

大島 アソビ

—自然と向き合い よりそう島のくらし—

〈目次〉

大島イイもの 特産品

椿油	4
椿	6
くさや	8
御神火焼酎	10
明日葉	11
牛乳煎餅	12
牛乳	13
島のり・はんぼのり	14
パッションフルーツ	15
椿一刀彫り	16
ソーメン絞り	17

大島イイもの 復興

〈ホテル椿園女将・語り部〉清水勝子	18
〈アーティスト〉佐々木久枝 〈イラストレーター〉青木賢吾	19

大島イイもの 未来

椿かおる島〈映像作品〉	20
島の女たち(仮)〈映像作品〉	21
伊豆大島、どんなところ？	22

四季のある日本。海や山、豊かな自然のある日本。

東京の島、伊豆大島は自然溢れる豊かな島。

活火山の大地が織り成す雄大な景観や

全島いたるところに咲くやぶ椿、

そして、滋味溢れる食材や独特な文化・風習が残る

伊豆諸島最大の島。

自然によりそう島での暮らしは、

時間と手間をかけて生み出す生活。

じっくりと感じられる時間、手間、面倒を楽しむ。

自然を身近に感じ、自然と向き合い、

自然の恵みをいただき、感謝し、厳しさを知る。

わたしたちに喜怒哀楽があるように自然には四季がある。

四季の表情の豊かさが、

人生の豊かさに比例すると思えるのだ。

それが伊豆大島にはある。



椿油

camellia oil



つくる現場

島の人々は子供から大人まで、秋になるとさまざまな場所で椿の実を拾い集めます。拾い集めた実は製油所に持ち込まれ選別されます。選別後の実は十分に乾燥させ、さらに良質な実を一つひとつ手作業で選び細かく碎きます。地道な作業ですが、油の質を決めるとても重要な工程です。砕いた実を5分

程度蒸し、そして圧搾機へ。やがて、ゆつくりと黄金色の椿油がにじみ出てきます。

高田製油所がこだわるのは、「玉じめ」。つまり甘皮も含め殻ごと搾ること。それと「自然な色の黄金色」を出すこと。この美しい黄金色を見ると、いい油が搾れたと実感するそうです。

島の人々の暮らしにではなくてはならない椿。防風林にしたり、椿油に加工したり、肥料にしたりと椿のめぐみを余すことなく大切に利用してきました。椿のある暮らしは先人たちの経験と知恵によって育まれてきた豊かな暮らしの姿なのです。

椿油は、古くは平安時代よりつづられ続け、大島のみならず日本女性の美を支えてきました。大島では、髪や肌につけるのはもちろん、食用や、灯をとすオイルとしても利用されてきました。椿油の成分の80%以上は「オレイン酸」という脂肪酸。人の肌の主成分も40%がオレイン酸といわれており、これが髪や肌によいとされる所以なのです。また、椿油に含まれるオレイン酸の組成量はオリーブオイルをのし、動脈硬化の原因となる悪玉コレステロールを下げる働きがある等、健康食材としても注目されています。

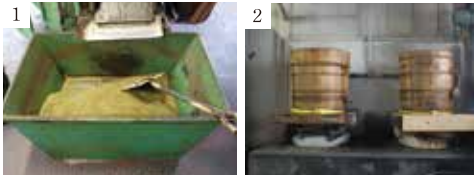
椿の実には毎年の収穫量が安定しないため、需要と供給のバランスが難しいのですが、創業から70年、変わらない搾り方でやってきたそうです。

実を届ける人、油を搾る人、使う人。お互いの信頼が積み重なり、つながってきた関係がそこにありました。

【取材協力】有限会社 高田製油所



創業から70年。使い込まれた機械が並ぶ。



1) 殻ごと砕かれた椿の実。油の鮮やかな黄金色のもと。
2) 蒸しているところからふんわりと香ばしい香りがする。
3) 圧搾機から搾り出される椿油。搾りたての油はほのかに温かい。4) もくもくと作業する主人の高田義土さん。



