

「せとみ」の樹になった実を間引く
摘果作業。摘蕾(てきらい)、摘花
(てきか、てきばな)なども同様に
美味しい柑橘作りに欠かせない。
春夏秋冬、それぞれに仕事がある。



山口県オリジナル柑橘「せとみ」は、伊予柑と
ポンカン^①の掛け合わせによって生まれた。プ
チプチした感触で袋ごと食べられる。
辻鼻さんの「みかん」を買うには、直接、問合せ
るといい。作業中は応対できないので、あしから
ず。(Tel.080-1809-4088)

● 島の移住者

みかんを仕事にした みかん好き

つじはな
● 農家・辻鼻俊介さん

みかん食べ放題の夢

岩手県から周防大島へ、みかんを作
るためにやってきた若者がいる。辻鼻
俊介さん(25)。はるばるやってきた理
由はたった一つ、「みかんが好き」。

本人が育てたみかんを食べている
写真を見て欲しい。本当にこの人は
みかん好き。美味しさを表すどんな
言葉もこの表情にはかなわない。

岩手県の野田村が辻鼻さんの故郷。
海も川も山もある人口4千人の村で
ある。公務員の父と事務の仕事をする
母のもと、男ばかり4人兄弟の次男と
して生まれた。東北なのになぜかみか
んが家にあつて、そのほとんどを彼が
食べ尽くしていたという。

「みかん農家になれば、みかんが食
べ放題になる」。その一途な想いが彼





1. 辻鼻さんの農業の師匠、中山松夫さん(80)。みかん栽培55年のキャリア。「将来は、地域の農業を引っ張って行って欲しい」と辻鼻さんに期待している。2. 中山さんから借り受けた「せとみ」の畑。日当たりがよくて、美味しい「せとみ」が生る。

の将来を決めた。

地元高校の農業コースを出ると、みかんの産地、山口県の農業大学校(防府市)へ。体験入学のときに食べた県オリジナル柑橘「せとみ」の美味しさに心奪われた。そして卒業後、「せとみ」の産地・周防大島にやってきた。

「農協の人や農家さん、ご近所の人色んな人にお世話になりました」と辻鼻さん。学校で学んでも、直ぐにみかんは作れない。土地で作り方も違えば、農家ごとに技もある。若干20歳の青年しかもどこかほっとけない不思議な雰囲気のを、周囲は温かく迎えた。

先輩から後輩へ

久賀地区で農業を営む中山松夫さん(80)は辻鼻さんにみかん栽培の実際を教えた人。「教えたこともあったかもしれないが、あなたが見て、身につけたんじゃないかな」と中山さん。1年を通じて一緒に働いて学んだ。

「この人には、人の言われたことを率直に受けるという面がある。それがあるから、みかんのことも早く身

に着く」と辻鼻さんを褒める。そんな師匠の言葉の一つ一つに頷き、照れてはかむ辻鼻さんがいる。
独立したとき、中山さんは「せとみ」の畑も貸してくれた。

プロの農家へ

辻鼻さんは3年前から、借りた農地(久賀地区)でみかん作りを開始した。新規就農の若者を支援する補助金(青年就農給付金)が辻鼻さんの農業に掛かる経費はもちろん、生活も助けてくれている。

最初に収穫した「せとみ」は、真つ先に親元へ送り、「美味しかった」と褒めてもらった。自分で食べてもやはり美味い。しかし、まだまだ理想とは違うと感じた。そして、農協による買取では、小さな傷が評価を落とし、計算していた収入には届かなかった。

傷をつくらない方法やもつと糖度を上げながら適度な酸味を生む方法など。師匠の中山さんや近所の農家さんに助言をもらいながら、工夫する。糖度を上げる工夫とは?と尋ねる

と、「肥料の時期を…」と言いかけて、辻鼻さんは口をモソモソ。それは漁師が漁場を教えないのと同じこと、辻鼻さんもまたプロの農家への道を歩む。

新たな夢

辻鼻さんに残された試行錯誤の時間は最長であと2年。年間150万円の給付金が終了してしまうのだ。

やっていけるだけの樹は確保した。残る課題は高く売れるための生産技術と販路開拓。その実現を家族や周りの農家たちが応援している。とりわけ担い手不足に悩む地域の期待は強い。さらに、恋人の存在が力強く励ます。そのさらに先、辻鼻さんには達成したい目標がある。

