

三年前から、僕の家族は奄美諸島・徳之島に住んでいる。というのも妻の両親の出身地で、ここで女房が子供に自然の素晴らしさを肌で感じさせたいと、移住を希望したからだ。そのい

きさつをエッセイ『ゆらし島のスローライフ』（学研）にまとめた。

その本を読んだ朝日カルチャーセンターの方から「島のツアーができませんか？」という相談が持ち込まれた。そこで、イタリアのスローフード協会が行っ

VOL.3

“食文化”をテーマに ありのままのツアー

(徳之島)

ているような、食文化をテーマに、農家が語り、自分の食材でもてなすツアーを企画しようと思いついた。

徳之島は飛行機代がかかるので観光誘致が難しいといわれている。島で盛んな闘牛のドームを作って観光客を呼ぶ計画が浮上していた。しかし、そんなものを作るなら維持費が大変なことになる。それよりも、も

っとありきたりの自然の景観や島の食材料理でもてなせばいいと思うのだ。ふつうにある景観で十分に美しい。それに手作りの料理があれば、人は呼べるという

農家「普段していることに自信持てた」

地域農産物を最大限に活用

心のこもった料理に大絶賛

これにのってくれたのが、観光協会の事務局の丸野清さん。「前から、島の普段の景色でツアーをした

には、野菜畑を見学し、料理に野菜を提供してもら

るコースを選んだ。すべての値段を逆算して

自信があった。

そこで島の農家に、すべて手作りで既成にないツアーをやろうと呼びかけた。

島の自然の景観を見ながら、地域農産物を最大に活かした料理を提供し、農家の現場を見ながら話を聞き楽しむというものである。

コーヒー栽培をしている吉玉誠一さんには、畑を見学してもらい自宅で作りのサタテンプラ（黒砂糖を

出した。これに希望価格を出してもらった。一人あまた

作り、見学コースは、体験も含めた畑や海辺というものが、それに農業高校の加工場を見学し、先生と生徒の手作りの豚味噌、豆腐を見

た。こんな愛情ある料理は初めて」と、感極まって泣く客もいたくらいで、大成功。このツアー、あまりに好評で、もう定例で行うことが決定した。いちばん嬉しかったのはもてなした農家の「自分たちが普段していることに自信をもてた」の言葉だった。

地域が元氣

食環境ジャーナリスト
金丸 弘美