



episode.05

三島発の竹を特別に

話し手 株式会社いおう 代表

やす なが たかし
安永 孝さん (昭和27年1月19日生)

聞き手 三島村立 三島硫黄島学園

7年

9年

硫黄島に新しい風

元々、硫黄島で採れたたけのこは硫黄島の人たちで食べていたんだけど、硫黄島には仕事がありません。畜産が好きで来るけど苦手な人は来なかった。椿とかたけのこ、島に生育しているものを加工したりして作っていた。山に慣れている人たちくらいしか出荷できるたけのこが取れなくて。でもお年寄りが増えていって出荷できるたけのこが減ってしまった。そこで島の人口を増やすために、株式会社いおうを設立してたけのこ採りを硫黄島の仕事に変えていった。会社で働いている島人は4人で、そこに村長さんを加えて5人になるね。集めたたけのこは会社で出荷しているよ。山に入って行きやすいように荒れた竹を取って、運びやすいように倒れた竹も取っています。

たけのこはS、M、L、LLのサイズに分かれていて、それぞれのお店で好み異なる。Sが30センチ、Mが33センチ、Lが36センチ、LLが39センチを出荷しています。5月から6月がたけのこ出荷のシーズンで、竹林改良を1月～3月いっぱいまでやって、6月中旬までたけのこ取り。加工をするためには、それなりの設備がいるけどお金がなくてなかなかできないんだ。たけのこを出荷しているのは硫黄島と竹島で、竹島は竹が太いから大きいたけのこができるんだけど、黒島ではヒョロ長いたけのこができる。

築地に通って5年間～朝4時からの挑戦～

最初は鹿児島の青果市場で販売してた。たけのこを缶詰に加工したりして売ってた。でも、鹿児島は竹がたくさんあるでしょ、高く売れなかったんだ。だから東京の築地に持って行った。料理したたけのこを東京の市場に朝4時に持って行って食べてもらうっていうのを5年間続けた。5年通ったら、料理人の目にとまって、硫黄島のたけのこを認めてもらった。せりで今、1kg千円で売ってる。島のたけのこを出しているお店はカウンターしかないところ、料理の腕がいいところ、高級店だね。テレビにも取り上げられたことがあって、それだけ有名になった。もうその店は3ヶ月前から予約しないと食べられないという繁盛ぶりです。



さらなる向上を目指して

これまで、硫黄島のたけのこを鹿児島県内だけでなく築地に出荷することで、硫黄島のたけのこの魅力を多くの人に知ってもらうよう努力を続けてきた。「特別な物でないものを特別な物に」をモットーに、硫黄島では当たり前で食していたものをブランド化し、価値を高め、雇用の増大にもつながるように努めて来た。ただ、私の挑戦はこれでは終わらない。硫黄島には、たけのこや椿以外にも全国に発信すべき魅力的なものが数多くある。自分の生まれ育った、かけがえのない故郷硫黄島を守るために、これまで同様、どのような状況でも決して諦める事なく、努力を惜みずには会社経営を進めていきたい。また、これからの時代を担う若い世代のあなた達にも伝えたいことがある。情熱を持ち、何事にも積極的にチャレンジするということだ。そうすれば必ず道は開かれる。私自身もまだまだ背中を示していきたい。



聞き書きコラム

暮らしの中のたけのこ

三島村の3つの島にはたけのこが自生し、昔から大切な食料だった。たけのこの種類にもよるが、黒島では野焼きの後などの芽吹きを口にすることもできるとのこと。たけのこの中でも、大名たけのこは食す時にアク抜きが必要ないことで有名。とりわけ硫黄島産は水っぽさがなく美味しいと評判だ。しかも、地熱の影響なのか竹島の収穫時期より2ヶ月も早く取ることができる。以前、おばあさんたちは、余ったたけのこを塩漬けにすることで、貴重な保存食として活用していたそうだ。



写真：十島・三島の伝統食材と郷土料理集より引用
「大名たけのこ煮物」