東京から高速船で1時間45分。そこは椿の楽園。東京都立大島公園「椿園」には赤・ピンク・白・マーブル：同じ花を探すのが困難なほど種類があります。

厚く艶のある濃い葉は、あたたかい日に照らされ美しく輝き、椿油が与えてくれるつやかさを連想させてくれます。

厚葉木（あつばき）がなまったといわれる「つばき」は、「木に春」と書きます。この字は中国から伝来された字ではなく、日本で生まれた国字なのだとか。日本原種のヤブツバキは、400年ほど前に海を渡り世界に広まったそうです。

アメリカでは園芸品種数千を数えるほどに発展。そして現在では欧米などで品種改良された洋種椿が日本に入り、多種多様な椿を見ることが出来ます。

育てる現場



椿花ガーデンは、伊豆半島や富士山が一望できる富士見の丘や椿をはじめとする四季折々の花が楽しめる場所です。

代表を務める山下隆さんは基本的に一人で園内の手入れを行っており、より理想の椿園にしようと日々試行錯誤を繰り返しながら精力的に活動されています。

また、椿に関する知識が豊富な山下さんのお話はとても興味深く、園内を訪れる多くの来園者の関心を集めています。椿は伊豆大島を紹介する上で欠かすことの出来ないものです。

椿花ガーデンではやぶ椿はもちろん、約400種類の園芸種が大切に育てられており、なかでも9月に開花する早咲きやぶ椿は日本一早く咲くやぶ椿として多方面より注目を集めています。

【取材協力】椿花ガーデン



つくる現場

くさやを製造している業者は伊豆大島の南部、波浮港地区に集中しています。波浮港であがったとび魚や、伊豆諸島近海であがったアオムロアジを、女性たちが手際よくさばきます。くさやづくりには新鮮な魚が不可欠なのです。魚をさばいた後は井戸水でその身を

くさやはその昔、離島の厳しい日々の暮らしの中で大切な食料であった魚を、より長く保存するために、桶の中の塩水に漬けて込んで干物にしたものです。塩や水もとても貴重であったため、一度使った塩水に塩を足しつつ何度も漬け込みを繰り返すうち、魚の成分から微生物が発生・作用し塩水が発酵、ついには独特な香りと味をもった「くさや液」が出来上がりました。

その家の嫁さんの腕で決まるように、くさや液は島の嫁入り道具のひとつになったほど。また、くさや液は古いものほどよいとされ、二百年以上前から手入れ保存されているものもあるので、発酵食品は栄養価が高く、くさやは一般的な干物に比べて良質のたんぱく質、カルシウム、アミノ酸などが豊富。特にカルシウムはあじの開きの20倍以上あり、骨や歯の形成、皮膚炎にもよいとされています。発酵菌の効果もありビタミンB群も豊富で、疲労回復や体を若返らせる効果が期待できます。

よく洗い、いよいよ秘伝のくさや液に漬けて込みます。くさや液に漬けるのは、主人の仕事。魚が重ならないようにと確認しながら、手で一枚一枚液に漬けて込みます。

このくさや液は毎日継ぎ足して使っていますが、魚を漬けすぎても、あまり漬けなくても液はダメになるそうで

す。液は、時折ポコポコと音を立てながら泡ぶくを出していました。まさに発酵菌が活発に活動している証拠でしょう。

漬けた後は、水洗いをし、乾燥させて完成。特に十月から春先にかけての天日干しは最高です。

〔取材協力〕有限会社 まるい水産



塩を足しながら、くさや液に魚を漬けていく。くさや液は殺菌作用がとても高く、傷口に塗ると治りも早いのだとか。

御神火焼酎

gojinka



左上)麴菌を丁寧に破精込ませる作業。右上)漆喰の壁に並べられた製品。左下)「一人でも作業できる広さ」という蔵の中。発酵中はモーツァルトが24時間流れる。右下)通称“ツバキ城”と呼ばれるショールームは、建築史家・藤森照信氏の作品。屋根に植えられた椿には花が咲く。

明日葉

ashitaba



上)肥沃な大地とヤシヤブシに守られて元気に成長する明日葉。左下)根粒菌が共生する豊かな土。右下)明日葉の花。白く小さな粒が集まる。

明日葉は伊豆諸島原産のセリ科の多年草植物。古くから野菜として食べられてきました。「今日摘んでも明日にはもう芽が出てくる」と言われるほど、生命力の強い植物です。火山島である伊豆大島は一年を通して温暖で雨が多いため、明日葉にとって最適な環境なのです。

