



episode.07

黒島に受け継がれるみかん

話し手

よね もり
米盛 レイ子さん (昭和10年6月5日生)

聞き手 三島村立 三島大里学園
8年

黒島みかんについて

「黒島小みかん」つてあるでしょう。「黒島みかん」と色や形、格好がよく似ています。黒島みかんがいつどこから来たのか、おばさんもよく分からない。だけど、同じ島にある片泊の集落ではあんまり育たなかったのか、このみかんが少ししかないんです。だから、冬の時期になれば、片泊集落の人がみかんをもらいにきたり、こちらからみかんを片泊集落に持って行ったりして交流は、いまだに続いています。

鹿児島から島に入れたみかんの種類は、あちこちにちょっとずつあるけど、今はそんなに多くは残っていません。この人は黒島のみかんを「タダみかん」と呼んでいます。育つ山によって味も甘さも酸っぱさも違います。この庭にある桜島小みかんは、おばさんが苗を買って植えたみかんです。似ているけど、みかんの薄皮が桜島小みかんは硬い。黒島みかんは薄皮が柔らかくて、種があります。

肥料・農薬は使わない

肥料は全然あげていません。自然の落ち葉の肥料だけ。最近、島でみかんを栽培しようとしている人達が植えたものにはあげているのかも知れないけど、地元で元々あったタダみかんは、昔から自然のままです。



みかんの加工について

昔、おばさんが谷山の農業改良普及所で働いていたことがあって、その時に1回だけみかんをジュースにしたことがありました。まだ加工センターがない時だったから、今のふるさとセンターの所で加工しました。

他には外皮を剥いて、中の渋皮をちょっとさじで採って乾燥して、これを粉にする。粉にすればお漬物にふりかけることができます。そのまま冷蔵庫に入れておいても何年も使えるし、このみかんは香りが良くて、加工しても乾燥しても香りが落ちることはありません。



いろいろなみかん

「赤みかん」つてあるんです。知らないかな？島のどこにでもあるタダみかんとは違うみかんで、甘い。タンカンみたい。タダみかんに赤みかん、あと「こず」というみかんもあります。こずは熟しても酸っぱくて、形も酸っぱさもシークワサーみたいなんです。他には「キネーブ」というみかんが昔あったけど、凄く香りが良いみかんだったの。もう島にはないかも。「川畑」つていうみかんもあった。みかんの汁がいっぱい酸っぱくて、レモン色。それともう一種類、「8月みかん」と呼ばれるオレンジ色のみかんもありました。そんな感じで、島では色々な種類のみかんが栽培されていました。面白いでしょう。どこから来たのか分からないけど、誰かが持ってきたんでしょうね。



聞き書きコラム

命を繋いだシャリンバイ

黒島では昔から、シイの実やシャリンバイの実など食べていたらしい。とりわけ昭和30年から33年頃までは食糧難で、シャリンバイを団子にして飢えをしのいだそう。秋にシャリンバイの実が黒くなると、実を炊いて皮を取る。実が茶色っぽくなると、また皮をとって日に干し、さらに渋皮を取ったものをすりつぶして粉にする。こうすると何十年でも保存できるという。粉にソーダ(重曹)を加えて練り、丸めて蒸せばシャリンバイ団子のできあがり。色がきれいだし食感も良く、貴重な食べものだったという。

