



タンカン

金丸弘美

家族が奄美諸島徳之島に移住したのは二〇〇一年のこと。まだ小学校だった次男と中学生の長男と妻の健康を考えての英断だった。自然の豊かな島で、のびのびと子どもを育てようとのことからだった。

徳之島にしたのは妻の両親の出身地だったからである。でも妻は鹿児島市内で生まれたので島はよく知らない。僕ときては初めて。以来、妻と僕とは島と東京と別れて暮らし、ときどき、旅先であつたり島に行つたりという生活となつた。

徳之島は鹿児島空港から約一時間の距離にある。奄美諸島では奄美大島に続く大きな島だ。鹿児島方向から言うとうと、喜界島、奄美大島、徳之島、沖永良部島となる。その先は、与論島、沖縄だ。沖縄は地図の上ではほんの目の前。だが直行便がない。沖縄からは船で渡ることとなる。船は与論島、沖永良部島を経てゆくのので、たつぷり九時間はかかる。

島は亜熱帯で平均気温は二十一度ある。海開きは五月からで十月まで泳げるといふ温かさだ。周囲は八十一キロメートル。人口は約二万八千名。徳之島町、伊仙町、天城町の三つの町があり妻は伊仙町に住んでいる。伊仙町は長寿で知られる泉重千代さん、本郷かまとさんが生まれ育つたところだ。

島に行つて驚いたのは食材や料理が知らないものがたくさんあつたことだ。

よく出てくるのは沖縄のサターアングギーと同じサタテンプラである。サタは黒砂糖のこと。黒砂糖と小麦粉とタマゴを入れて混ぜ合わせ油で揚げた丸いボール状のものだ。

ほかにヨモギに米粉と黒砂糖を入れたフツ餅。ヨモギともち米と黒砂糖を入れてカシヤ(月桃あるいはサネ)の葉で包んで蒸した島独自のヨモギ餅。お茶請けに出るのが、ピーナツを黒砂糖でまぶしたものや、ピーナツを油で揚げて黒砂糖と味噌で味付けした味噌豆。パイアの味噌漬などである。

食事では、ピーナツを濃い味噌汁のようにした呉汁や、ヤギの肉をぶつ切りにして入れた山羊汁といったものもあつた。

また亜熱帯なのでパイナップル、パイアヤ、パッションフルーツ、バナナ、グアバ、マンゴー、ドラゴンフルーツ、アテモヤ、コーヒなども栽培されている。主要作物でよく知られているのはサトウキビだ。

なかでも気に入つたものに柑橘のタンカンがある。皮が薄くて果実は適度な酸味がほどよく利いて実に甘い。まるでオレンジのようだ。一つ一つの房が、ぎつしりと詰まっつていて、食べると果汁

が口中に溢れ出す。糖度も高いが、甘く酸っぱい、それで太陽のような豊かな香りを漂わせる。これほどまみの深い柑橘は、これまで食べたことがなかった。季節的には二月から三月上旬に収穫される。

ナイフを入れて二つに割ってみると、その房の詰まり具合がよくわかる。美しい深いオレンジ色で小さなツブツブが隙間なく埋まっている。

果実をグラニュー糖で煮て友人がジャムにしてくれた。黄金色で実に美しい。島の手摘みのコーヒー豆を焙煎して淹れたコーヒーと、島のピーナツに黒糖をまぶしたものと、それにタンカンジャムのカナッペをいただいたら、最上のひとときとなった。

このタンカン、東京では見たことがなかった。鳥では結構、あちこちの家で栽培しているのだが、い



タンカンの木

つ頃からあるのか誰に訊いてもさっぱり要領を得ない。みんな「いつからあるんだろう」と、あやふやなのだ。

気になって鹿児島県の農政部に問い合わせ調べてみたら「鹿児島県戦後果樹農業史」（久留正幸著）の記事が送られてきた。

それによるとタンカンのルーツは、なんと中国広東省だった。

もともとはミカンとオレンジが自然に交雑して誕生したもので、中国南部や台湾で栽培されてきたという。日本に入ったのは台湾からで明治三十年。本格的栽培は昭和四年鹿児島県の大隈半島からだったという。

タンカンが奄美群島に渡ったのは昭和二十九年。ただ当時ミカンコミバエがいたために他の島には移植が行われず、その絶滅が確認されて、昭和五十四年、徳之島、奄美本島、喜界島へ、その後、与論島、沖永良部島へと栽培が広がった。

しかもタンカンの収穫は二月で、この時期に雪の降らない地域に限られるという。そんなわけで、沖縄、奄美諸島、屋久島、鹿児島県の温暖な地域のごく一部でしか栽培できない。徳之島に持ち込まれたのは、タンカンが、これからの果実として有望な品種ということで、ピワ栽培とともに奨励されたかららしい。そして、今ようやく、タンカンの存在が徐々に知られ始めたというわけである。徳之島でも、歴史としては新しい作物だった。どうりで見たことも食べたこともなかったわけである。それにしても最上の果実である。

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。日本ベンククラブ環境委員。