

e-dream-s 通信

増刊号 Asia Tour Nagasaki 2005 特集

発行：2005年8月14日 特定非営利活動法人 イー・ドリームズ

目次

1. 五島の食：「地産地消」を考える 井川好二 p.2



高浜海水浴場（長崎県五島列島福江島）

日本の渚100選と日本の水浴場55選に選ばれた名浜で、福江島観光の必見の名所の一つ。真っ白い砂浜と澄みきった海、五島で最も人気のある海水浴場で、'04年には日経新聞で、日本で1番美しい海水浴場にも選ばれました。(http://www1.megax.ne.jp/gotokankou/)

五島の食：「地産地消¹」を考える

井川 好二



長崎県全図（五島は左下の列島）

<http://www.pref.nagasaki.jp/naisnet/outline/fudo.html>

この夏、長崎の五島²へ遊びに行こうとして、食い意地に駆られ、現地のレストランや料理屋の事情などをリサーチしているのだが、全く思わしくない。

¹ 地産地消〔農林〕地域（元）で生産した農産物を地域（元）で消費するという意味。JAグループは2000（平成12）年10月の全国大会で自給率向上に向けた地域農業戦略を提起したが、そこでは従来から各地で取り組まれてきた農産物直売所（ファーマーズマーケット）等の活動を通じた地産地消を強化し、消費者に安心される農産物の供給をフード・フロム・JA運動として展開するとした。韓国の農協はいち早く身土不二（身＝健康は土＝国産農産物から）のスローガンで一種の地産地消に取り組んでいる。〔現代用語の基礎知識2002年版〕

² ごとう れっとう【五島列島】長崎市の北西海上にある列島。長崎県北松浦郡・南松浦郡・福江市に属する。名は福江・奈留なる・若松・中通なかどおり・宇久（後には宇久に代えて久賀ひさか）の5島を総称したことに由来。全島140余から成り、漁業が盛ん。近世、キリシタンの潜んだ地。〔株式会社岩波書店 広辞苑第五版〕

いくらネットのサーチ・エンジンで検索をかけても、これはと云う食事どころが浮かび上がってこないのだ。さまざまなキーワードやパターンで、手を変え品を変え検索するのだが、芳しい結果が得られない。もともと期待薄のガイドブックや雑誌などのページも繰ってはみるのだが、やはり不漁。これは、一体どうしたわけだろう？

考えられる理由は2つ。(1)五島列島には、インターネットに情報をアップするような、こちらのセンスでは「気の利いた」、あるいは「都会かぶれして」「物欲し気で」「小賢しい」店が無い、あるいは少ない。つまり、現地に行けば、それなりに結構なお店に辿り着けるはずなのだが、インターネットと云うメディアが、その欲深の画一性が、五島の伝統的で、寡黙な地元カルチャーとは相容れない。

あるいは、もっと単純に、(2)五島列島には、そういう気の利いた、あるいは、こっちの気に入るような店が存在しない。

最初は、きっと五島は(1)に違いないと思い込んで、リサーチを進め、その努力がほとんど報われない今、実は、五島は、困ったことに、(2)であるのじゃないかと云う気がしてきた。日を追って、そんな予感がいや増すのである。嗚呼！これから、五島に行って現地の旨いものをしこたま、と思っている、食い意地の張った旅行者としては、やや興醒め。

例えば、五島市に数ある寿司屋のうちで、ネットで紹介されているのは、非常にレアなわけだが、そのうちの一軒、「やぐら寿司³」のメニューには、にぎりセット(1050円)やウニちらし(3150円)と並んで、「観光客セット」(3045円)なるものが掲載されている。けど、こういうネーミングって、一体どういう了見？「観光客」の一人としては、こんな店に行きたいか？

あるいは、五島を紹介した数少ない雑誌のひとつで、こんな記事にお眼にかか

³http://gourmet.yahoo.co.jp/gourmet/restaurant/Kyushu_Okinawa/Kyushu_Okinawa/guide/0106/M0042010453.html

