邁進する、直截簡明な想い

“高2の夏の思い出“

学食の冷蔵ケースには人だかりができていた。
クマゼミの喧しい鳴き声、ジリジリと容赦無くふり注ぐ太陽、青い空には真っ白な入道雲。その日は午前中から30度を超える暑さだった。「今日は･･･アイス食おう」。エアコンもなく窓を全開にした教室での授業は修行そのものだ。高校2年の私は授業そっちのけ。下敷きで顔をあおぎながら、昼休みに食べるアイスキャンディに思いを馳せていた。「オレンジにするかパインにするか、いや今日は暑いから酸味のあるレモンでもいいな」。高校の学食には、アイスキャンディ専用の冷蔵ケースが置かれていて、今でいうガリガリ君のような食感のアイスキャンディが売られていた。記憶が正しければ1本50円、3種類の味があった。

チャイムが鳴り昼休み。母が作ってくれた弁当を胃袋にかきこむと、ダッシュで学食に向かった。普段は並んでいても4～5人程度の冷蔵ケースには、その日に限って人だかりができていた。「パッションフルーツ味があるげな」。誰かの声が耳に入った。“げな”はこの地元の方言で“～だそうだ”と言う意味で使われる。果物屋のせがれとして育った私は、少なくとも友人よりは果物に詳しい。しかし、パッションフルーツという果物は見た事も聞いた事もない。ただ、“パッションフルーツ”という響きになんとなく南の島をイメージしていた。パッションフルーツ=情熱の果物。情熱→熱い心→暑い場所→南の島、と言うような実に単純な妄想である。

「パッションフルーツ味、あと5本～」。ふくよかな学食のおばちゃんが叫んだ。「ハイッハイ!!」。ほとんど本能的と言ってよかった。私は人だかりの後方で手を挙げていた。それにつられて何人かが手を挙げる。「じゃあ、ジャンケンね」。おばちゃんの仕切りで、急遽残り5本のパッションフルーツ味をかけてジャンケン大会が始まった。先頭に並んでいた人は良い迷惑である。買えると思っていたパッションフルーツ味が何の因果かジャンケン大会になった訳である。集団心理を変化させてしまった張本人が言うのも何だが、こうも簡単に集団心理は変えられるものかと、ある意味怖さを感じた。幾度かのジャンケンを経て勝ち取ったパッションフルーツ味のアイスは薄いオレンジ色をしていた。最初の一口は、記憶に刻まれるのに充分な味だった。初めて味わう甘さと、それを引き立たせる絶妙の酸味。訪れた事もない南の島を勝手に妄想していた。あれから40年弱。本物のパッションフルーツを福岡で栽培している人に出会うことになるとは夢にも思わなかった。

“リリコイ”

パッションフルーツの事をハワイではリリコイと呼ぶ。元々、原産地は南米のペルー辺りと言われている。16世紀初頭、大航海時代で大海原に乗り出したスペイン人が南米大陸に上陸。帯同した宣教師が、「美しく良い香りの小さなザクロのような果物を見つけた」と日記に記している。スペイン人は種を持ち帰り、その後世界中の熱帯、亜熱帯地域に広まった。私は冒頭で、パッションフルーツ=情熱の果物と記したが、実はこれは間違いである。ここでのパッションは情熱ではなく“キリストの受難”と言う意味である。なぜか。皆さんはパッションフルーツの花をご存知だろうか。日本では“トケイソウ”と呼ばれている。見て字のごとく時計のように見えるのでトケイソウだ。ところが、中世のスペイン人にはそうは見えなかった。彼らには十字架にはりつけにされているキリストに見えたと言う。そこから、この花はパッションフラワーと呼ばれ、その花の実なのでパッションフルーツと呼ばれるようになった。（詳しくはイラストページ参照）。そのパッションフルーツがハワイの地で“リリコイ”と呼ばれるようになったのは、最初に実った土地がリリコイと言う地名だったと言われているが諸説ある。ここからは、パッションフルーツではなく、生産者の思い入れがある“リリコイ”で名称を統一したいと思う。

国産のリリコイは極めて希少だ。国内の生産量はわずか464トン（2018年）。同じように熱帯、亜熱帯で育つ果物類と比較してもその少なさが際立つ。例えば、昨年7月に特集したマンゴーが3,329トン（2018年）、パイナップルが7,390トン（2020年）と、桁が一つ少ないのがわかる。国内の生産は鹿児島県（主に奄美大島）が約58%、沖縄県が約27%、東京都（小笠原諸島）が約13%と、この3都県で全体の98%だ。この3つの地域の特徴は全て北緯29度以下という点にある。リリコイは最低気温がマイナスになり、霜が降りるような場所での栽培が難しい。故に国内の栽培地域が限られるのである。ちなみに福岡市の緯度は北緯33度付近。最近は温暖化で暖かくなってきてはいるものの、2021年の最低気温はマイナス2度。一年に何度も霜が降りる。このような地域でなぜリリコイを栽培しようと思ったのか。その真相に迫っていきたい。

