

「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」搾り出す源流の記憶

土佐学協会理事 長崎雅代

■2009 年、『龍馬の息づかいが聴こえる道』を巡る歴史散策」という企画の中で、松崎淳子先生の「～龍馬が食べたであろう再現食～龍馬弁当」に出会いました。

「山田一郎著『海援隊遺文』に、『龍馬はサバの刺身にダイダイの酢をかけたがが大の好物だった』という文章があることを知り、「そんな昔から、土佐の酢みかんがお酢の代わりに料理に使われていたのか」と気付かされたものです。



■同じく 2009、母校土佐女子高校出身の町田律子さん、松田雅子さんと一緒に「草やのごはん」という本の企画に携わり、「あぞの草や」の横山礼子さんの料理を記録させていただきました。懐かしい土佐のふるさとの味、旬の味を年に 4 回、3 年に渡って取材させていただきました。ありがたかったのは、料理写真を、同じく母校の後輩である公文美和さんが担当してくださったこと。公文さんは、栗原はるみさん、堀井和子さん、井上由季子さんらの本や雑誌の写真も手掛けられる人気カメラマン。「引き受けてくださるかな？」と思いましたが、皆で礼子さんの料理を囲める日を楽しみに、毎回東京から高知に帰ってきてくださいました。

この取材の中で、刺身に、酢和えに、汁物に、必ずザブザブ搾って、擦って、または細く刻んで使用する「酢みかん（香酸柑橘）」の存在に気が付きました。礼子さんに「柑橘の名前」を尋ねると「高知は一年中酢みかんが採れるき、なんでもその時期にあるものを搾ったらえいがよ。ないときは保存しちゅうゆず酢を使うたらえい」とのこと。

土佐人らしい、固定観念にとらわれない自由さに親しみを感じ「だからこそ、当たり前のように生活に根ざしてきたのか」と感動したものでした。



■2013 年、高知県立大学で開催された、松崎先生の講演会で、「高知の田舎の畑を巡って調査させていただいた結果、必ずと言っていいほど畑の周辺には『酢みかん』が植えられていることに気が付きました。リュウキュウが増えると酢みかんの青玉ができた。ほいたら『しんまえ』がもうまあ来るろう。鮎の解禁も近いき、塩焼きしたら ふりかけれるし、鮎を酢の物にしたら、それを肴にまたお酒が美味しゅうなるねえ」。そんな言葉に感動しながら「メジカの新子」にブシュカンを搾りかけて食べた懐かしい味を思い出していました。

確かに春野町の我が家の畑の周りにも、ブシュカン、直七、スダチなどの柑橘が植えられていました。高知県民はお寿司も好きですし、当時高級品だったお酢が手に入らなくても、さらに美味しくなるよう知恵と工夫をしぼってきました。高知の食の生き地引である松崎先生からは、たくさんのことを教えていただきました。



■2016年、書籍「草やのごはん」がご縁で2009年にオープンした鷹匠町の「草や」に、栗原はるみさんがいらっしゃいました！私は畑の酢みかんを、松田さんは畑のリュウキュウをお土産に駆けつけました。シーズン毎にいろんな酢みかんが採れる高知の気候風土と食文化に大変感動されていました。雑誌「haru-mi」の特集ページで「土佐の酢みかん」を紹介くださるなど影響力大で、「土佐の酢みかん文化研究会」代表として、気持ちが奮い立ったものでした。



以下、年々盛り上がってきた「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」の活動報告を、竹村昭彦理事長がまとめてくださっていますので、ご紹介させていただきます。

「土佐学協会」は、「総合的で俯瞰的」で、「身近で誰にでも理解され」、そして「土佐を元気にする」という三本柱を基本とした新しい学問を標榜する、土佐の地元学研究実践団体として、2006年10月5日に発足しました。以来、様々な活動を行ってまいりました。2007年度メイン事業「土佐の『おきゃく』における酒と食文化に関する比較分析」、2008年3月の「～土佐の『三丁目の夕日』～昭和30年代・香長平野の『おきゃく』再現」、2009年度メイン事業「龍馬の息づかいが聴こえる道」マップ制作と「龍馬が食べたであろう『龍馬弁当』再現」…等です。そんな事業活動の中で、土佐の高知には柚子以外にもブシュカン、直七、ダイダイ等の香酸柑橘類があり、それらを総称して「酢みかん」と呼び、それらを季節や食材に合わせて搾りかけ分けるといふ、他県にはない大変豊かな食文化が密かに根付いていることに気が付きました。しかし、当時はまだ柚子以外の「酢みかん」は、ほとんど一般的には流通していませんでした。「ブシュカン」でネット検索すると、観賞用の手のような形をした「仏手柑（ブシュカン）」しか出てこなかったことを今でもハッキリと覚えていますし、様々な文献を調べたりもしましたが、ブシュカンと直七については、ほとんど掲載されていませんでした。