った：「五島を旅していて意外だったのは、料理屋や旅館などで五島名物のはずのスルメイカの刺身にありつけなかったことだ。五島近海で獲れたスルメイカは、ほとんど長崎市内へ運ばれてしまうためだという」(魚紀行 「漁師町に味と人情を訪ねて：五島列島」)。

インターネットにアップされた、五島旅行記には、こういう記述もある：

この島[福江島]では漁獲された量を消費する力はありません。中形で足のあ
る漁船は、釣り上げた魚を鮮度の高いうちに、九州の大きな消費地に直接運
んで行くと聞きました。⁴

都会のレストランや料理屋では、旨い魚と云えば、長崎五島産と云われている。
例えば、大阪のキタにある、隠れ家的魚料理店の、ネットでの評判記には、こ
んな記述が。

長崎・五島列島から毎日魚を直送してくるそう。たしかに品書きには個性的
な魚も幾つか見受けられるかな。「あご(とびうお)」、「ごんあじ(鰺)⁵」や
「クエ⁶」など。そして料理はそれらの魚を造りか焼くか、あるいは煮るか
といった非常にシンプルな調理で食べさせてくれます。やっぱり鮮度には相当
自信を持っているんでしょう。⁷

⁴ <http://www5a.biglobe.ne.jp/~tenti/ootakesilkroadsea.htm>

⁵五島灘(ごとうなだ)に棲む黄金の(おうごん)のあじ。長崎の五島灘に生息する瀬付きのマアジで腹部が黄金色に輝いているところから「ごんあじ」と云います。特に大きさは250g以上のサイズを、それ以下は「若ごんあじ」と云います。体脂肪含有が多く、短期間活かし込むことで身が引き締まっています。口に入れたとたん脂がじんわりしみ出て、おいしさが広がります。活魚はもちろん鮮魚においても、別格の評価を受けています。

<http://www.tetumaru.co.jp/newpage12.htm>

⁶くえ 鰻 1 【丸絵】スズキ目の海魚。全長1メートル以上に達する。体は長楕円形で側扁し、マハタに似る。体色は茶褐色で、体側に六本の黒褐色の雲状帯があるが、老成すると消失する。洗いや刺身にして美味。磯釣りの対象魚。本州中部以南の沿岸に分布。[大辞林 提供：三省堂]

⁷ <http://www.occn.zaqa.ne.jp/akkilino/washoku/wa.htm>

しかし、旨いものは、地元を素通り？それに、最近、五島では若者の人口が激減していて、伝統的な漁業そのものの存立が危ういらしい。例えば、五島列島の中では、結構しっかり行政をやっているように見える奈留島⁸のHP⁹の中に、こんなことが書いてある。

漁業にもいろんな種類があり、奈留島では「まき網漁¹⁰」がその9割を占めています。1年間に、まき網漁だけで18億円もの魚を水揚げしています。しかし近年、魚の数の減少、高齡化、跡継ぎ不足などで、漁獲高は激減してきています。今後、この問題にどう対処していくかが、奈留町漁業の大きな課題となっています。

ちなみに、奈留島の漁獲高ベスト5は、(1)あじ (2)いわし (3)さば (4)いか (5)いさき、だそうだが、その漁獲高が、「高齡化、跡継ぎ不足」でなかなか心許ない状態。さらに、

ローカルテレビのニュースでは、長崎県の水産漁獲量が、10年前に比べて半減したことを伝えていました。五島の島々には規模の大きい工場地域もなく、近海の海水も未だ汚れていません。海水汚染が直接な原因ではなく、若者の島外への流出による高齡化のために漁業が成り立たず、漁獲高は激減しているそうです。この島々で行われていた独特な漁法の巻網漁も、人数不足で消滅してしまいました¹¹。

若者の島外への流出、跡継ぎ不足、高齡化、漁獲高の減少。これは、なにも五島列島だけの問題ではない。日本全体が抱える問題であり、漁業は年々衰弱していると云う。「日本農業新聞」の最近の「論説」によると：

