



「とうがらしに旅して」



第十四回 「花岡胡椒（一）」

南日本新聞の2015年6月2日付12面に掲載された「花岡の唐辛子復活へ」という記事を読んで驚いた。鹿児島県にこんな面白い唐辛子があったなんて。唐辛子研究者と自称しながら、知らなかったことがとても恥ずかしい……。灯台下暗し。『鹿屋史』や『花岡郷土史』にもそれぞれ「花岡こしょう」、「花岡コショウ」という項目がある。資料によると、明治31年（1898年）に当時の村長が神戸（横浜説もあり）の貿易商から教えられて種子を持ち帰ったのが始まりとされている。大正時代には作付面積が120町、耕作農家が1,200戸となり、全国生産量の70%にも及ぶようになった。しかし、昭和恐慌による価格の下落や太平洋戦争の影響で、自家用以外にほとんど生産されなくなったとのこと。南日本新聞には「このような歴史を知った飲食店経営近藤善光さん（39）が、鹿屋青年会議所の会員ら約10人で4月に研究会をつくった」とある。早速調べてみると、「花岡胡椒研究会」なるものが存在するではないか！ぜひお話を伺いたいと思っていたところ、2016年10月にその機会を得た。唐辛子研究仲間とともに鹿屋市の花岡地区公民館へ行くと、花岡胡椒研究会の近藤善光会長や会員の皆様が暖かく迎えてくださった。その場におられた67歳の男性から興味深いお話を聞くことができた。「昔はコショウチギリヤスミ（注：『花岡郷土史』には「コシュチギイヤスン」とある）という学休日があった、お弁当を持って朝から夕方まで唐辛子の果実を摘んだ、一升で8円～10円、一人6升くらい摘めた、そのお金を学校に寄付し、プールを作った」、「子供は片手で摘むが、おばちゃんたちは両手で摘んでいた、果実のみを摘む（花岡胡椒（二）を参照）」、「収穫後は手が辛かった、近くの田んぼの水路で手を洗った、洗わないでおしっこをするとあそこが痛かった」、「小学生の頃、友達の手で唐辛子を塗って、いたずらをしたこともあった」。どんどんと思い出話が出てきて、楽しくて仕方がない。ただ、『鹿屋史』には「花岡こしょうは「たかの爪」といわれる、二、三センチの小粒で」とあるのだが、お話を伺っていると、どうも違う。そこで、近藤会長のご好意で、花岡胡椒を栽培している宮迫治時さんのお宅を訪問することにした。（花岡胡椒（二）へ続く）（山本宗立）