「人を雇えるようになりたいんです。自分のためでもあるし、それによって若い人が島に増えたら、島のためになりますから」。

少年の「みかんが好き」という気持ちを大切に育んだ辻鼻さん。新たに芽生えたその気持ちもまた、いつか実をつけることだろう。



島の老舗

満州から引き揚げた 中華そば

● たちばなや

その暖簾をくぐるといつも、イリ

コ出汁の香りに全身がつつまれる。

いつも変わらない年季の入った店内。

オヤジさんにいつものそれを頼む。

しばらくすると、一段と濃いイリ

コの香りをまといそれはやってきた。

音を立ててすするスープ。いつも

と変わらないその味に、はぁと深

いため息がもれる。

さて、今日はこの「たちばなや」中

華そばのルーツに迫る。うまいラー

メン店主にありがちな、重い口を開

いてくれるのかと不安だったが、そ

れは取り越し苦労。店主夫婦の口が

開いたと思ったら、閉じなくなった。

これは一杯の中華そばが貫く二世

代のファミリーヒストリー。

第1章 満州から大島へ

物語の始まりはるか大陸の内

満州。太平洋戦争の時代へと遡る。

現在の店主は大田吉良（74）さんと

加代子さん（66）の夫婦。その加代

子さんの父・大田勇さんが最初の物

語の主人公。勇さんは、南満州鉄道

（満鉄）で蒸気機関車の運転手をして

いた。やはり満鉄で電話交換手をして

いた久江さんと知り合い結婚した。

ある日、運転のために汽車に乗り込

もうとすると、同僚から勤務を代わっ

て欲しいと頼まれ、それに応じる。と

ころが、その汽車が爆撃に遭い、同僚

は身代わりになった。

命拾いをした勇さん。だが、一つ山



満鉄(南満州鉄道株式会社)の特急「アジア」。最高時速は130kmを誇り、満鉄のシンボルだった。

を越えればロシアという危険地帯で、二人は怯えながら暮らした。

やっと戦争が終わって、日本へ引き揚げるとき、久江さんは最初の子どもを身ごもっていた。そして移動する貨車のなか、胎児は生まれてしまう。凍える寒さのなか、その娘を生きたまま連れ帰ることはできなかった。

深い悲しみを胸に、二人は故郷の周防大島、安下庄へ戻った。そしてその後も男の子に恵まれたが、やはり数十時間後に亡くしている。

勇さんと久江さんに待望の元気な赤ちゃんが生まれたのは、昭和23年の夏。それが現在の店主・加代子さん、二人の子どもを失っていた夫婦は、加代子さんのことを大切に育てた。

戦地から引き揚げた人たちの誰も苦勞し、時代を遅く乗り越えている。勇さんと久江さんも例外ではない。八百屋を始め、パチンコ屋を営み、そして昭和30年、うどん屋を始める。安下庄村と日良居村が合併して橋(たちばな)町になったことにちなみ、「たちばなや」と名付けた。そして、ラーメンが庶民の人気者になると、いよいよ中華そばをメニューに加えた。

勇さんには忘れられない中華そばの味があった。それは戦時下、満州の駅で食べた味。汗まみれで機関車を運転したあとのそれは格別だった。あれを再現したい。こうして味に敏感だった勇さんによって、「たちばなや」の中華そばは誕生した。

当時、旧橋地域の人口は1万4千人(現在は4千500人弱)。その庶民の足だったバス停の目の前に「たちばなや」はある。始発の朝6時半に店を開けると、夜9時半の最終で戻った人たちのために遅くまで営業した。

やがて昭和51年、大島大橋が開通すると、島の外から自家用車でやってくる人たちで、店はさらに繁盛し、お盆

と正月にもなると、一日に600食のラーメンを作り、戦場ながら。

このままではやっていけないと思った勇さんはどうとう、当時、結婚して大阪に住んでいた加代子さん夫婦を呼び戻すことにした。

第2章 大阪から大島へ

加代子さんは島の高校を出て、大阪のタオルメーカーに就職していた。「家にいるとついつい店を手伝わせてしまつから」と、娘を遠くに出したのは父の勇さんだった。まさかその娘を呼び戻すことになるうとは…。

加代子さんは大阪の職場を初めて訪問したときのことをよく覚えている。そのとき同僚と作業をしていた男性を見て、「あつ、この人と結婚する」と直感した。その男性が後に夫となる吉良さんだった。一方、吉良さんは加代子さんのことを「真つ黒な顔で、まるでラガーマンだ」と思っていた。