わが国の漁獲量は、ピーク時に1300万トンに達していたが、03年は6

⁸ 五島列島のほぼ中央にある人口約4000人の島。

⁹ <http://www4.ocn.ne.jp/~narusho/newpage4-2.htm>

¹⁰ まき あみ【巻網・旋網】漁船に積んだ大型の網でイワシ・アジ・サバ・カツオ・マグロなどの魚群を取り巻いて漁獲する漁法。また、その網。2艘巻と1艘巻とがある。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

¹¹ <http://www5a.biglobe.ne.jp/~tenti/ootakesi1kroadsea.htm>

08万トンと半分以下に落ち込んだ。半面、水産物の輸入が増加、わが国は世界の水産貿易額の22%を占める最大の輸入国になった。食用水産の自給率は毎年低下、02年で53%。だが、03年は57%と4ポイント上昇した。サンマなどの国内生産量が多かったためだ。しかし、04年は輸入量が再び増えており、自給率の低下は避けられそうにない¹²。

「地産地消」とは、最近JA（農協）が主唱する「その地で作った食材をその地で消費しよう」と云う運動である。食品の安全性や食糧自給率¹³への関心の高さや、スローフード¹⁴のブームなどから、現代日本では、結構受け入れられているコンセプトの一つだと云える。しかし、未だ事前学習の段階ではあるが、五島列島に関する限り、この「地産地消」は、絵に描いた餅¹⁵のように思えてくるのが、やや哀しいのである。

あるいは、もともと「地産地消」などと云う考え自体が、甘いのかも知れない。そうなれば良いなと云う希望を述べた言葉であって、現実、あるいは実現可能な未来とは、ほど遠いところにあると云うのが、日本の現状なのだろうか？

¹² <http://www.nougyou-shimbun.ne.jp/column/0504/25.html>

¹³ 食料自給率（rate of food self-sufficiency）〔農林〕食料需要（国内消費仕向け）に対し、国内生産でまかなえる割合。計算単位に応じて、四つの産出方法がある。（1）品目別・類別自給率（重量ベース）はコメや穀類のように、重量の合計ができる範囲に適用されるものである。（2）総合自給率（金額ベース）は、多種・雑多な食料全体を重量で合計することが不都合なため、卸売価格を適用したものである。（3）供給熱量自給率（カロリーベース）は、（2）の金額の代わりに食料の供給熱量を適用したもので、畜産物はその供給熱量に飼料の自給率を乗じたものを使用する。（4）オリジナル・カロリー自給率は、畜産物の供給熱量の代わりに、畜産物を生産するのに必要な飼料の供給熱量を適用したものである。2000（平成12）年度の数字は、（1）のコメは95%、主食用穀物で60%、飼料を含めた穀物で28%、（2）71%、（3）40%となっている。〔現代用語の基礎知識 2003〕

¹⁴ スローフード（slow food）〔外来語年鑑 2003年〕質の良い食文化を守り、食の楽しみを知ること。北イタリアから発生した運動で、（1）希少で良質な食材の生産者の支援、（2）伝統的な食品やワインの保護、（3）食の教育、を柱とする。1989年「スローフード協会」が発足。〔対義語〕ファーストフード〔現代用語の基礎知識 2003〕

¹⁵ 【画餅】がゝい 故事 絵にかいたもち。物事が実際の役にたたないことのとたとえ。また、効果のないことのとたとえ。〔漢字源〕

三重県農林水産支援センターのHP「地産地消ネットワークみえ¹⁶」は、「地産地消」について、こう説明する。

地産地消って何でしょう？言葉の意味は「地元でとれたものを地元で食べること」。でもそれだけではありません。近くの農林漁業の営みが、私たちに与えてくれるものを想像してみてください。

と大見え¹⁷を切って、以下の4点を指摘する：

- (1) 四季折々の新鮮な食材が手に入ること
- (2) きれいな水や空気、景色が保たれること
- (3) 食材をつくる人と食べる人の顔が見える関係
- (4) 安全・安心で、健康的な食や暮らし

