

# 味の手帖



話題の肉料理店

味の見聞録

辻井いつ子

万由美の昼膳交遊録

ビル・トツテン

宮内義彦対談

12 Aji no Techo  
Dec.  
2015

# 小豆島の風土と 生産者の愛情が育んだもの

各地で頻繁に開催されている「食のプロ」向けの展示会。以前は、だいたい同じようなメーカーばかりが出席していたので、新しい生産者さんとの出会いがあまりない時期もあったのですが、最近はやり小さな会社や六次産業化を目指す生産者さんなどの出展が増え、活気が戻ってきたような気がします。

会場を歩いていても、目に留まる商品が増えたことは嬉しいのですが、その分ブースをまわって試食する数も量も増えるため、全部見終わる頃には胃袋がはちきれそうになることもしばしば。だけど、それでもおいしそうなものを見つけると、バイヤーとしてのセンサーが「ココ、要チェック!」と反応し始めるので不思議です。

この春に行われた展示会を見てまわっていた時のこと。醤油蔵のブースに、オリーブの塩漬けを見つけました。醤油蔵、オリーブとくれば、小豆島の生産者さんなんだ

ろうと思つて看板を見上げれば、やはりその通り!早速、試食をさせてもらうと、塩漬けならではのフレッシュさがあり、噛めばオイルがにじみ出てとってもおいしい。海外産と比べると小振りだけど、艶がよくて粒もきれい。もしよければ、収穫時期に取材に伺いたいと名刺を渡すと、「セコムの食」のことを知っているとのこと。ありがたいなと思いつつ、手渡していただいたサンプルを抱えながら、いそいそと会社に帰ったのであります。

その後、あつという間に夏が過ぎ、待ちに待った収穫時期。秋も深まってきた十月に、小豆島に行ってきました。

## 手摘み作業を体験

小豆島は、瀬戸内海で淡路島の次に大きな島で、素麺、醤油、佃煮などが特産。それらを取材に何度も足を運んだことのある、わたしにとっては親しみのある島なんです。横断歩道で車を止めると、いまだに子どもたちが帽子を取つて深々と頭を下げる風景は、何度見ても心が洗われるようで、日本が失ってしまったものがここにはある、そんな気持ちにさせてくれる島です。

高松港から船で小豆島に向かい、生産者さんと合流。醤油蔵の五代目当主・藤井寿美子さんが出迎えてくれ、そのままオリーブの畑に向かいました。見事に茂ったオリーブの木は太陽の光を受けてまぶしいほどで、枝をかき分けるようにオリーブ畑の責任者の片山さんが、笑顔で迎えてくれました。

収穫はすべて手摘みで行っていて、塩漬けに向けた状態まで熟したものを次々と首から下げた布籠のなかに入れていきます。口でいうのは簡単だけど、手摘みってホントに手間がかかるんですね。オリーブオイル用と塩漬け用とでは摘み方が少し違うのだそうで、十五分ほど手伝わせていただいたのですが、布籠の底に申し訳程度



オリーブの実の収穫をする片山さん



当主の藤井寿美子さん



1粒ずつ選別していく

の量しか収穫できず、この作業を毎日されている皆さんに頭が下がりました。片山さんは、真夏の照りつける日差しの中でも、日々オリーブの畑に通って水を撒き、土を調べ、剪定をして、秋の収穫を迎えます。その努力は、オリーブの実が一番知っていて、この日何った畑には手間暇かけてくれたお礼を言うかのように、たわわに身につけた枝が頭を垂れていました。

収穫後は、実の選定に入ります。収穫時に選別をしているとはいえ、ここからの作業もまた、全て手作業。作業場では、毎年この時期にお手伝いに来てくれるベテランのお母さんたちが、一つ一つ選別していました。

「ほら、見てみい。こんな傷があったらダメなんよ。それにこれもなあ、ダメかなあ」

黙って作業を見ていると、かなりの量のはじかれています。気になって、これらの行方はどうなるのかと聞いてみると、捨てるのだというではないですか。もったいない！もったいないけど「藤井さんがね、うるさいんよ。悪いもんは入れたらいけん」って。と笑いながらも手を休めずにお母さんたちが教えてくれました。

藤井さんのところでは、手摘みしたオリーブの実の三割くらいは選別の際にはじいているのだとか。お母さんたちの作業で、それが決して大げさではないことがわかります。

選別が終わったオリーブの実は、洗抜きと塩漬けを同時に言い、最後はきれいに洗浄して容器に詰めていきます。小豆島のオリーブの塩漬けは多くが透明のスタンドパックに入っているのですが、藤井さんは瓶詰めにこだわります。理由は「ビニール製品は空気を通してしまふけど、瓶はそれがないからオリーブが傷まない」から。そしてもう一つ、瓶詰めするときのこだわりがあるのですが、それは瓶のギリギリまで塩水を入れること。そ

うすることで、瓶から空気を抜くことができ、酸化をふせぐことになるのです。細かいところにまで気が回るのは、さすが女性社長！商品に対しての愛情を強く感じた取材でした。

藤井さんの強い意志があつて、オリーブ畑を守る片山さんがいて、肩の凝る選別作業をいとわず毎年続けてくれるお母さんたちがいて、あく抜きから瓶詰まで手間を惜しまずやってくれる職人さんがいて、やつと世の中にデビューできるオリーブの塩漬け。口に入れると抑えた塩気とともにオリーブの実の張りが楽しめ、噛めばフレッシュでジューシーな甘みとオイルとが口中に広がる。小豆島の風土と愛情が育てた一品です。

●『セコムの食』お申し込み・お問い合わせ

☎0120(049)756

<http://www.secomfoods.com/>



オリーブの実の塩漬け



### 猪口由美

『セコムの食』商品バイヤー兼ライター

福岡県生まれ。1997年セコム株式会社。『セコムの食』創刊時から担当となり、商品のバイヤーとライターを兼任。一年のうち3分の1以上は一人で全国を巡り、職人取材。商品の開発にも携わる。著書に『おいしい理由』（K&Bパブリッシング）、『世界でいちばんおいしい仕事』（文藝春秋）。