あしたばん

2011年
（平成23年）
8月26日
金曜日

あしたばん編集部
発行所：加藤文俊研究室
info@ashitaban.net

号外

島内ぐるり民宿めぐり

三宅島大学開校に向け、授業準備進む

三宅島大学開校まで、とうとう一ヶ月をきった。今回の三宅島大学リサーチは、二十三日から二十六日まで。そのなかでも、私たち加藤文俊研究室の学生チームは、三宅島大学に関するお話やご協力のお願いをするために、島内の民宿を数十ヶ所うかがった

九月十九日から開校する三宅島大学。しかしながら、まだまだ私たちは三宅島について知らないことの方が多い。そこでまずは、島で暮らす方々に、私たちがお話を聞くところからはじめられるような授業の準備をすることになった。ただし、もちろん授業とするからには、お話を聞くだけで終わりというわけにはいかない。それでは、いったいどのような授業になるのか。

現在、準備を進めているのが「ポスターづくり」の授業だ。授業を受ける学生は、インタビュー取材をして、写真を撮って、ポスターという一つの形にまとめる。そうすることで、学生が取材のなかで感じたこと・受け取ったものを、写真と言葉で目に見える形にすることができる。それを見ることで、ほんの少しかもしれないが、三宅島のことを知ることができるかもしれない。今まで知らなかった三宅島の一面を知るきっかけになるかもしれない。ポスターが発するメッセージがきっかけに、会話など何かがうまれるかもしれない。そのような、つながりの種となるようなものを、授業のなかでつくることができるのではないだろうか。

そして、肝心のインタビュー先をどうするか。今回スポットを当てたのは、民宿のおかみさん。観光にたずさわっていることもあり、三宅島の名所について詳しく、お客さんと接することが多い分、話をすることにも慣れているのではないかと考えられたためだ。そうして、今回の私たちの三宅島大学リサーチは、島内の民宿めぐりをして、おかみさんにご協力をお願いすることになった。

突然の訪問にもかかわらず、民宿のお仕事の合間をぬって、みなさん優しく出迎えてくださった。印象的だったのは本当にそれぞれが魅力的だったことで、九月の授業のときには、どこも自分が取材にうかがいたいと思ったほどだ。民宿を始めてもう長年になる方もいれば、まだまだ若い方、お一人で切り盛りされている方や、二代目という方、海に近くダイバーの多い民宿や、少し山の方にあって眺めのいい民宿など、お人柄も民宿の雰囲気もさまざまであった。

しかしながら共通するのは、その優しさ。朝採りたての野菜をくださったり、自家製のジュースをごちそうしてくださったり、貝殻のストラップをくださったり、暑いからとペットボトルのお茶をくださったり、昔のガイドブックなどの資料をくださったりと、こちらがお願いしに民宿を訪れているはずなのに、多くのお土産をもらってしまった。

前回のリサーチで三宅島に訪れたときは、曇りがちの天気で、バスでの移動も多かったため、一回目のリサーチとしては十分すぎるほどいろいろ見て回ることもできたが、なかなか三宅島の細かい部分を見ることはできなかった気がする。しかし、今回はレンタカーで民宿をまわるために島を数周し、天気にも恵まれた。民宿のおかみさん一人ひとりのお話に加え、また少し三宅島について知ることができた。九月からの三宅島大学がより楽しみになった。（飯田 達彦）

初めての三宅島への思い

青い海に広い空、そんな期待とは裏腹の空模様だったが、それさえ吹き飛ばすような温かい沢山の笑顔が私の三宅島初上陸を歓迎してくれた。小さな港町があり見上げると緑にハイビスカスの赤が映えているような爽快とした夏景色、そんな漠然としたイメージを胸にこの島に降り立った。理想そのものの景色だが、なぜだか私は違和感を抱いたのだ。

