

三年前から、僕の家族は青島諸島・徳之島に住んでいる。とうとうも妻の両親の出身地で、この女房が子供に自然の素晴らしい肌で感じさせたといふ、移住を希望したからだ。そのいささつをエッセイ『ゆめじい島のスローライフ』(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

ていたような、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った。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っていた。しかし、そんなものを建てたら維持費が大変なことになる。それよりも、も

食文化をテーマに あじのまのツアー (徳之島)

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楽しい。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」

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」と思っていたので、ぜひ協力したい」と申し出があり、彼をリーダーに、賛同した農家の人たちとツアーのメニュー作りの会議を五回行った。

これはのってくれたのは、野菜畑を見学し、料理に野菜を提供してもらった。これが一入1000円。こんなふうにして、珊瑚礁の景観でツアーをしたから金で炊いて畑を作る体験、サトウキビを刈って黒砂糖を作る体験、食改番グループの前菜子さんの家で食べる郷土料理など、主食からデザートまですべてやる。これでもこれでも素晴らしいと絶賛だったのだ。島の人たちは、焼酎と三味線が好きだから、毎晩、宴を催した。それも島の豚、鶏、野菜など、丹精込めて育てた食材を使っている料理を出した。「こんな愛情ある料理は初めて」と、感極まって泣く聲もいかにうたがった。大成。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。

地域農産物を最大限に活用 心のこもった料理に大絶賛

自信があった。

地産地食で

食環境シャーマナリスト
金丸 弘美

地域が元気

そこは島の農家に、スムーズな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取らしていただく。野菜畑を見学し、料理に野菜を提供してもらった。これに希望価格を出してもらった。一人あたり1000円だった。

野菜農家の丸野清さん。宿泊は、海が一望できる。宿泊は、海が一望できる。宿泊は、海が一望できる。宿泊は、海が一望できる。