

## 農と食のコラム

## 祝島の食が導いてくれた交流

—農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄—

山口県の祝島をご存じであろうか。瀬戸内海に浮かぶ周囲12キロメートルほどの小さな島で、柳井港から定期船で約1時間。この島は映画「祝（ほうり）の島」や「ミツバチの羽音と地球の回転」等で描かれているように、海を挟んでの対岸にある上関町田ノ浦に予定されてきた原発の建設に32年にわたり反対運動を続けてきた。3・11にともなう福島第1原発事故発生にもかかわらず、いまだに建設計画は撤回されていない。

7年ぶりに再訪したが、島民の平均年齢は81歳と超高齢化しているが、Uターンを含めた移住者が増加し、若い人たちの姿をよく見かけるようになった。お母さんに抱かれた赤ちゃんを、おばあちゃんたちが相手を崩してあやしている姿にも何回か出くわした。平均年齢を下げるまでには至っていないが、この7年間に島は確実に変化してきた。

こうした移住者の新たな起業の一つが食堂等の飲食業だ。和食



波止場近くにある岩田屋カフェ

の「こいわい食堂」、中華料理の「古泉」、コーヒー店の「岩田屋カフェ」、喫茶・軽食の「わた家」が、観光客相手だけでなく、島民の食事なり懇談の場としても活用されている。これらに足を運んでみたが、ここで紹介するのはこいわい食堂での食をきっかけにした話である。

こいわい食堂はオープンして6年。波止場から石積みの練堀（ねりへい）に挟まれた「あいご」といわれる細い路地を500メートルほど上ったところにある。練堀で囲まれた家の一部を改装して食堂とし、隣の蔵は小ホールとして二次会やコンサートに使用されている。運営しているのは小女将（こかみ）の太佳（タカ）ちゃん。家庭料理の店を出したくて勉強を積み重ねてきたそうで、祝島で夢を実現。予約制での昼食が基本で、時に夕食も対応するとか。滞在期間中に運よく両方をいただくことができた。

紙幅の関係でメニューをご紹介することはかなわないが、食材はすべて祝島でとれたものばかり。まさに取り立てで、祝島ならではの味。それぞれ料理が出されるたびに太佳ちゃんの説明がある。例えば鯛の姿盛りの場合、「一本釣りの漁師のまーちゃんの鯛。たてみちさんのきゅうり。もりたさんの赤玉ねぎ」を素



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

〔主な経歴〕

東北大学経済学部卒業、1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長、常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表

〔主な著書〕

「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）など

材に、「もりたのおばちゃんの作品」といった具合。食材一つ一つの生産者に加えて、魚をさばいてくれたおばあちゃんもしっかり紹介される。

実は西東京市でグループをつかって、この1年ほど、毎月の“定期便”によりわずかではあるが祝島産品を買い支えてきた。今回の旅は、その生産者を訪ねて、生産現場と暮らしぶりを拝見するのが目的だった。生産者と直接お会いし、また現地での食事を通じて、祝島の食と農漁業者、そして人々の暮らしや田畑、景観までもが一段と身近に感じられるようになったことが最大の収穫であった。祝島は西東京市のわれわれにとっても日々の生活に必要な島であるだけでなく、かけがえのない第二、第三の故郷となってしまうようだ。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)