

島人のこころ

小笠原を訪れる人々に宿と食事を提供し、海の観光ガイドとしても自然を案内するホエラズ・イン シートピアの主人と、自然の恵みの島食材料理と心でもてなす奥さまが、小笠原の暮らしと思いをつづります。

ホエラズ・イン シートピア

筒井 秀法
筒井 映子

島で暮らすということ

筒井 秀法

小笠原がアメリカから日本に返還されて四十四年が過ぎようとしています。私がこの地を初めて訪れたのは返還後三年が過ぎた一九七一年の春、本州では初夏を思わせるような季節でした。南国特有でしょうか、緑濃い山々に原色に近い赤や黄色の花々が太陽の下で眩く咲き、適度に湿った南風が肌をなでてゆく心地よさは格別なものとも今でも記憶しています。

自分にとつての原風景

見渡せる広い緑のなかにアメリカ・スタイルの平屋民家がぼつりぼつりと点在する他

は、海岸近くに植えられた防風林だけが目に映る景色でした。そして、人の行き交う大通りには雨が降ってもぬかるむことがないようにと、海岸の白いサンゴ・ダストが敷かれ、その上を歩くたびにサンゴの擦れ合う音が聞こえていたものです。異国を思わせるこの島がかつては日本領土だったとはにわかに信じ難く、一九四五年に太平洋戦争の終結後アメリカ領土として統治され、一九六八年に再び日本に返還されましたが、二十三年間の長きにわたり日本の歴史と分断されたことが、後に小笠原独特の発展を築くことになっていきました。

東京下町から小笠原への都内移転

一〇〇〇キロメートル南の洋上に浮かぶ孤島が東京都と分かりつつも、何もないこの島に大きな憧れを抱いて、いつか島の生活をし



アメリカ・スタイルの平屋民家

てみたいと心に秘めていました。私は東京生まれの下町育ち、四代目の江戸っ子として中央区に住んでいましたが、念願がなつて小笠原を再訪したのは二十四歳の春でした。当時日本復帰後の開発で漁業・農業・土木建築が盛んに行われ、返還後に戻ってきた旧島民たちもそれぞれの職場で働きました。私も生活の糧を得るため商店や漁業のお手伝いをさせていただきながら、念願の島民生活を楽しんでいました。

命と心をつなぐ連絡船

都会に住んでいれば何の不自由もなく過せる毎日とは違い、食品一つ買うにも慎重に選んで決め、月に一度の定期船が来るまでは、数等分に小分けした食料を冷凍保存することが当たり前前の生活に変わっていったものです。全ての物流が月に一度の定期船頼りで、食品、新聞、雑誌、郵便物、生活用品として人、それぞれの島民が待ちわびるものが違って、それをかなえてくれるのが定期船だったのです。物が欲しい、人に会いたいと思う気持ち、いつしか島民を棧橋に集めるようになっていったのです。私はとりわけ家族からの手紙を待ちわびていました。近況をつづった手紙を日付順に読み終え、ほっとした気

持ちで机にしまうのですが、数日して再び読み返すこともしばしばありました。

自然と暮らす

島の暮らしはその日の天気によって左右されながら一日が始まります。雨が降れば畑仕事は休み、波や風があれば出漁を見合わせながらも、みんな笑顔で生き生きと働いています。自然とともに生活し働くということが島民の

皆が同じ認識の下に毎日過ごしているにすぎないので。おおよそ、都会では思いもつかないような生活ぶりですが、大自然のなかで私たちが生かされて生活をしている素晴らしさを皆知っているのです。台風が近づき荒れ狂う海もあれば、心和む穏やかな日和もあります。

私たちの民宿、心の故郷

現在、私は民宿と海の観光ガイドの仕事をしています。仕事柄お客さまとお話する機会が多いので、時折こんな質問をしてみます。小笠原のどんなところが好きですか？ 交通機関が船しかないから、遠いから、自然がたくさんありそうだから。どの返事も、私がこの島に住み始めた動機と同じく、観光でいらっしゃるお客さまも同じようなきつかけで来

