

気候風土が育てた味、 阿蘇高菜。 「阿蘇・一の宮町」



秋・種蒔き

「阿蘇高菜っていうのは、からし菜の系統でね。からし菜ほど辛くなく、寒さに強い。ふつうの高菜とは種類が違うんですよ。」温厚な笑みをもらって、志賀昭男さんはゆっくり語りはじめた。阿蘇郡一の宮町。人口一万一千人。北外輪の麓町である。ここに、阿蘇高菜の元祖志賀食品はある。

●阿蘇高菜漬の元祖

「もともとは、農業をやっていました。漬物に関してはズブのしろうとで最初はどうしていいか、全くわからなかった。」そんな志賀さんが高菜漬けを始めたのは、横断道路が開通した昭和39

年。当時、阿蘇ではどの家でも、高菜漬けを自家製としてつくっていたという。たまたま志賀さんの家には、戦前使われていたたくあん漬けのタンクが残っていた。

「それまで、阿蘇にはこれという土産品がなかった。だから、何とかふるさとの特産品を開拓しなくてはと考えていたんです。で、阿蘇高菜に目をつけました。二人で車を借りて旅館回りをしてみましたけど、みんな知らないんですよ。阿蘇高菜はふつうのものと違って、小さくて細いんです。だから、「こんなに肥料のきいとらん高菜はいらん」って、ほとんど断られてしまっ



高菜の花を阿蘇の水で水づけにした冷凍パック。新漬の緑と花の黄色、透明な水がみずみずしい「ふるさとの味と自然」。全国的な人気を博しています。

仕方ないから市場にタダ同然の値段で

おろして帰ったこともありませう。」

志賀さんの高菜販売は、何から何まで手づくりだった。ルレットで型を作った箱、ひとつひとつストローで空気を吸い出して作った真空パック。藁で編んで舟型にした包装、パッケージ。どれも新しい試みだった。

やがて、昭和41年の観光土産品コンクールに入賞。それをきっかけに回りにもどんどん同業者が増えてきた。中

には、志賀食品から独立していった人も多い。現在、阿蘇高菜漬販売店は、一の宮町だけで15軒もある。しかし、そのルーツは全て志賀食品といっても過言ではない。

「当時は電話もなくて、近くの公衆電話に注文がかかってきていたんです。それで、しよっちゅうマイクで呼び出されたりしましたね。おかげで、小学校の生徒なんかも皆、私の名前を知っ

ていましたよ。」それほど、志賀さんの高菜漬けはまわりに浸透していったのである。

●自然と人々の中にいきづく

このあたりの冬の青ものは、ほとんど高菜である。阿蘇の人々は、高菜と共に過ごす。朝はみそ汁、昼は菜焼き、夜は高菜入りすきやき。人々にとって、高菜はとても日常的なものだったとい

う。

秋に種を蒔き、ひと冬を越す。寒さの厳しい阿蘇の冬は、ともすると土まですで凍る。その中で芽を出しながら、高菜は春までじっと我慢する。実は、この寒さが阿蘇高菜独特の風味をつくり出す秘密でもある。しかも、寒い時期なので虫もつかない。文字どおりの無農薬。農薬は必要ないのである。

収穫は40cmほどに伸びた「とう」の

部分を一本一本手で折っていく。それを塩だけで漬けこんでいく。三日後一週間後、一カ月後、すべて時期ごとに味が違う。今は、新漬が人気。「色がきれいで、漬物くさくないから、若い人たちにも合うんでしょ。これからは、高菜からもう一歩進んで考えたいと思うんです。すぐに食べられる加工品をね。まだまだこれからですよ。」厳しい寒さの中でも、地中にしっかりと根を張る阿蘇高菜。それは、まるで何度も何度もチャレンジャーをくり返す阿蘇の人々のようである。



冬・雪の下で耐える高菜



300tもの高菜を塩だけで漬けこむ——漬けこみの様子は、実に賑やか。



春・高菜折り