もうひとつ忘れてはならないのが、「ヤシヤブシ(通称ハンノキ)」の存在。ヤシヤブシは丘陵地から山地帯の湿地や河筋に生育する落葉高木。夏場は茂った葉の木陰が明日葉を強い日差しから守り、秋から冬にかけては落葉が明日葉の肥料となります。そして、ヤシヤブシの根に共生している大量の根粒菌が、土中に溶け込んで肥沃な大地をつくっています。そんな伊豆大島の豊かな土壌が明日葉を育てています。

「取材協力」谷口酒造

「もともと文筆業をしていた谷口さんは、現在一人で焼酎造りに携わっています。できることは限られるけれども、その分造ることに集中できていいと言います。」

「麴、水、発酵。これらは生き物。生き物相手の商売は始めたら止めることはできない。「美味しい!」「この芋焼酎なら飲める!」と言われた時が嬉しいとお話してくださいました。」

「麦麴づくりの作業は蒸した麦に麴菌をつけてから36時間以内に破精込ませる(菌糸を内部にまで食い込ませ、麴菌が繁殖した状態)かが勝負だそうです。均一に発酵するよう専用の道具で丁寧にし、平均35度の暖かい空間で菌が育っていきます。発酵中の蔵の中はモーツァルトが24時間流れています。その中で緊張感と共に黙々と作業する谷口酒造代表の谷口さんは、焼酎造りは自分の体調が影響する修行なのだ教えてくれました。」



牛乳

milk

その昔、伊豆大島は酪農が盛んな島で、全国でも牛乳の産地として有名でした。1897年頃には純粋ホルスタイン種が導入され、牛籍および血統書をつくり登録制度が実施されました。大正時代には1000頭、最盛期の1926年には1200頭あまりの牛が飼育され、「ホルスタイン島」と呼ばれたほどでした。それは、大島の気候がホルスタイン種の飼育に適している牛が好む明日葉、スゲ、タガヤ（ハチシヨウススキ）などの青草が一年中繁茂することが大きな理由でした。乳牛から搾った生乳でつくられる「大島牛乳」や「大島バター」は島の特産品として良く知られていました。

消費量の減少、大手メーカーとの価格競争により2007年2月に工場を閉鎖しましたが、2008年春に有志が集まり「大島牛乳」「大島バター」の復活を目指して立ち上がり、再び店頭に商品が並ぶまでになりました。

長い歴史と熱い情熱が、美味しい大島牛乳を育んでいます。



牛乳煎餅

milk senbei

伊豆大島の搾りたての牛乳をふだんに使い、卵、砂糖、バター、小麦粉を材料に、水は一切使わず、自然の素材のみでつくる島の焼き菓子「牛乳煎餅」。三代続く善菓子屋の牛乳せんべいは、材料の配合を昔から変えることなく、バターを多めに加えているのが特徴です。昔どこかで食べたことのあるような、なつかしい味。厚みがあり食べこたえがあって、口の中に芳醇な甘みがひろがる。

こだわっているのは焼き加減です。で、長年、煎餅づくりに携わってきた職人ならではの感覚と目で、微妙な焼き加減を調整していきます。一枚一枚手で焼く牛乳煎餅は、素朴な姿と懐かしくてやさしい味が、長く愛され続ける理由です。

【取材協力】善菓子屋

島のり・はんばのり

Seaweed

冬になると、島には西風が強く吹きつけ、海も荒れることが多くなります。すると、海岸の岩場には波が打ち付けられた後に「島のり」や「はんばのり」が張りつきます。

島の人は、岩場に付いた島のりやはんばのりを丁寧に摘み取り、それがその家庭で食します。

天然食材である島のり、はんばのり



上) 島のりを干す様子。下) 岩場で採れたてのはんばのり。

は厳しい自然が生んだ島のご馳走なのです。

岩にべっとり付いた島のりは、素手で摘み取るのは難しいので専用の道具を使います。さらに岩場は滑りやすく、周辺の波の状況にも気を配らなないと波をかぶったりすることもあつたりで、なかなかの重労働。摘み取った島のりはよく洗って丁寧にごみを取り除き、細かく刻んで水でとき、海苔簾へ同じ厚さになるように流し込みます。その後、天日で干して乾燥させればようやく完成です。島のりづくりはとても手間のかかる作業なのです。