島されているのに驚かされます。来島客

の多くは、普段経験することのない非日常の体験を求めて旅行に出掛けるのではないでしょう。飛行機よりも船、近く

より遠く、都会よりも自然を求めて来島される方々は人としての自分を見つめ直すため、旅行がしたいという衝動に駆られるように思います。それならいっせ、私が旅行者の故郷になろうと思ひ、民宿の経営を始めたのです。憧れの地であつて私自身も観光客だったころの思いを旅行者の方々に伝えることができた、心の故郷にしたいだけではないかと考えたからです。観光地を訪れる楽しみはどこにあるのでしょうか。もちろんその地を訪れるという能動的な行動、そこで発見される非日常的な体験、そして人同士のふれあいだと思っています。これまでに、私が小笠原の自然のなかで経験した多くの感動を、今度



シートピア外観



三日月山から太平洋を望む

はお客さまとともに体験し感動を分かち合うことで更に一歩、心の故郷に近づいていくのではないかと思っています。ややもすれば、現代人は自然から徐々に離れがちに暮らしていても、現代社会のなかで自然回帰を求めながら生活をしているようかがわれまです。自然に敬愛の念を抱き、そのなかで学ぶ厳しさや楽しさを一人より二人、二人より多くの人を巻き込みながら、自然とのふれあいの素晴らしさを広めていきたいと思っています。同じ体験を通して共鳴しあう相互関係は、信頼や思いやりを育み、ひいては立場の異なる

る相手を理解しようとするまでに発展すると思っています。

大事にしたい島時間の生活

小笠原は昨年六月、世界自然遺産に登録されました。返還から四十四年が過ぎても、一週間に一度、二十五時間かかる定期船が通う小さな島です。本州から遠いがゆえに、残されてきたたくさんの方々の自然のなかで私たちは生活しています。自然固有の濃さはガラバゴスの百倍ともいわれるこの島が今、大きく変わろうとしています。世界遺産登録後うねりのように押し寄せる観光客が大幅に増え、かつて経験したことのない対応を迫られているからです。今までは多少の不便を感じ、工夫をしながらもゆったりとした島時間の生活を送ってきました。しかし、定期船に加え観光船が矢継ぎ早に入港し商店やお土産店が観光客のにぎわいぶりにうれい悲鳴を上げている状況です。小笠原は遠く、船だけの交通機関であっても、観光客がこよなく自然を求めてやってくることに驚きを隠せません。

離島観光のだいご味を共有

小笠原の自然遺産は私たち島民や日本人のものにとどまらず、世界人類の共有財産とし



→観光船の見送り太鼓
↓見送り風景



で大切に取扱いしなければならず、その責任と誇りを感じ得ずにはいられません。この宝物を世代を超えて未来永劫にわたりに引き継いでいくためには、将来を担う子供たちに自然の仕組みを理解する教育の場として、来島客の方々には自然に触れ親しむ場として広めてゆく工夫が何より大切なことと考えます。小さな島、小笠原から世界遺産地の舞台をにらんだ時、国境や文化を超えた人類の財産として捉え世界の交流発信地として新たな開拓ができることを期待し、始まったばかりのこの取り組みに私たちは将来を見据えた目標を見失う



お客さまのお出迎え

ことなく推進していくことが未来につながっていくものと信じています。本土から、そして世界中から求められる小笠原の観光の役割は大きく、それに応えるべく知恵を絞り、勇気を持って行動しなくてはならないでしょう。

ゆつくりと過ぎる島時間のなかで自然に身を委ねながら自分を見つめ直す時、島民と語り合い人の優しさに触れた時、真の離島観光のだいご味を経験することでしょう。

(つつい ひでのり)

大自然の恵みと心の栄養

筒井 映子

「長旅お疲れさまでした」の声掛けで始まるお客さまのチェックイン。二十五時間の船旅、決して豪華客船ではない船に揺られ、日本でも最も遠い観光地の小笠原へようこそ。

「船酔いはいませんでしたか？」と尋ねることもいつも決まってしまう。顔色が悪く、元気がないお客さまを見ると心配してしまふ。本当にお疲れさまでした。小笠原の自然が、長かった船旅の疲れを忘れさせてくれますよ。

