すももジャム

食の歳時記
まくらざき味探訪

「ひと手間」で違った味わいに

奄美出身の松野下五月さんは、16年前に枕崎に嫁いできました。奄美ではごく当たり前に食べていた「すもも」は、枕崎ではなかなか店頭で見かけることがなく、わざわざ奄美から取り寄せていたそうです。しかし、最近店頭に並ぶようになり、とても喜んだそうです。

ある日、すももジャムを作る姿を見ていたお母さんが「蒸して裏ごしするといいよ」と一言。松野下さんはとても驚いたそうです。実家のジャム作りでそんな過程があったことを始めて聞いた瞬間でした。

実際に作ってみると、繊維が取れることで滑らかになり、上品な味わいになったそうです。それ以来、手間は少しかかりますがその手法を守り続けています。

作ればすぐなくなってしまう人気メニューのすもも ジャムは、最近、3人の子どもたちも作るのを手伝ってくれるようになったそうです。松野下さんが、お母さんから教えてもらった「ひと手間」は子どもたちへも受け継がれています。

▲蒸したすもも

●材料

すもも …… 600g
砂糖 …… 200g
（甘さはお好みで）

●作り方

①すももを柔らかくなるまで蒸し器で蒸す。
②蒸しあがったすももを種と繊維を取り除くため裏ごしする。
③ペースト状になったすももを鍋に移し、砂糖を入れ煮つめていく。
④味をみながら砂糖を入れていき、好みの甘さに調節する。

松野下五月さん（41・宮前町）

枕崎漁港に水揚げされるうんまか旬の魚を紹介します！

カマス

全国的には秋の魚だったりするけど…枕崎では初夏の魚。沿岸域を活発に泳ぎ回る。魚食性で、突き出た下顎には鋭い歯を備える。

アカカマスは腹ビレが背ビレよりも前にあり、体色がやや赤い。ヤマトカマス（アオカマス・ミズカマス）は青灰色であまり大きくならない。

肉は白身で淡白。塩焼きや干物、から揚げなど…アカカマスに比べてヤマトカマスは味が落ちるというけど、食品工学科の生徒が作ったカマスの開きは甘塩仕立てで美味しかったなぁ…

【解説】
鹿児島水産高校
町頭 芳朗 教諭
1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スクーバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師

枕崎漁港 直送便 旬の魚

わが町の人を訪ねてロマネス句

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんが枕崎にゆかりのある人を訪ねインタビューし、ようよう一句ひねります。

PROFILE
1941年生、瀬戸町。高校卒業後、県立茶業試験場に見習生として入り、その後、日東紅茶に5年間就職。枕崎紅茶復活のため、平成14年に発足した枕崎紅茶研究会の一員として「べにひかり」の生産に携わり、平成20年より「姫ふうき」の生産を始める。

file.13

初心を貫き、研究を続ける

瀬戸茶生産組合代表
茅野　薫さん（72）

エリザベス女王に微笑まれた枕崎産紅茶と喩えたくなる「姫ふうき」、そして枕崎緑茶の生産者の茅野薫さんを訪ねた。

「あいのままぢゃっと。飾っとな、奥歯にものがはさまったふになって」。笑いながらそう語る茅野さんは、単刀直入に話の要点を示してくれる誠意の人、名刹（めいさつ）のお坊さんにも近い印象である。

茅野さんが研究者をめざした昭和30年代初め、枕崎では紅茶の生産が盛んに行われていた。高校を卒業して県の試験場に入り受講した内容は、まさに紅茶の品質開発の技術を高めるということだった。特化された紅茶専門家の養成コースで毎日「茶もみ」の訓練をしたという。「見る、触る、香りをかぐ。いっぱん大事なことを体が覚える。機械では難しいことが身についたおかげち言うかなあ」。我々の想像を絶する五感力と熟練の技能は、半世紀にわたって磨かれ続けた。

しかし紅茶産業に携わる志は、早々に道を閉ざされた。茶葉の自由貿易化で安価な外国茶葉が流通し、企業は経営困難となった。茅野さんは振り出しに戻って一生産者として緑茶を栽培することになる。だがそういった事情で運命の転換を余儀なくされても、心の底に「紅茶の華をもう一度咲かせたい」そう願って研究を重ね続けた。茅野さんは紅茶生産のエキスパートとなるべき初心を断念しなかった。近隣に野菜茶業研究所が存在したこともあり、茶葉への研究心が絶えることはなかった。

初心を貫き、研究を続けること数十年、世界に通用する品種「べにふうき」と出会うことができた。イギリスの国際食品コンテスト「グレート・テイスト・アワード」で金賞を受賞するという快挙を達成するまでの長い道のりであった。

「私の中には若い頃2人の自分がいました。長距離ランナーとしての自分と茶業家としての自分。ランナーとしては勝機を得て、全国、九州大会で結果を出し、けじめをつけました。残ったのがお茶作りの私。そこで精神面を支えたのは長距離ランナーの心そのものでした」。個人としての座右の銘は「忍耐努力」と示しつつ、茅野さんは人生に最も肝要なのは「人との信頼関係を築くこと」と話す。その時多くの協力者の面影を想い起こしたのだろうか、にわかに目を潤ませていた。

「私のしてきたことはこれっぽっちです。今があるのは支え励まし導いていただいた諸兄（しょけい）からの恩恵です。つながりを大事にし、親や祖先を尊ぶことが基本だと思います」と茅野さんは話す。

かつて先輩に「一円の利益を生み出すために品質と経済の動向に常に注目していなければならない。1＋1が2や3の状況は長くは続かない。5にも6にもなる着眼力を持て」と叱咤激励されたという。それは業界が危機を経験したゆえの金言（きんげん）であるという。今こそはその警鐘を厭（いと）わない秋（とき）とも語る。

国の機関に類する野菜茶業研究所が存する枕崎、連携した活動を地道に続けてきている茅野さんの飽くなき研究心に更なる飛躍を期待できる予感がした。

青春な　泣こよかひっ飛べ
やってみれ
（唱）うんまか茶ささえ
飛んでみもんそ

▲イギリスの国際食品コンテスト「グレート・テイスト・アワード」で2009年から4年連続で金賞を受賞している姫ふうき