また、島のりとともに島の人に愛されているはんばのりは樗油やこま油で明日葉とともに油炒めにしたり、炊き込みご飯にして食します。磯の風味と旨みが溢れる食材です。

パッションフルーツ

Passion fruit



パッションフルーツの原産地は南米で、日本には明治時代頃に導入されました。主に鹿児島や沖縄を中心に栽培されていますが、2010年より伊豆大島においても新たな特産品にとパッションフルーツの栽培を開始しました。

さわやかな甘い香りは、まさに南国フルーツそのもの。その濃厚な果肉は冷やしてそのまま食べるのももちろん、アイスクリームやヨーグルトにかけたり、ドレッシングやフルーツソースに利用できます。また、変わったところでは焼酎に入れて香りと酸味を楽しむという島らしい味わい方もあり、いろいろと楽しめるフルーツです。

椿一刀彫り

tsubaki-itobori



「父は元町港の前で土産物店を営みながら、一刀彫の大島アンコをつくっていました。とにかく、朝から晩まで木彫りに没頭していた父でした。生前、『若いアンコさんが頭に飲み水や薪等を乗せて苦勞して運ぶ姿が実に美しく、一生懸命働く姿がまぶしかった。その姿を忘れないために、一体でも多く一刀彫りにして遺しているんだ。』とよく言っていました。」

木彫人生60年の生涯で12万体的アンコ人形をつくった亡き父の意志を受け継ごうと、また、このままではアンコさんの風俗を伝える機会がなくなり、

やがてその存在も忘れ去られてしまうのをなんとかしなければとの一心で工房を始めたのだと、藤井工房主宰の藤井さんは教えてくれました。

木彫り体験等を通じてアンコさんの風俗や島の文化・歴史はもちろん、集中してモノづくりに取り組むことの楽しさや達成感など、なんでもいいので何かを感じとれるキツカケを提供できれば、と願いながら藤井さんは日々制作を続けられています。

【取材協力】藤井工房

※アンコとは、島ことばで「姉・年上の女性」のこと。緋の着物に前垂れ、頭に手ぬぐいをかぶる。頭上に物を載せて運搬する姿は素朴な美しさを感じさせます。



ソーメン絞り

somen-shibori

幻となった被り手拭「ソーメン絞り」は藍染めの手拭であり、シンプルで素朴な図案が染め抜かれた伝統的な織物です。

その昔、大島の女性は椿油で黒髪を手入れしており、とても艶やかで美しい魅力あるものでした。そんな大切な黒髪を保護するために島の女性は日常的に手拭を被る習慣がありました。その手拭を「カブリテノゴイ」と呼び、通常の汗を拭いたり手を拭ったりする

「テノゴイ」や入浴用の手拭をさす「ユテ」と区別し、デザインの優れたもの、新しいものが選ばれていました。

その中でも「ソーメン絞り」は祝いの時に着用され、特に大切にされていました。

天皇陛下の御前でさえ着用を許されたと伝えられていることから、島の女性にとつて「カブリテノゴイ」は特別なものであったと想像できます。

しかし、終戦後から昭和30年代にかけて急速に都心との交流が進み、独特な風俗は次第に消えていきました。

その後、大島ソーメン絞り研究会によって研究が進められ、大島町商工会が取り組む事業としてソーメン絞りの復活に向けた取り組みが着々と進められています。



ソーメン絞りの復活をめざし、大島で藍を育て、その藍で染めた様々な色の糸。

「災害の伝承」と共にご支援に対する「感謝の気持ち」も伝えたい

〈ホテル椿園女将・語り部〉 清水勝子

2013年10月16日未明に発生した台風26号による土砂災害により大きな被害を受けたホテル椿園、「これまでの生活や財産だけでなく歴史さえも奪われた喪失感の一方で、宿泊のお客様と家族スタッフが皆無事だったことに深い安堵感を覚えた」という、女将の清水勝子さんは悩みながらも災害体験を伝えている「語り部(かたりべ)」の活動を続けています。