しかし、これらのベネフィットは、「地産地消」が成立して、はじめて得られるもの。こうした思い付きの理想を称揚するあまり、21世紀の日本の現状に、眼を瞑ってはいけないのではないだろうか。

日本が、ブランド野菜やブランド魚が、大都会へ陸続と空輸され、外食文化がメジャーである大消費社会であることを、無視してはならないのである。つまり、生産された食材を、その「価値観」に裏打ちされた価格で、購入する消費者が、広範に存在しなければ、成立することがないのが、現代日本の農業であり漁業であることを、忘れてはならない。

そして、「食材をつくる人と食べる人の顔が見える関係」などと云うのならば、現代日本の食文化における料理人たちの貢献を、どう規定するつもりなのか？食材をつくる人がいて、食材を加工する人がいなければ、食べる人には届かない。

¹⁶ <http://www.aff-shien-mie.or.jp/>

¹⁷ 大見得を切る：ことさらに大げさな表情・動作をする。自信のほどをことさらに強調する。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

更に云えば、農村にしても漁村にしても、もともと自給自足¹⁸が生活の基本であった。しかし、いわば江戸時代の「藩経済」のもとで行われていたような自給自足へは戻りようもなく、そうした過去に、「理想」の社会を追い求めるような懐古趣味、あるいは、現実逃避では、しかたがないと云わざるを得ないのである。

また、現代日本の食文化が、世界各国の料理の、良いところ取りをするよう「雑食」文化であり、古来、日本人の食事は、鶏の啄み¹⁹のように「少量多種」。今も日本全国、世界各地のさまざまな食材の消費で成り立っていることを想起すれば、たとえある土地で、旨い食材が一品あったとしても、それだけで事足りることは、到底ありえないのである。

今日の昼食に、近所のうなぎ屋に行って、遅蒔きながら土用の丑²⁰と、験²¹を担いでみた。因みに、今年(2005年)の土用丑は、三日前の7月28日(木)であった。この月末は、日本の多くの大学では学期末。定期試験の問題作成、試験監督、採点、成績提出と、嗚呼、今は「師走」の夏、なのである。それに、「オープンキャンパス²²」なる人寄せイベントもこの時期。その慌ただしい最中に、しかし、暇を盗んで、美味しいものでも食べにいかないと、生きている心地がしない、今日この頃なのである。

この近所のうなぎ屋の大將は、長年宝塚市内の市場で、川魚店を営んでいたの

¹⁸ 【自給自足】自分で必要とするものは、自分で生産し、ほかからの援助を受けないこと。[漢字源]

¹⁹ 神崎宣武(1987)「日本人は何を食べてきたか」東京：大月書店。

²⁰ どうよう うなぎ【土用鰻】夏の土用の丑の日に食べる鰻。夏負けしないという。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

²¹ 名}しるし。きざし。兆候。「筮験せ 伊ッ」[国]げん。えんぎ。「験がいい」[漢字源]

²² オープン・キャンパス〔教育・学校〕大学等が受験生を対象に学校説明会を開いたり、見学・模擬講義等を体験させる試み。ここ数年、少子化の影響もあって、受験生・入学者の確保について大学間の競争が激しく、その戦略として位置づけられるが、受験生の側からは、大学の実情を体験できる機会となっている。[現代用語の基礎知識 2003]

だが、阪神大震災²³で罹災。その後、阪急宝塚沿線の駅前に自慢の腕を活かして、うなぎ料理屋をオープン。常連には、遠くから通う客の方がむしろ多いと宣う、頑固親爺を絵に描いたような大将である。薄くなった髪をさっぱりと剃りあげ、大汗をかきながら備長炭での焼きに取り組むその風貌は、しかし、先年死んだシベリア抑留帰りの叔父に、似ていないこともない。

そのうなぎ屋の頑固親爺が云うには、うなぎは静岡舞阪²⁴産に勝るものはない。どうしてかと云うと、美味いうなぎとは、塩水と真水が混じりあう河口付近で獲れたものだと云う。四万十川²⁵や日田²⁶の、いかにも水が澄み渡った川でとれるうなぎよりも、河口で獲れたうなぎをもって良しとする。それが証拠に、東京一、日本一と名高い東麻布のうなぎ料理屋「野田岩」²⁷でだすうなぎだって、江戸川河口の天然もの。