翌日島内を車で移動している時にその違和感が明らかになった。それは夏の緑を遮るようにポツポツと立っている白い木だったのだ。

表面がパリパリで芯まで乾燥しきっているそれは、あちこちにあり頂上へ近付くほどその密度は高くと立ち入り禁止看板と共に白い一面が広がる。これは噴火によって出た火山ガスが周りの木々を枯渇させたものとみられる。木は腐るわけでもなく、まるで景色の変わり様にその場にただただ立ちつくしているようだった。また島内の道路はどこもかしこもサビだらけのカーブミラーやガードレールがあり、高濃度地域に入れば柱が崩れてしまっているものもあった。

この初三宅島四日間で何度も見上げ思わずシャッターを切ってしまうほどの美しく、青々しい空。ほんとうにここで噴火が有ったのだろうかと信じられないようなものだ。

しかし確かな三宅島人の力があったから、今もなお続いているからこその空。これが三宅島力なのだと私に訴えかけているような気がした。

最後に三宅島初上陸で唯一果たせなかった思いがある。それは島の方々の思いが聞けなかったことだ。もちろん、民宿の女将さんから民宿に対する思いなどを聞く機会はあったがこの三宅島に何を感じ、どのような気持ちで避難解除から再び地に足を踏み入れたのか？突然の噴火によって避難を余儀なくされた状況を味わっている方からの声を聞くことだ。私事であるが、現在注目されている福島県は私の出身地でもある。現在の福島と三宅島は非常に状況が似ていると感じ、今わたしが出来る事とは何かという目的を持ちこの三宅島に来たのだ。残念ながらこの四日間でその目標を達成することは出来なかったが、今ここであしたばんに思いを綴ることで次へステップに繋がることを信じている。来月の三宅島大学にご協力頂く皆さま、またこれから知って頂く為にも是非三宅島の方々と私達で互いに教え、学び輪を広げていけることを願っている。

（吉田 あんな）

この『あしたばん』は、加藤文俊研究室が三宅島大学リサーチの一環で制作しています。

わたしたちの自炊生活

リサーチ二日目からわたしたちは伊豆避難施設に寝泊まりさせていただいている。避難施設と聞いていたので、もっと簡素なつくりなのかと思っていたが、中にはいってみると立派で、綺麗に掃除もされていて、とても避難施設とは思えなかった。部屋は二段ベッドが左右に置かれ、一部屋四人が寝泊まりできる。浴場も朝五時半から夜九時までと長い時間開放されている。朝が早いのは、到着する船の時間に合わせて、ということなのだろう。ヘリポートも近く、緊急の場合を想定していることがよく分かる。二〇〇〇年の噴火での全島避難の際に新しく建てられた建物と聞いたが十年以上経つ今でもこんなに綺麗なままで残っていることに驚く。

さて、今回わたしたちはこの避難施設で自炊生活をすることになった。前回三宅島を訪れたときには民宿に泊まり、朝から贅沢すぎるほど豪華な食事をいただいていた。朝も夜も、三宅島で取れた魚や野菜、貝など、島の食べ物がたくさん食卓に並んだ。食べ物に困ったことなど一瞬もなかった。しかし、実際に自炊してみて、それがどれほど裕福なことだったか身を持って体験した。どこに何が置いてあるかもわからないような慣れない場所で、食事を作る。食べないわけにはいかないから、どうしてもつくらなければならない。つくるのを諦めたところで、近くにお店があるわけでもないし、商店も十八時ころにはもう閉まってしまっている。これは東京ではなかなか経験しないことだ。それは一見、不便であるようにも感じるが、商店の開いている時間にお店にいって、食材を買う。あるいは、前日の残り物に合わせて、必要なものを買い足す。これが、島の生活リズムをつくっているのではないだろうか。