大自然のなかで生きるということ

そんな自然に囲まれた島に来島して四十年。当時は、生活物質を運ぶ船が一月に二度しかなく、野菜などすぐに食べ尽くし、次の船が入港するまで、ニンジン、ジャガイモなど根

菜を食べて生活していました。そんな時、お百姓さんがとりたてのセロリを軽トラックに載せて販売しにきました。あまり好きではなかったセロリでしたが、とりたてがうれしく買い求めました。食べてびつくり、こんなにおいしいかったんだ。今まで食べていたセロリとはまるで別物。一本売りではなく大きな株売りだったけれどすぐに完食。あの味は絶対に忘れられない！ 今ではあのころの大きな株ではないが、やはり島セロリは最高だと思う。

島食材料理を響^{きょう}して三十五年

こういうおいしい島食材料理を使って料理を作り、お客さまに食べていただく民宿を始めて三十五年。昭和五十五年ごろのこの島は今のよう^にに島食材料の野菜は豊富ではなかった。けれど魚だけはどこにも負けない絶品！ 水揚げ中の魚を買い求め、調理をしてお客さまに食べていただく。今こそ小笠原村の観光の基軸であるエコツーリズムの地産地消に当たるが、当時は魚しかなかったように思える。とりたての魚をいろいろ工夫して調理していた時間が長かった。

次第に農作物が増えてきて、今のよう^にに魚とともに料理をして提供できるようになったと思う。この島食材料の調理がとっても楽しい。

↓
鳥食材の夕食
→
夕食時のメニュー
ボード



料理勉強会風景

料理研究で活発な女性コミュニティ

商工会女性部では、女性ならではの事業を考え、鳥食材を使った料理づくりを勉強し、レシピ集の作成まで至った。私は魚料理が得意だが野菜関係の料理は勉強不足。鳥野菜を使った料理を持ち寄り昼食会を開催。こんな調理法があったのかと、野菜の味や食感の生かし方を教わった。目で見ても勉強、食べて勉強。充実した楽しい昼食会を何度か開催した。私が出した料理を家で作り、味の違いを尋ねられた。部員さんの熱意に感心。そういう私も学んだ料理をもう一工夫して、民宿のお客さまに食べていただく。「おいしい」と言われます」と言いながら、心の中でガッツポーズ。部員さんたちとともに真剣に取り組んだことがあったと思う。明日は何を召し上がっていただくかと考えている時が至福の時。

心の栄養を満たす自然の恵み

それにしても鳥食材には感心する。内地もとの違いは、やはり一〇〇〇キロ離れたこの地にあると思う。大海原からとりたての魚、太陽を燦々と浴びて育った野菜。それを食している私たちは、きっと心の栄養も満たされ

ていると思う。

食べ物ばかりではなく日常生活のなかにも満たされるものがある。夕日がきれいに焼けている時など、どんなに忙しくても仕事の手を休め、夕日に見入ってしまう。あまりにきれいなので主人や息子を呼び、皆で夕日に染まってしまう。海の色も空の色も住んでい

自然遺産登録後も変えたくないこと

その鳥が、世界自然遺産に登録された。多くの観光客が来島。宿も船が入港するたびに忙しい日が続いている。そのせいか、今まで普通にあつた鳥野菜などが、なかなか手に入らなくなった。魚は心配したことがないが、世界遺産登録の影響がこのような形で現れるとは思っていなかった。島での大自然の観光はどのお客さまにも平等だと思う。その旅行に付加価値をつけるのがおもしろいと思う。鳥食材を使ったお料理でもてなしをしている私たちには困った問題点だ。手に入るものを創意工夫して提供し、お客さまの満足度を上げていきたいと思う。そしてこういうお料理を、嫁や孫に伝えていくことが大切なことだと思っている。

(ついつい えいこ)