舞阪を、地図で確認すると、浜名湖と太平洋が接するあたり。うなぎのどろ臭さが消えて、海の滋養で旨味が増すのだろう。養殖ものなら、舞阪が一番。

²³ 阪神・淡路大震災 (Great Hanshin=Awaji Earthquake) [都市] 高度に都市集積が進んだなかでの直下型地震としては、世界的にも例がない。1995 (平成7) 年1月17日午前5時46分に、淡路島北部を震源とするM7.3の大地震が神戸を中心とする阪神・淡路地域を襲った。2002年7月時点で、死者6432人、負傷者4万92人、倒壊家屋数24万9180棟、被災世帯46万355世帯である。死者の多くは自宅で倒壊した家屋の犠牲になった。大丈夫といわれた高速道路の倒壊や、密集市街地における延焼の恐怖、ボランティアが大活躍したことなど、都市災害の対策を立てるうえで多くの教訓をあたえている。[現代用語の基礎知識 2003]

²⁴ まいさか【舞阪】静岡県西部、浜名湖岸にある町。もと東海道の宿駅。湖口の今切渡(いまぎれ)のわたしで新居宿と結ぶ。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

²⁵ しまんと がわ【四万十川】高知県西部を流れ、中村市を経て土佐湾に注ぐ川。長さ196km。上流部は松葉川、下流部は渡わたり川とも称し、清流として知られる。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

²⁶ ひた【日田】大分県北西部の市。筑後川の上流日田盆地の中心。水郷日田として知られ、国定公園。近世、代官所が置かれ、また咸宜園かんぎえんは広瀬淡窓の私塾として名高い。日田杉も著名。人口6万3千。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

²⁷ http://www.st.rim.or.jp/~success/unagi_je.html

しかし、その舞阪で獲れたうなぎを、現地で食べても、どの程度美味しいのだろうか？うなぎのさばき方、焼き方、タレの味。俗に、「串打三年、裂き八年、焼きは一生」と云われ、うなぎ調理は単純に見えてもかなりの熟練を要する。「地産地消」の難しさがここにある。すなわち、「四季折々の新鮮な食材が手に入る」ばかりではなく、その食材を活かして調理できる人がいて、なおかつその味がわかる消費者が広範に存在し、喜んでその料理された食材にふさわしい対価を払って初めて、食材の良さが活きる環境が揃うのである。

五島で有名な食材を、ガイドブックなどをたよりにあげてみると、(1)ハコフグ²⁸、(2)スルメイカ²⁹、(3)鯨³⁰、(4)五島牛³¹、(5)五島うどん³²。

²⁸はこ ふぐ【箱河豚】ハコフグ科の海産の硬骨魚。全長 30 センメートル。体は固い骨板に包まれる。水深 50 メートル以浅の岩礁に生息する。肉は無毒だが、体表から粘液毒を出す。北海道南部から九州南部、台湾に分布。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

²⁹するめ いか【鰯烏賊】アカイカ科のイカ。鰯の材料となる。胴の背中線に幅広い黒線があり、鰭ひれは菱形。胴長約 30 センメートル、腕の長さは胴のおよそ半分。日本海および北海道・三陸を中心に獲れる。マツイカ。ムギイカ。トンキユウ。古書の中では、ヤリイカをも指すことがある。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

³⁰捕鯨は五島藩の財政を潤し、村民の生活を豊かなものにしましたが、幕末から明治にかけて年々捕獲頭数が減少し、有川の捕鯨は衰退していきました。近代捕鯨は、小説「白鯨」で知られる米国式の「搭載艇による突き取り法」から現在のノルウェー式「捕鯨砲」による捕鯨へと発展していきましたが、その間に有川出身の原真一郎氏が捕鯨会社を設立。郷土の技術者を多数採用し、有川は遠洋捕鯨従事者を多く輩出する捕鯨の里として再び蘇りました。さらに昭和9年に南氷洋捕鯨が開始され、最盛期には有川から900人以上の乗組員が出漁していきました。