当時、吉良さんは長身の男前でずいぶんと女性に人気があった。そし

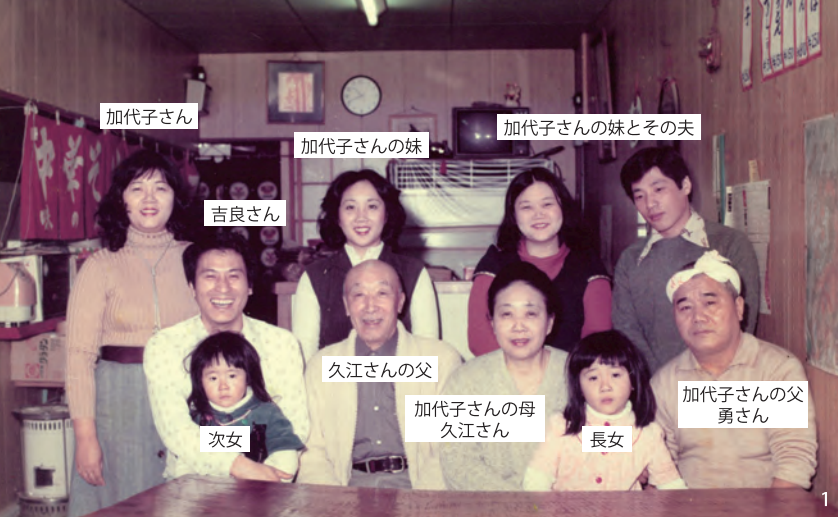


たちばなや

周防大島町大字西安下庄真宮1-1
Tel.0820-77-0132
営/11:00~19:30 休/月曜

→大島大橋開通1年前
1975年(昭和50)に改装したときの先代。看板は大型台風で飛んでしまった。





て吉良さんが30歳になろうとする頃、縁談話が持ち上がる。お盆に萩の実家へ戻ったら、お見合いをすることになった。

いよいよ帰省のとき、吉良さんは同じ方面に帰る加代子さんと一緒に列車に乗った。やがて大島駅に着くと加代子さんは、連絡船に乗り換え

1. およそ40年前、久江さんの父が遊びに来たときの家族写真。中華そばの値段は250円。
2. 新婚旅行時の吉良さんと加代子さん。二人が美男美女だったという動かぬ証拠。



大島大橋が開通して今年で40年になる。開通後少しして島へ戻った加代子さんと吉良さん。だから中華そばを作り続けて、やはり40年目。

るため、列車を離れて歩き始めた。ふと気になって、振り返ってみると後をついてくる吉良さんがいる。

「ちよつと大島で遊んでから帰る」と吉良さん。加代子さんは慌てて実家に電話し、家も大慌てで掃除を始めた。その後二人は結婚して大阪に暮らし、子どもにも恵まれ充実した日々を送っていた。「もどつてきて欲しい」と勇さんから連絡を受けるまでは…。



1の家族写真と同じ場所に座る大田吉良さん(74)と加代子さん(66)。過ぎた年月は隠せないが、二人の笑顔はそのまま。

69歳で亡くなった父から教わった味を、変えることなく引き継ぐことができた。常連さんも認める。これができるのも、加代子さんがもつ、父譲りの敏感な舌のおかげだ。

加代子さんは旅行にでも行かない限り、自らが作った中華そばを毎日食べ続けている。「飽きないし、本当に好きなの」。イリコだけで出汁をとり、醤油と塩で味を調えるシンプルなスープ。「だから難しい」。麺の茹で加減も、麺を見るだけでわかるようになった。

そして、忘れてはならないのが吉良さんの働き。子どもの世話で忙しかった加代子さんに代わり、早朝から厨房

に入り、仕込みのほとんどを担った。

「戻って欲しいって頼まれた」と相談してきた加代子さんに、「俺は次男だから、どこに行ってもいいんだ」と、婿養子になることを受け入れた吉良さん。台所に立ったことなど一切なかった萩の男が、妻の父と一緒に厨房で働き、その腕を磨いた。

吉良さんと加代子さんは3人の子どもを育て上げ、それぞれ独立している。だから「この店は私たちが終わり」。他人にこの味を教えるつもりはない。味が変わってしまうから。

いつもと同じ味の中華そば。「いつもと同じ」ということに意味がある。満州で亡き父が味わったその味が、70年以上を隔ててここに生きる。引き揚げのときの困難を乗り越えてつかんだそれは、幸せの味。

「細く長く、これからも続けたいと思っていますよ」と夫婦は笑う。

94歳の長寿を全うした母・久江さんのように、「たちばなや」が長寿であることを、心から願う。