

## 「伊木力」蜜柑

池田 隆

「伊木力<sup>いきりき</sup>」という地名をご存じですか。長崎県大村湾の南端に突き出た山あいの旧村です。市町村合併で現在は諫早市に入り、名前だけが当地名産の蜜柑のブランド名として残っています。古く天明年間に大村藩が蜜柑を殖産したとのこと。温暖な気候と日照、潮風に恵まれた地勢で、丘陵全体が蜜柑畑に覆われています。ジューシーで濃厚な甘みの温州蜜柑は地元だけでなく、全国の蜜柑愛好家に好まれてきました。

長崎の蜜柑生産高は静岡、和歌山、愛媛、熊本の後塵を拝していますが、味の方は長崎カステラと同様に日本一でしょう。長崎育ちの身として、お国自慢でつい宣伝しなくなります。

小生はこの三十年お歳暮用や家使用として毎年欠かさずに当地の農家Sさんに十箱ほどを注文しています。それらは葉つきの大きな蜜柑なので、見た目にも風格あり、鏡餅の橙の代わりになると送り先の方々から珍重され、喜ばれています。外皮を剥き始める前に、一瞬畏まった気分になるほどです。

Sさんには長崎で教員をしていた小学校時代の同級生が紹介してくれました。彼女の教え子の親元で、今はその教え子が家業を引き継いでいます。二三度訪ねたことがあります。毎日から夕暮れまで重いものを担いで、急斜面に広がる蜜柑畑を上り下りする作業は見るからに大変です。その上に線状降水帯など最近の異常気象多発に悩まされています。各地の農村同様にこの地でも後継者不足が最大の課題との話です。ただ幸いにもSさんにはその心配がなく幸せそうなので、電話で話していても此方までほっとします。

小生の蜜柑好きは父親ゆずりで、父も伊木力蜜柑の木箱を取り寄せては日に何個も食べ、肌が黄色くなる程でした。伊木力の蜜柑は味や見た目も素晴らしいのですが、小生にとっては食べる時に伊木力の山村風景、Sさんたちの苦労や笑顔、父の食べる姿を思い浮かべ、格別の想いに浸ります。今年も父の位牌の前に供え、父子水入らずで食べようとしたいと思います。

