

“二人の御仁”

「これは、直接連絡しても無視されるな」初めて「糸島れもん」のホームページを見たときの印象だった。あれは確か1年半ほど前、「かじさん、糸島れもんって知ってる？」と読者から聞かれた時だった。「糸島れもん」という響きに、にわかにながら心があったのを覚えている。

糸島市といえば、今や全国的にブランド化に成功し、「糸島〇〇」と冠がつくだけで注目を集める。一方で、その名を名乗るには相応のこだわりが不可欠だ。「糸島れもん」のホームページには、創設者である二人の御仁の、妥協を許さない想いが熱く綴られていた。その硬派な雰囲気、こちらが圧倒されそうになるほどだった。

普段なら正面突破で挑むところだが、今回はさすがに知人の力を借りようと、Facebookで共通の友人を介してコンタクトを取った（仲介してくださった吉次恵美さんには、この場を借りて感謝を述べたい）。

雲ひとつない青空の下、糸島れもんの畑を訪ねると、寡黙そうな二人の御仁が待っていた。名刺を渡したものの、やはり目を合わせてくれない。それも当然だ。まだ特集が決まっているわけでもなく、今のところ私は単なる「畑見学のおじさん」に過ぎなかったのだから。

それでも彼らは型通りにレモン畑へ案内して

くれた。少し小高い傾斜地に広がる2反ほどのレモン畑。樹高2メートル以上の木々が青々とした葉を広げ、陽光を浴びて輝いている。まだ小ぶりなもの、枝には濃い緑色のレモンが鈴なりに実っていた。

一歩足を踏み入ると、土から「ふわっ」とした感触が足裏に伝わる。何度も体験してきた美味しい果樹畑特有の、ふかふかな土の感触だ。これまで見てきた柿やみかん、梨の畑も同じく、どこも土が柔らかく豊かだった。

さらに、あちこちに大きな蜘蛛の巣が張られているのも、良い果樹畑の証。蜘蛛の餌となる虫が集まるということは、農薬や除草剤がほとんど使われていない証であり、ここには彼らのこだわりが行き渡っていることが窺えた。そんな寡黙な二人がなぜレモン作りを始めたのか。その答えを知りたくなるのに、そう時間はかからなかった。

不思議なもので、畑の中に入ると自然と会話が弾んでいく。寡黙だと思っていた二人も次第に言葉を重ね始め、「ひとつ食べてみませんか」と声をかけてくれた。まだ青々とした濃い緑色のレモンをもぎ取り、慣れた手つきで輪切りにする。切り口から立ち上る鮮やかな香りに驚き、ひと切れ口に含むと、酸味が弾けるインパクトに思わずのけぞる。この酸味は、目を追うごとに徐々に丸みを帯び、まろやかに変わっていくのだという。その一瞬から、この二人とレモンに迫る1年

間の取材が始まった。

“レモンの起源と伝播”

レモンといえば、“夏の果物”というイメージが強いかもしれない。「なぜ11月にレモンの特集？」と首をかしげる読者も多いだろう。しかし、レモンの植物学上の分類はミカン科ミカン属。温州みかんや伊予柑、ゆずやかはすなどの柑橘類と同じ仲間属する。これら柑橘類の旬が冬場であることは、皆さんもよくご存じの通り。つまり、レモンの旬も冬場なのである。

レモンの起源は、ヒマラヤ山脈やインド北東部、ミャンマー周辺といった地域にあると考えられていて、紀元前にはこの地域で既にレモンが薬用や料理に利用されていたとされる。

7世紀頃、イスラム教徒の交易や遠征によって、レモンはペルシャ（現イラン）やアラビア半島に持ち込まれた。イスラム世界ではレモンがその医療効果や保存のしやすさから重宝され、コーランにもレモンに関する記述が見られる。

10世紀以降、レモンはイスラム教徒の統治下にあったスペインやシチリア島などの地中海地域にも広がっていった。さらに、11世紀から12世紀にかけて、十字軍によってヨーロッパに持ち込まれたことで、レモンはヨーロッパ全体に知られるようになった。

今でも地中海沿岸の国々で大量にレモンが生産・消費されているのは1000年以上にわたってレモンを食してきた歴史があり、調味料や常備食として生活に欠かせない食材となっているためである。

さらに、レモンが大西洋を渡りアメリカ大陸に伝わったのは、1493年にあのクリストファー・コロンブスがカリブ海にレモンの種を持ち込んだことがきっかけである。その後、スペインやポルトガルの入植者がレモンを積極的に栽培し、中南米や北アメリカの温暖な地域（カリフォルニアやフロリダ等）に広まった。

また、18世紀後半から19世紀にかけて、イギリス海軍は長期航海での壊血病予防にレモンを利用した。壊血病はビタミンC不足が原因で発生する病気であり、レモンの摂取が有効であったため、船員たちはレモンを毎日の食事に取り入れるようになった。この取り組みによってレモンの重要性が改めて見直され、広く航海用の備蓄食品として利用されるようになった。

“レモンと日本人”

アジア起源のレモンが地球を西回りに一周して、日本にたどり着いたのは1873年（明治6年）。熱海に湯治に来ていた外国人が、庭先に植えたレモンの種とされており、ここから静岡県での栽培が始まったという。

明治に入ると、日本は西洋文化を積極的に受け入れ、西洋料理や医薬品の需要が増加したことで、レモンを持つビタミンCなどの栄養素や風味が注目されるようになった。特に当時の日本では脚気などの栄養不足による病気が問題視されており、レモンが健康食品として紹介されたという。1898年（明治31年）には広島県でも栽培が行われるようになり瀬戸内海地域を中心に栽培が拡大した。

その後、1950年代から60年代（昭和30年代～40年代）にかけての高度経済成長期、日本では食生活が大きく変化し、洋食や洋菓子の人気も急速に高まった。これにより国内のレモン需要も増加。日本国内でのレモン生産は広島県を中心に拡大していた。

ところが、1964年（昭和39年）、日本はレモンの輸入自由化を行い、アメリカやチリ、スペインといったレモンの主要生産国からの輸入が可能になったことで、安価なレモンが日本市場に大量に流通するようになった。国内産レモンのシェアは徐々に減少し、特にアメリカ産レモンが大きな割合を占めるようになった。

アメリカ産レモンといえば「サンキスト（Sunkist）」というブランドを記憶している読者も多いのではないだろうか。今でもサンキストブランドの柑橘系飲料は数多く販売されている。サンキストはアメリカの柑橘類生産者組合で、日本市場におけるレモンの需要拡大を目的にさま

ざまなマーケティング戦略を展開した。

特に「レモンは健康に良い」というメッセージの浸透に力を入れた。レモンにはビタミンCが豊富に含まれており、疲労回復や免疫力強化に役立つとされている。暑さや運動による疲労感を感じているときに、体がビタミンCを求め、結果としてレモンを食べたくなる反応を利用し、主に夏場に向けて集中的に広告やキャンペーンを展開した。「サンキストレモン」というブランド名は日本人に広く認知されるに至り、この結果、レモンといえば“夏の果物”というイメージが広く形成されたとされる。

今でも日本に流通するレモンの83%は海外からの輸入品で、そのうち35%がアメリカ産である。国産レモンはわずか17%という状況だ。



織り成した絆が創る、心交わる遊びの空間

特集

糸島れもん

糸島市
下登昌臣
阿南文平

文：梶原圭三
写真：川上和禎