

春を告げる祝島の生ヒジキ



—農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄—

この2月26日に、山口県東端の瀬戸内海に浮かぶ島、祝島から届いたのが生ヒジキだ。さっそく湯通しして食酢をかけただけで食べる。やわらかな触感とともに、磯の香りがほのかに立ち上がってくる。まさに春の到来を実感させてくれる味で、毎年、この時期に送られてくるヒジキが楽しみだ。油揚げやニンジンとの煮物や梅肉あえにしたり、天ぷらやみそ汁に入れたり、という具合で、1キログラムを購入したものの、あっという間になくなってしまった。

実は毎月の最終水曜日は祝島産品定期便のお届け日だ。友人の氏本長一さんが北海道から祝島にUターンしてから間もなく定期便を始めたもので、かれこれ10年近く続いていることになる。現在は氏本さんからバトンタッチして次の世代でIターン組の児玉誠さんにお世話になっている。

筆者は西東京市に住むが、家内が中心となり、「おむすびハウス」なる放課後の子どもの居場所づくりということで、勉強の面倒はほどほどにして、自由に遊べる場を設けている。子どもたちが大いに遊んでおなかをすかせたところで、おにぎりを自分で握って食べる。ここに集まる子供たちの親や支援してくれる大人たちで共同購入をはじめたのが祝島産品定期便である。

祝島は知る人ぞ知る島で、祝島と海をはさんで向こうの本土側にあるのが長島・田子の浦で、中国電力が40年ほど前にここに原発を建設することを発表。祝島はビワの産地としても知られるが、魚や海藻等の瀬戸内海の恵みが豊かなところであり、以来、原発建設にともなう温排水によって海の恵みが失われてしまうとして、毎週、島内で反対のデモ行進を続けるなどして建設着工を阻止してきた経過を持つ。補償金よりも持続的に恵みを与えてくれる自然を守っていくことを島民の多くは選択してきたわけだ。東京電力の福島第一原子力発電所事故もあって中国電力は建設の動きを休止してきたが、ここにきて建設の動きを復活しようとしているとかで、島民も警戒を強めているようだ。



祝島の海岸から本土側の長島を望む

過日、西東京市で開催したアースデーで、氏本さんに来てもらって、祝島の原発反対運動についてレポートをしてもらおうと同時に、祝島の産品を販売したのが定期便開始のきっかけとなった。定期便をつうじて島の経済を少しでも応援していくことをねらいに、CSAと同じ仕組みで、まとめて送ってもらったものを皆で小分けする。「おむすびハウス」の会場も変わって、現在は西東京市田無にある田無地区会館を利用しており、家内が体調を崩して以前のように「おむすびハウス」の週2回の開催は難しくなり、最近は月2回程度にしているが、定期便もほそぼそではあるが続いている。

何よりうれしいのは季節の島の味を堪能できることだ。生ヒジキをはじめとする海藻類にとどまらずいくつも待ち遠しい産品はあるが、今年の1月に初めて送られてきたのがダイダイ。はじめはどうやって食べようか戸惑ったが、適当に食酢代わりに使ってみたところ、これが実にうまい。食酢のように鼻にツンとくることはなくやわらかな酸味がいい。ダイダイとオリーブオイルを混ぜてドレッシングにしてかけたサラダは最高。また12月のミカンも甘みと酸味のバランスがよく、大好評だ。祝島の産品をいただきながらいつも祝島の風景や氏本さん、児玉さん等の顔が浮かぶ。祝島の自然がいつまでも守られていくことを願っている。

何よりうれしいのは季節の島の味を堪能できることだ。生ヒジキをはじめとする海藻類にとどまらずいくつも待ち遠しい産品はあるが、今年の1月に初めて送られてきたのがダイダイ。はじめはどうやって食べようか戸惑ったが、適当に食酢代わりに使ってみたところ、これが実にうまい。食酢のように鼻にツンとくることはなくやわらかな酸味がいい。ダイダイとオリーブオイルを混ぜてドレッシングにしてかけたサラダは最高。また12月のミカンも甘みと酸味のバランスがよく、大好評だ。祝島の産品をいただきながらいつも祝島の風景や氏本さん、児玉さん等の顔が浮かぶ。祝島の自然がいつまでも守られていくことを願っている。



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

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。