そんな中、手探りで、2013年11月5日、土佐の酢みかん6種類を集め、「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」＜第1回＞が開催され、初の「土佐の酢みかん」小冊子が制作・配布されたのです。この会には39名の参加者が集まり、大好評を博します。そして2014年度には、協会内に「土佐の酢みかん文化研究会」が新たに加わり、同年度内に3回の「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」＜第2回～第4回＞が開催され、その後は毎年1回開催されることになるのです。そして2015年12月18日、「NHK ワールド」のテレビ番組「Dining with the Chef」が「土佐の酢みかん」をテーマに、世界140ヶ国に向けて放送されます。

emand

ining with the Chef



Authentic Japanese Cooking
Artisan edition: The Vegetables and

こうして昨年 2018 年度の「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」＜第 8 回＞には、約 30 種類の土佐の酢みかんが集められ、県外からもたくさんの方々が参加され、過去最高の 75 名の参加者にて開催されて、大反響となるのです。

一方、それらの事業全てを豊富な知識と経験で支えてくださった、土佐伝統食の生き字引的存在の松崎淳子先生（土佐学協会副会長）の、絶品手作りサバ寿司の作り方をビデオ撮影することになります。そして、2017 年 6 月「第 11 回土佐学大会」が「創立 10 周年記念特別講演：松崎淳子先生が土佐の伝統食を語り尽くす」をテーマに開催された際、その映像が流され大好評を博します。これをきっかけに、「松崎淳子先生の書籍を出版する会」が立ち上がり、2018 年 11 月 5 日、「土佐寿司の本」が出版されるやいなや、高知県内でベストセラーとなります。さらにこの動きをきっかけとして、「土佐寿司を盛り上げる会」も設立さ

れ、県の予算により、「土佐寿司」のパフレットや「土佐田舎寿司フェア」等が開催され、「土佐寿司」も大きな盛り上がりを見せるようになるのです。

「土佐寿司」も、柚子などの酢みかんを寿司酢に使っていることから、「土佐の酢みかん文化」のひとつと言えますが、現在のところは別々の潮流となっています。この「酢みかん」の盛り上がりと「土佐寿司」の盛り上がりの潮流を、ひとつの大きな潮流として一本化し、さらに大きな潮流とするため・・・そして一団体だけでは不可能であった、より一層の充実と広がり求めて、「こうち食べる通信」主催、「土佐学協会」共催にて、「2019 土佐酢みかん&土佐寿司祭り」が、190名もの参加者を集めて大々的に開催されることになったのです。

その後、コロナの時期もリモートで繋がり、発送させていただいた「同じ酢みかん」を搾りあって、コミュニケーションを取ってこれたことは、大きな自信に繋がりました。

■今後の可能性について

「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」は、様々な人々の出会いとリンクの場であったように思います。

2016年、松田さんが、書籍「文旦好きがこうじて」の取材を通じて知り合った、たくさんの柑橘生産者さん、そしていつも応援してくださった上原恭子先生との出会いがありました。上原恭子先生が会に連れてきてくださるようになったマニアックな柑橘農家さん方のお陰で、その後、酢みかんの種類は並べるとさらにインパクトの強いものとなりました。



「2016 土佐の酢みかん文化を楽しむ会」の記録
<http://vegeco.jp/blog.php?clD=7>



取材依頼や SNS の反響などもあり、参加者数もホテルの大広間をお借りしないと対処できないほどになりました。



2019 年、ハーベスト（スタジオオカムラ）の小林正美社長が、「みかん家にしごみ」の西込浩一さんと取り組まれた土佐ベルガモットにも注目が集まり、

<https://www.harunoterrace.co.jp/?tid=2&mode=f2>

日本を代表するトップパティシエの方々や有名バイヤーの方々が団体でご参加くださるようになりました。

ハイカラな土佐の酢みかん「土佐ベルガモット」の登場は、様々なスイーツとなって全国的な雑誌や書籍にも取り上げられました。



また、予算がない時に、会員が走り回ってスポンサー依頼をし制作した冊子やカレンダーを再燃させてくださる動きも出てきております。

毎回ご参加くださっていた、寿司作家でもある酢飯屋の岡田大介さんは、東京の魚屋さんに、酢みかんとカレンダーを広めてくださっています。



また、高知県各地や全国あちこちで、新しい動きも出てきているようです。
酢みかんの季節には、全国いろんな地域で、お店で、
仲間たちが酢みかんを搾り合いながら美味しいお料理とお酒を楽しむ小規模のコミュニケーションの場×∞になれば、こんなにうれしいことはございません。

土佐学協会の活動の中で「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」を始めて今年で10年。毎年、季節毎の土佐の酢みかんの香りと酸味が、たくさんの方々を魅了しています。

自由な土佐の地の酢みかん文化は、昔から伝わる郷土寿司や郷土料理の他に、いろんなお

料理やお菓子、ドリンク、アロマなど、新しい楽しみ方もどんどん広がり、新しい文化になりつつある事を心から嬉しく思います。



<https://youtu.be/sbIFvbjBc0s>