アの方々より「報道より被害がひどい」「館内を見てもいいですか」「当時の様子はどうでしたか」など尋ねられました。初めは亡くなられた方々やそのご家族のことを考えると胸が痛み答えられませんでした。一緒に片付け作業をしていくうちに、この災害をしつかり伝えていかなくてはと、少しずつ話していけるようになったそうです。

がり、当時の状況や被災した気持ちなどを話しています。被災は辛い経験でしたが、大勢の方々に温かい励ましの言葉や、応援を頂きました。たくさんのお会いもありました。だから「災害の伝承」と共にご支援に対する「感謝の気持ち」も伝えていきたいと思えます。」

これまで大島の人たちは島の自然の中で暮らし、台風・地震・大火・噴火も経験して防災に対する意識が高いと思っていました。今回の災害により知り合いや近所の方々が犠牲になってしまい、もの凄くショックを受けたそうです。

災害発生以降、多くのボランティアの方が活動され、ホテル椿園でも大変お世話になったそうです。ボランティア

「その頃、東北の震災復興の為に支援を行っていた中小企業診断士の方と出会いました。まだまだ生活の見通しも立たず頭の中は真っ白でしたが、再建のために何ができるか一緒に考えてくれることになりました。応援してくれるお気持ちがとても嬉しく、奇跡的に生かされたのなら私がその体験を伝えていこう」と「語り部」を始めました。被災から残った建物の中や屋上に上



土砂災害でたくさんの倒木が積み上がったホテル椿園玄関前

つながる作品

〈アーティスト〉 佐々木久枝

伊豆大島といえば、まず思い浮かぶのが「椿」かもしれません。ホテル椿園の敷地にも閑静な椿の林が広がっていましたが、2013年の台風26号による土砂災害により椿林のほぼすべてを失いました。

アーティストの佐々木久枝さんはホテル椿園の敷地にかろうじて残って咲く椿の花を摘み取り作品を制作しました。制作された作品は撮影してポストカードに仕上げられ、その裏面には次のような言葉が記されました。

『この作品は、伊豆大島で2013年10月16日未明に発生した台風26号集中豪雨による土砂災害で被災したホテル椿園の敷地に残った椿の花を摘み取り制作したものです。椿は、古くから伊豆大島の生活になく

てはならないものとして愛されてきました。被災した地に美しく咲き誇る椿の花はまさに「復興のシンボル」であり、人々の心に響くものと信じます。』

島の人々の生活の支えとなってきた椿は、人々の心を繋げる花にもなるのです。

〈イラストレーター〉 青木賢吾

伊豆大島に何度も訪れていたイラストレーターの青木賢吾さんは素材に発砲スチロールを使ったイラストレーションが特徴で、そのオリジナリティの高さには定評があります。青木さんのイラストにはピュアで愛らしい島の世界が広がっています。

そんな青木さんのイラストを使って土砂災害復興支援の一環としてカレンダーを制作しました。

これはとても小さなものですが、災害により沈みきった人々に、ほんの僅かでも勇気や希望を与えられるものになるのではないかと。伊豆大島の魅力を伝えることができるのではないかと。そして、その売り上げを義援金として寄付することで、伊豆大島の復興に少しでも役立てたいと考えながら制作したカレンダーは多くの方に届けられました。

想いが人を繋げてやがて大きな力となる。そんなことを気付かせてくれた活動となりました。



左) 青木さん作品、右) 佐々木さん作品



島の女たち(仮)

〈映像作品〉

映画の撮影前。大島では原稿と脚本をひたすら書いていた。あるときは港のカフェで。またあるときは温泉施設の休憩所で。ネット環境も整っていて、大島にしながら全然仕事ができるじゃないかと胸がはずんだ。書くのに疲れたら海辺を散歩して気分転換するのもいい。狭い町なのでばったり誰かと遭遇して、会話がはじまるのも心地よかった。バーベキューや夜釣りに誘われるのも楽しみだった。そうした経験は映画の脚本にも反映された。既知ではない人同士が偶然に出会って、そしてどのように関係を発展させてゆくのか。そのようなテーマを書いている身としては、島での生活がすべて学びの機会であり、たくさんインスピレーションを与えてくれた。

