

香

今すぐ透かしを削除する

川

小豆島。

風と醬と

ひしお

オリーブと。

温暖な気候、

安定した日照時間、

爽やかに吹き抜ける風。

ギリシャのミロス島と

姉妹島の提携も

結んでいる小豆島。

オリーブ栽培や、

醤油づくり、

製塩業などに勤しむ人々。

その尽きない魅力に、

多くの移住者も、

腰を据えている。

文／品川雅彦
撮影／名取和久

小豆島は、四国とも本州とも架橋
されていないため、フェリーなどの
船が唯一（緊急時以外）の上陸
手段。そこがまた旅心をそそる。
一方、島から高松市内へ通勤・
通学する人も多い。



ようこそ

「平和」の島へ

高松港を出港したフェリーは、小豆島までおよそ1時間で到着する。瀬戸内海の波は穏やかで、大きく揺れることもない。甲板に出て振り向けば、高松市街地がいつまでも見えているし、前方に目をやれば、小豆島の姿が着実に大きくなっていく。少しばかり冷えた体は、船内の売店の簡易厨房で手

早く作られる讃岐名物のうどんをすすれば、すぐさま、汗ばむほどに内側から温められる。

お昼前、池田港に接岸した。小豆島のフェリー港は、島の南側に4つ、本州に向けた北側に2つ、計6つが設けられている。

結んでいるのは高松をはじめ、岡山・日生・宇野・姫路・神戸。その「窓口」の多さ、便数も含めたアクセスのよさは、日本の数ある離島のなかでも特筆できる。

島の東西をつなぐ幹線道路を走れば、街路樹にもオリーブの木が植えられているのが見て取れる。

え捕まえてしまえばいいんですよ」と地道に取り組んだ。

現在、山田さんが所有するオリーブ畑は6カ所。それぞれに100本前後が植えられている。計約600本のオリーブの木の1本1本を、ゾウムシが冬眠する時季を除き、毎朝5時過ぎからチェックして回る。この天敵は、モソモソ動き回るわけでもなければ、鳴きもせず、発光もしない。朽ちた木の実や木の枝の一部、土くれにか見えない。

山田さんは、6つの畑のオリーブの木を、アルファベットと数字を組み合わせた識別ナンバーで管理し、「どんな気候状況の時に、どの畑にゾウムシが来るか」をデ

オリーブは地中海沿岸の国々が世界の約98%を生産しているが、小豆島は日本のオリーブ栽培の先駆けであり、秋に収穫される実は、現在も島の主要な農産物となっている。ちなみに香川の「県の花・県の木」はいずれもオリーブだ。

数あるオリーブ栽培農家から「山田オリーブ園」を訪ねた。この農園を手がける山田典章さんは、国内で初めて、とてつもない手間と労力を要する「オリーブの有機栽培」に成功した。あらゆる樹木には天敵ともいえる害虫が存在するが、オリーブのそれは「オリーブアナアキゾウムシ（以下、ゾウムシと記述）」という、聞くだに

イタ化していった。後は、ひたすら目視による「捕獲」。駆除と記さなかったのは、「捕まえたゾウムシは新梢を与えながら、虫かごで飼っています。とにかく殺生がキライなんです」とサラリと教えてくれたからだ。これには「母方の実家が寺だった」ことも影響しているのかもしれない。

オリーブは、国際連合の旗にもデザインされている。花言葉はいくつかあるが、象徴的なのは「平和」であろう。香川県は「うどん県」を名乗っているが、ここに勝手に付け加えちゃいます。小豆島は、平和で、穏やかで、志高い人たちが住む「うどん県オリーブ島」です。



05



07

06



05.～07.「山田オリーブ園」にて。オリーブの実の収穫は10月から11月上旬くらいまで。普段は畑に出ずっぱりの山田さんだが、この収穫期には畑のそばの搾油所にこもって作業する。妥協のない姿勢が生み出すのは、黄金色に輝くエキストラバージンオイル。店舗を構えているわけでもなく、生産量も多くないため、入手は極めて困難だが、同園の公式ネットショップで購入できる可能性あり。



04



03

01.道の駅でもある「小豆島オリーブ公園」。映画『魔女の宅急便』のロケにも関連した場所ゆえ、主人公をまねて、無料貸し出しのホウキにまたがり、ジャンプした瞬間の写真を撮る人多数。02.日本三大渓谷の一つ「寒霞渓(かんかけい)」へ向かうロープウェイ。03.フェリーは観光客にとっては非日常の足、島の方々にとっては日常。04.干潮時には歩いて小島に渡れる。「エンジェルロード」。



01

02