

翼の王国

今月の旅先
カリフォルニア
広島 石垣島

11
域内サービスのご案内
音楽 ビデオアプロケル
航路図
ご自由にお持ち帰りください



ながみね・ようこ

Joy of Living

フリー編集者・ライター。沖縄人(うちなーんちゅ)の連れ合いとともに那覇で泡盛居酒屋「カラカラとちぶくわ〜」を営み奮闘中。沖縄移住11年目。佐賀県出身。

【沖縄めちぶすい紀行】

文＝長瀬陽子
text: Yoko Nagamine
写真＝白木裕紀子
photographs: Yukiko Shiraki

島の香りの香辛料



蒸して乾燥させたヒバーチの実。これを細かく砕いていねいに焙煎すると甘くてスパイシーな独特の芳香が立ちのぼる。

沖縄そばには島とうがらしを漬け込んだ泡盛「コーレグース」をかけるのが定番、と思いがちだが、八重山諸島に行くと話はちよっと違ってくる。石垣島はもちろん、島々の食堂のテーブルに必ず載っているのは「ヒバーチ」や「ヒバーチ」などと呼ばれる、木製の蓋がついた小さな瓶に入った香辛料だ。胡椒にシナモンを足したようなほんのり甘く香ばしい匂いがして、あとからピリリと辛みがやってくる。あっさりしていて滋味深い八重山そばのダシにぴったりで、これがないとどうにも物足りない気分になる。「ヒバーチは、和名では「ヒハツモドキ」と呼ばれる東南アジア原産の植物で、中国を経て八重山にやってきたと言われています。今も古い民家の壁や塀にこの植物が生えていることも多く、昔から実を挽いて肉料理の臭み消しに使用したり、葉っぱを細かく切ってジュ



上/曾我潮丸さん。下/コンクリートのU字溝を利用したヒバーチ畑。「農事組合法人石垣島海のもの山のもの」では、ヒバーチだけでなく、石垣島の島とうがらしなどのスパイス、ハーブ、島野菜やフルーツの生産も手がけている。tel.0980-86-7757

ーシー(炊き込み)飯に混ぜて使ったりする、島の人たちにおなじみの食材です」と教えてくれたのは「農事組合法人石垣島海のもの山のもの」の曾我潮丸さん。ヒバーチに含まれるピペリンという辛み成分には殺菌作用や代謝を高める作用があり、中国や台湾では漢方薬として使われているそう。自宅の庭に生えるごく身近なものに効能を見いだして食卓に取り入れたのは、島の人々の知恵だ。もともと石の壁や他の木にびったりへばりつくようにして徐々に伸びていくツル性の植物なので、普通の農作物のように並べてたくさん植えれば育つ、というものでもないらしい。生産から加工、販売までを手がけている曾我さんたちは、植える場所や栽培方法を研究し、試行錯誤しながらヒバーチ作りを続けている。今年は台風

の影響も大きかったが、秋の収穫の時期を迎え、色つきはじめた実は手作業でひとつひとつ摘み取っている。実は洗って低温で蒸し、乾燥させてから粉砕し、ドラム式の焙煎機でじっくり煎って、あの独特の香りを出す。「とても複雑味のある香りがするので「何かスパイスをブレンドしているの?」と訊かれることも多いんですが、これはヒバーチの匂い。まったく何も加えていない実そのものの香りなんです。島に食材が増えて食生活が変わっても、この香りは変わらずずっと島の人たちに愛されています。最近では、様々な分野の料理に取り入れられ、お菓子に入れたり、コーヒーに入れたり使っている方が広がっているんですよ。」島の香りは、今日もさりげなく南の島の食卓に並び、島の味をしっかりと支えている。