われる。炊きたての棚田のご飯で、漬け込んだ鯛を使って鯛茶漬けを出してもらった。最高の昼食会となった。お母さんたちにインタビューをし、全員を紹介したら大きな拍手が起こった。

かなまる・ひろみ 一九五二年、佐賀県唐津市生まれ。食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー。総務省地域力創造アドバイザー。著書に「給食で育つ賢い子ども」「子どもに伝えたい本物の食」「本物を伝える日本のスローフード」「創造的な食育ワークショップ」など。日本ベンクラブ環境委員。