今回は調味料までこだわった。島の醤油や、島のりなど、自炊だからといって普段から食べているようなものをつくるわけではない。島に来たからには、できるだけ島の料理を食べる。今回、わたしたちのリサーチチームのなかに、食をテーマにアートデザインの活動をされている、EAT&ART TARO さんという方がいらした。わたしたちはこのTAROさんの指示に従い、滞在中、朝食と夕食をつくった。避難施設生活一日目。久しぶりの家庭科の授業のような時間に胸をふくらませ、夕食の時間を楽しみに待っていると、TAROさんは「いきいきお魚センター」でみたこともないような魚を買ってきた。三宅島では通称「おじさん」と呼ばれるらしい髭の生えた赤い魚やウマヅラカワハギ、カツオ。これらを刺身にしたり、煮たり、湯掻いてサラダで食べたりした。厨房はとても広く、小学校の給食室でしかみたことのないような大きなお鍋や、炊飯器、食器の数などさすがに三百人もの人が暮らせるだけある。圧倒された。しかし、どれを見てみても、しばらくは使われていなかったのが目に見えてわかることも多かった。食器を洗うところから始まり、十人程度の食事をつくるのはなかなか大変だった。わたしはTAROさんのあとをうろうろしていただけだが、なにもない状態から、食事の支度が終わるまでは約二時間程度かかった。今回のリサーチでも、たくさんの民宿を回らせてもらったが、女将さん方は本当に大変なんだなと思う。

二日目の朝は、島の郷土料理、おじやをつくった。麦とあしたばでつくったおじやは、粒がプリプリしていて初めての食感だった。白米でつくるおじやとは全く違う。これは、TAROさんが商工会女性部の方からうかがった料理だそうだ。しかし今は島ではもうほとんど食べられていない。

島の人にお話をうかがうと、こういった、単純に島巡りをしていただけでは知り得なかったことを知ることができるのが面白い。島自体が興味深い情報であふれている。三宅島大学でも、こういったかたちを目指している。島の方々と交流することで、島のことを教えてもらうのと同時に、わたしたちが島の方に向けて発信できることもあるかもしれない。そうやってお互いに先生になったり生徒になったりしながら、「大学」をつくっていく。九月の開校まであと少しだが、次回、三宅島に来るのが楽しみで仕方がない。

民宿「さつき」さんから頂いた野菜も、大切に使わせていただきました。美味しかったです。（新飼 麻友）

「新名物！？あしたばアイス」

八月二十四日、加藤文俊研究会のメンバーはあしたばアイスを食しに伊豆緑産を訪れた。一カップにあしたばの葉約十グラムを含むあしたばアイスを口に運ぶと、まろやかな舌触り、さらに、ほんのりと香るあしたばの香り、主張しすぎない甘さが口に広がる。まさに三宅島の自然がくれた甘さだ。

ただ、あしたばアイスは島で作られているわけではなく、島で採れたあしたばを愛知県に送り、現地の工場で加工、製造した後に三宅島に送られる。

あしたばアイスを食べる際に出会った、伊豆緑産の森林産業部長である成田信治さんにお話を伺ってみた。

成田さん自身は元々島の出身ではなく、二〇〇四年に三宅島に災害復旧工事の際に訪れた際、その経験をきっかけに島で働くことになった。

森林産業部長とはいえ、普段の業務内容があしたばアイスの販売や、酒瓶の回収作業に至るまで多岐に及ぶ自身を成田さんは「何でも屋」と称する。成田さん曰く、現在三宅島はマンパワー不足だとのこと。島全体に若い力が不足しているため、島の産業全体が人手不足に悩まされている。それと同時に、災害復旧工事等の公共事業が行われていない時期になると、仕事自体が無くなってしまうという大きな矛盾を抱えている。

そのため、成田さんは、公共事業に頼らずに、島の特産品を活かした生産的な新事業の創造を望んでいる。その一つとして期待しているのが、島の特産品であるあしたばを使用したあしたばアイスである。ただ、あしたばアイスを作る際、あしたばを愛知県まで運んだ後に再度島まで運ぶコスト等を考慮すると、実現に移し、継続していくには決して容易では無いことがわかる。

しかし、三宅島に対する思いを口にする成田さんの口調からは、三宅島を少しでも良くしていきたいという思いがひしひしと伝わってきた。

成田さんをはじめとする、様々な人の思いが詰まったあしたばアイスをぜひ一度御賞味してみてはいかがだろうか。（長冨 将成）

三宅島大学は、東京文化発信プロジェクトの東京アートポイント計画事業として実施されます。