



『とうからしに旅して』



第十五回 「花岡胡椒（二）」

宮迫治時さんのお宅を訪れると、地面に敷かれたネットの上で花岡胡椒の赤い果実が天日干しされていた。軒先には株ごと上下逆さにして干してある。花岡胡椒との初対面に心躍る。逸る気持ちを押え、サツマイモやラッカセイ、ソバの畑を見ながら歩くこと数分、宮迫さんの花岡胡椒畑に到着。花岡胡椒が畝に美しく並び、赤い果実が葉の隙間からこちらを覗いている。みずみずしい果実を見ると、無性にかじりたい衝動に駆られる。唐辛子研究仲間も同じ。早速そのままかじらせてもらう。甘い！ジューシーだ。そして一様に「辛い」という。近藤会長や宮迫さんは怪訝な表情。そう、唐辛子研究者はどこかおかしいところがある。様々な唐辛子を生でかじることに慣れているため、一般の方とちょっと評価が違うのだ。もちろん「少し」辛いのだが、それが「辛い」となってしまう。いずれにせよ、甘味が強いのは特徴的といえる。宮迫さんの奥様が、花岡胡椒の収穫の仕方を教えてくれる。果実を持って、ポキッ、ポキッ、ポキッ。いとも簡単に収穫していく。実際に果実をつかんで折り曲げてみると、萼（いわゆるヘタ）と果実がつながっているところから折れる。この形質もめずらしい。詳細は控えるが、花岡胡椒はいわゆる「タカノツメ」とは違う可能性が高く、日本の在来品種の中でもめずらしいタイプかもしれない。宮迫さんのお宅へ戻り、お話を伺いながらお茶とともに茹でピーナッツをいただく。もちもちしてとてもおいしい。その茹でピーナッツとサツマイモをお土産としてたくさんいただいた。花岡胡椒は2015年に「かごしまの伝統野菜」に選定され、2016 かごしまの新特産品コンクールでは「花岡胡椒ギフトセット」が鹿児島県知事賞を受賞した。それもこれも、花岡地区の方々が花岡胡椒の栽培を続けてきた結果である。宮迫さんのように花岡胡椒の過去の栽培や利用をご存じの年配の方々に対して民俗学的な聞き取り調査を行い、花岡胡椒の歴史を分厚くすることで、花岡胡椒の魅力がより一層増すのではないだろうか。花岡胡椒の益々の発展を願う。（山本宗立）