【監督】高野徹

椿かおる島

〈映像作品〉

僕は伊豆大島に移り住むまで、椿の魅力について全く知りませんでした。それが今ではバラ、蓮、蘭に勝るとも劣らない神々しい美しさに感動しています。また、椿の花が寒い冬に咲く姿には深い精神性を感じています。

この作品は椿という女優の映画を撮るような気持ちでつくりました。

椿の花の横顔からは憂いのあるシーンを、風に揺れている姿からは例え人生のどん底にあっても気高さを失わず咲いていようとする凛としたヒロインを想像できるように撮影しました。

音楽は、NHK日本紀行の音楽を担当したピアニスト、ウォン・ウインツァンさん。深い森のように澄み渡るピアノの音色は瞑想するかのようには心の奥で椿と共鳴します。

この作品により、多くの人に椿の魅力を再確認していただけたら光栄の至りです。

【映像作家】キム・スヨン

三原色〔ミハライロ〕とは

今まで島を支えてきた人、これからの島を担う人、興味を持って島へ訪れる人。様々な人達が交流できるシカケをつくり、そこで起こる化学反応を楽しみ共有する。残していきたい『価値』と新たに生みだされる『価値』を伊豆大島という場所から発信していきます。光の三原色のようにイロを重ねあわせ、伊豆大島にたくさんの光を放っていきたい。そんな願いが『三原色〔ミハライロ〕』という名称に込められています。

<http://miharairo.to-on.info/>

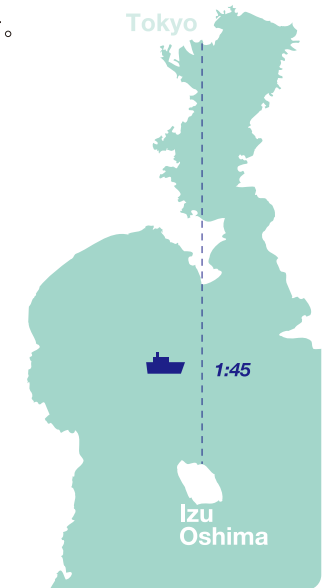
伊豆大島は東京から約 120km 南の洋上に浮かぶ伊豆諸島最大の島で、島の中央部には標高 758m の三原山がそびえ、現在も火山活動を続けています。また、富士箱根伊豆国立公園に属し、島の約 97% が自然公園法によって規制されているため、自然景観と生態系が十分に保護されています。そして、全島いたるところに咲くヤブツバキはおよそ 300 万本とも言われ、伊豆大島を象徴する木として愛されています。

かつては 1 万人を超えていた人口も減少傾向にあり、いまは約 8,200 人。他の離島と同様、高齢化と人口減少に歯止めがかからない状況ですが、自然豊かなくらしに魅了されて大島を訪れる人、移住する人も少しずつ増えています。

〈アクセス〉

東京・竹芝桟橋から高速船にて 1 時間 45 分

調布空港から飛行機で 30 分



伊豆大島、
どんなところ？

主催：東京都／アーツカウンシル東京（公益財団法人東京都歴史文化財団）／NPO法人 kichi

編集・撮影／NPO 法人 kichi

デザイン／トウオンデザイン（<http://to-on.info/>）

発行／平成 28 年 2 月

アーツカウンシル東京（公益財団法人東京都歴史文化財団）

〒102-0073

東京都千代田区九段北 4-1-28 九段ファーストプレイス 8 階

TEL:03-6256-8435 FAX:03-6256-8829

<http://www.artscouncil-tokyo.jp>

[本書に関するお問合せ先]

NPO 法人 kichi

住所：〒100-0101 東京都大島町元町 1-9-4 たかた土産店 2 階

E-mail：mail@to-on.info

©NPO 法人 kichi

©アーツカウンシル東京