<http://www4.ocn.ne.jp/~goto-sea/ajisai/omosiroi/omosiroi.html> より。

先述のように、(2) スルメイカは難しそうである。良いものは長崎へ直行、らしい。(3) 鯨も難しい。有川が近海捕鯨の基地で、「一頭捕ると七浦うるおう」と云われたのも今は昔。その時代からあまりにも長い年月が流れ、IWC³³が幅をきかし、南氷洋におけるミンク鯨の調査捕鯨のみ行われている現代では、たとえば五島で鯨肉を食べられたとしても、どこの鯨やら？そして、その味は？今の日本で、鯨ほど、地産地消の理想と、かけ離れた食材も少ないだろう。



中通島(新上五島町)名物:五島うどんの「地獄炊き³⁴」

³¹「五島牛は、松阪・近江・神戸牛等に並ぶ但馬牛系列の黒毛和牛です。弥生中期から生息し、近年まで農家の働き手として家族同様に愛情込めて飼われてきました。農業が機械化された現代では、肉牛として大切に飼育され、塩分を含んだ牧草を食べながら、潮風の中でのびのびと放牧されています。豊かな自然と、離島ならではの塩分を含む独特の風土に育まれた良質の霜降り肉は、多くの食通に愛され食されています。」
<http://www4.ocn.ne.jp/~goto-sea/ajisai/ryouri/gotogyu/gotogyu.html> より。

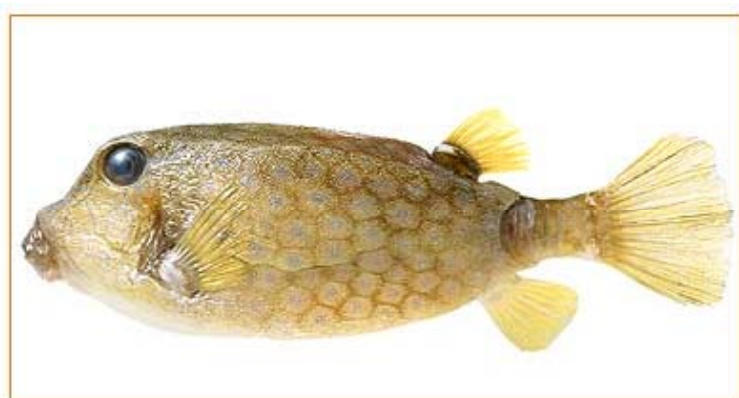
³²「五島うどんは、古来より上五島地域に伝わる伝統的な自然食品でございます。その起源については遣唐使船の往来によるものとする説が有力ですが定かではありません。いづれにしましても遠い昔この地に伝わった製法が人々の生活に取り入れられ、製麺に適した気候風土とあいまって今日の日本三大うどんのひとつとされるまでの評価をいただくまでに至っています。」
<http://www.masuda-udon.co.jp/gudon.html> より。

³³ International Whaling Commission[the ~] 国際捕鯨委員会《略 IWC; 1946年の国際捕鯨取締条約に基づき、49年 London で第1回委員会が開かれた; 事務局は英国 Cambridge [株式会社研究社 リーダーズ+プラス V2]

³⁴「じごく」という名前の由来は旅人が「しごくおいしい」といったのを聞き間違ったことからきているといわれています。
<http://www.pref.nagasaki.jp/sima/island/gotou/recipe/>

(5) 五島うどんは、しかし、乾麺³⁵だそうである。日本三大うどんの一つだそう
うで、結構イケルとの評判も聞くが、どうだろう？うどんと乾麺とは、形容矛盾³⁶
のような気がするのだが？