“矜恃”

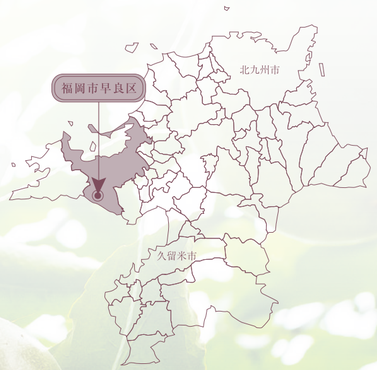
樹（いつき）ファームの農場主、平野秀樹さん（65歳）は鹿児島県国分市の生まれ。心地よい薩摩なまりは、鹿児島で学生時代を過ごした私にとって懐かしい響きだ。「私はちょっと人と違うかも知れません」。平野さんが少年期、青年期を過ごした時代は、いわゆる高度経済成長時代。一人一人の個性の発揮よりも、集団で効率的に働く事によって豊かさを追い求めた時代だ。組織の中で個性はむしろ疎まれた時代と言える。集団に帰属し、そのしきたりに順応する事で、個としての自分を辛うじて維持していた。地縁、血縁、職縁という輪の中で、いわゆる出る杭にならない事が求められた。それは一定の安心を得る事ができる一方、依存性を増す事につながった。そんな時代に平野さんは一人っ子として育ったが、一人の寂しさは全く感じなかったという。むしろ一人で楽しむ事を自然と覚えていた。遊びの過程の中で、自ら考え意思決定する事を体得し、他者に依存する事は少なく、組織の中の個という意識を感じた事が無かった。この原体験はその後の平野さんの人生を形作る事につながった。

高校卒業後工業大学を経て、建築資材を製造販売する一部上場企業に就職した。しかし、この当時社内には学閥があり、先輩社員を見ても将来が明るいとは言えなかった。組織の歯車の一部になる事は性に合わなかった。特殊な素材を扱える専門営業職としての平野さんの希少価値は高く、その後転職、自ら起業も経験し最終的には、社寺などに使用する特殊な素材を扱う企業に請われ62歳まで勤めた。一つの会社に帰属し我慢しながらも定年まで勤め上げるというのが、わかりやすいキャリアの成功モデルであった時代に、平野さんは自らの専門性を活かし業界を渡り歩いた。そこには組織に依存し過ぎず自らの意思と行動で人生を歩む平野さんの矜恃が感じられた。

“還暦過ぎの挑戦”

平野さんが退職した当時、世間では人生100年時代と言われ始めていた頃だ。平野さんも考えた。100歳まで残り30年余り、どんな人生を送りたいのか。一昔前であれば、田舎に引越し小さな畑でも借りて土いじりでもしながら、たまに旅行でもするといった悠々自適な生活が目に浮かぶ。健康長寿のためにも頭も身体も使う農作業は欠かせない。元々農業に関心あった事もあり、農作業が中心になる生活に魅力を感じた。ところが平野さんはそれだけでは物足りなさを感じていた。「農作業だけだと自己満足の狭い世界にしかならないと思ったんです」。会社員時代からグルメだった平野さんは腕の立つ料理人やシェフと付き合いがあった。そんなプロフェッショナルに自分の作ったものを認めてもらいたい。元々専門職として建設業界のプロフェッショナルと仕事をしてきた平野さんの自負は、農業分野においても同様に湧き上がっていた。その為には趣味の範囲で農作業を行うのではなく、生業として農業をやりたいと考えた。つまり営農する決意をした。60歳を過ぎて少なく無い金額を投資する事になる。そう決めてからの平野さんの動きは早かった。

平野さんが営農作物を決める上で軸にしたのは、取り組んでいる人が少なく、料理人やシェフが興味を惹く食材に焦点を当てる事だった。加えて、自分で作ったものを自分で値付けして売る事も大前提としていた。その視点から果物はすぐに候補になった。以前、ハワイ旅行の際に食べたリリコイの美味しさが記憶に蘇ってきた。リリコイであれば条件に叶う。そう考えた平野さんは早速、鹿児島県大崎町でリリコイ栽培をしている生産者に弟子入りした。平野さんは農作業の傍ら文献もまめに読んだ。師匠の教えを丸ごと鵜呑みにするだけでなく、自分なりに納得できるまで検証した。当初から、味にこだわる作り方を模索していたので無農薬で化成肥料は必要最小限度に抑える為の努力を惜しまなかった。1年間の修行の後、福岡市早良区内に農地を確保。ビニールハウスを建ててリリコイ栽培を開始した。



特集
博多リリコイ
福岡市
樹ファーム
文：梶原圭三
写真：川上和禎

farmer's inside stories and delicious delicious foods world.