そうすると、今回の五島行で望みが持てる食材は、夏でも OK だと云う(1)
ハコフグ。そして、但馬牛系列の黒毛和牛である(4)五島牛。



カトッポ (ハコフグ)³⁷

しかし、ここでさらに考えてみる。つまり、やや蛇足的になるが、食材の良さが、料理の善し悪しを左右する度合いを考慮するなら、五島牛であろうと思われる。ハコフグは、つまり、味噌焼きなどと、やや手がこんでくるあたり、少

³⁵ かん めん【乾麺】ほした麺類めんるい。干しうどん・そうめんなど。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

³⁶ けいよう むじゅん【形容矛盾】〔論〕(contradictio in adjecto ㄞㄢ)「円い四角」「木製の鉄」など、名詞にそれがもつ性質と矛盾する意味をもつ形容詞を付すことをいう。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

³⁷ 長崎県五島ではハコフグのことを「カトッポ」といいます。だから、ハコフグを使った郷土料理を地元の人「カトッポ」呼んでいるのです。作り方は、ハコフグの肝を取り出し、ネギのみじん切りと味噌、酒、みりんでなじませます。生き姿のまま内臓を抜いた腹の中に、それを再び詰め込んで炭火で焼き上げ、出来上がり。アルミホイルで包んで、オーブンで焼いてもかまいません。この料理は島を代表する高級珍味のひとつです。見た目はユーモラスというかグロテスクですが、香ばしい味噌の香りが食欲をそそります。食べ方は、腹の調味料と身、白子を混ぜ合わせて食します。

秋口が一番の食べごろです。とくに日本酒との相性は抜群で、秋の夜はこれをつまみながらの晩酌が「う～ん、たまらんばい」となるそうです。

<http://www.suisan.n-nourin.jp/oh/osakana/dietetics/contents/011/001.html>

なからず不安が過るのである。



五島牛³⁸

最後に、五島の料理屋について述べた、数少ないコメントの一つを紹介する。ネットに掲載された長崎グルメ情報で、信用できそうなサイトからである。ちなみに、この店には行ってみたいと思っている。

松喜代 (福江市, 0959-72-4847)

店には申し訳ないが、店が偉いというより五島という土地が偉い。こういう造りを食べると、そこらの「魚の旨い店」では満足できない、ショボい魚なら無いほうがマシ的な、ジャンキーな身体になる。ウニ丼も美味。福江名物にハコフグ味噌焼きがあるが、そんなふうには味付け加工したりしないほうがいいと思うのは、大きなお世話か³⁹。

五島の食をきっかけに、「地産地消」を考えてみた。旨いもの食べたさに、五島列島の食事どころを、インターネットやガイドブックをたよりにリサーチし、いろいろ考えた結果だが、拙速。蓋し、結論にはほど遠い。五島の食も「地産地消」も、現地へ足を運んで、しっかり食べてから、考えるのが本筋。未知の土地を旅するには、事前学習をするのが礼儀とは云いながら、出発前に考えていたことが、ガラガラと崩れ去ることだってあり得る。

³⁸五島牛は、黒毛で四肢、蹄が強く、早熟早肥で肉用素牛に適していますので、広く全国に知られています。「霜降りが多いため、肉質が柔らかい」「潮風のあたたか自然の草で育ち、味と香りが良い」「どのような料理とも相性が良い」など肉用牛として高い評価を得ています。

<http://www.pref.nagasaki.jp/sima/island/gotou/recipe/01.html>

³⁹ <http://www.ny57.org/prv/nagasaki.html#seafood> より

わざわざ現地へ足を運ぶ意味は、そこにある。(Monday, August 1, 2005)

編集後記

8月19日から21日まで、e-dream-sの有志でAsia Tour Nagasaki 2005と銘打って、五島に行きます。今号は、そのツアー直前の五島特集増刊号です。事前に現地のことを学習して旅に出かけ、その事前学習を裏付ける体験をしたり、あるいは事前学習をしっかりと裏切られたり、いずれも旅の醍醐味です。9月号では、第6回e-dream-s 定時会員総会についての記事とともにAsia Tour Nagasaki 2005に参加した皆さんからの体験談も寄せられることと思います。どうぞ、お楽しみに！
(塚本美紀)