



5

## サフラン

金丸弘美

大分県竹田市では、日本では珍しいサフランが栽培されている。乾燥した雌しべが高級な香料としてパエリアやカレーなどの香りや色づけに使われる。デパートの食品売り場に行くと小さな瓶に詰めて売られている。

サフランは、アヤメ科クロッカス属の球根植物。薄紫色の花が咲く。その紫が白に近いものから紅がかった紫まで、グラデーションがあり上品で美しい。原産地は地中海沿岸地方およびヒマラヤ地方。主産地はイランやスペイン、中国、ギリシアなどである。

竹田市にサフランが入ったのは明治末期。薬用として鎮静剤に用いられ、大阪の薬屋さんに販売されてきたという。かつては各地で栽培されていたのだそうだが、近年は中国の輸入に押されて、現



サフランの花びら

在の主要産地は竹田となった。あとわずかに長野と新潟で栽培されているのみだという。竹田市では、現在も百戸の農家が栽培をしている。その栽培法は独特で、専用の家屋の

中に木の棚を作り箱に球根を入れ、土に触れさせないで花を咲かせる。乾燥地帯の植物なので湿気の多い日本で生まれた独自の方法だという。

二〇〇六年、大分県で日本でも初めての食育事業を行うという知らせが届き、アドバイザーになって欲しいといわれ、担当として一年間通うこととなったのが竹田市だった。

竹田市は九州のほぼ中央にある人口二万八千名の静かで美しいところだ。町の中心は岡城がある城下町で旧来の街並が残っている。周辺は山間地で、自然も豊かで四季折々にさまざまな表情をみせる。

昔からの湯治場である情緒豊かな長湯温泉もある。最近のコテージタイプの長期滞在ができる宿泊施設もあって、若い人もよく訪れるところとなっている。

サフランの町で食育の活動をといわれて頭にあっただのは、まずテキストを作成することだった。地域の食材のことが理解できなければ、子どもたちにも観光客にも伝えることができない。そんな話をしていたら農政課の前原文之さんが大賛成をしてくれて、歴史や栽培法や料理までを詳細に紹介するテキストを作ってくれた。

テキストには、サフランのルーツから、竹田市に渡ってきたいきさつ、栽培法、料理までが詳細

にかかれていた。しかも写真もたくさん入っていた。パソコンで印刷されて見事な冊子ができあがった。

テキストをもとに農家を開放してもらいサフランの花摘みからして、地元の食材でパエリアのフルコースを作ろうと言ったら役場の若い人たちがのってくれた。というのも竹田市には生ハムの工房やワインを葡萄から栽培して醸造するワイナリーもあつて、それらがすべて料理としてセットされればどんなに素敵だろうと思つたからだつた。

その噂がどう伝わつたのか山口県のプロのスペイン料理の料理長がボランティアで参加したいと連絡があり、公開で料理をしてくださることとなつた。

そして趣旨に賛同してくれたサフラン農家の組合長の渡部親雄さんの協力で、自宅の庭を開放し、地元の鶏肉や野菜や米などをふんだんに使つてのバエリアフルコースの料理会がたちまち実現してしまつた。デザートにはサフランのアイスクリームやクッキーまでが登場した。

周辺にはお堂や蔵があり、里山や田んぼが情緒豊かで美しい。サフランの花びらを、水の鉢に浮かせて入口においた。山の竹を切つてきてもらい水を入れて散らして飾りも作つた。

料理は、公開ライブでシェフの解説つきで行われ、みんなが手伝つた。

「パエリアは、スペインの料理で、山の材料を使います。これは男の料理なんです。休みの日、男性が料理を作り、お母さんたちは、椅子にすわつていて指図するだけなんです」

これを聞いて喜んだのが、参加した地元のお母さんたち。

「ねえ聞いた。家に帰つたら父ちゃんに言わなきゃ」

サフラン農家の家で料理をするシェフ



食事は里山の竹から生まれたお皿と器が作られて盛られ、田んぼと里山の風景をみながらいた。

この日以来、シェフと地元の人たちの交流が生まれ、町のイベントには必ずパエリア作りが行われるようになり、地元の小学校でも、農家と料理家が訪ねて子どもたちも参加する食育の授業も行われるようになった。そして前原さんの手によって、やさしい小学生向けのサフランのテキストまで作成されたのである。

かなまる・ひろみ 一九五二年、佐賀県唐津市生まれ。食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー。総務省地域力創造アドバイザー。著書に「給食で育つ賢い子ども」「子どもに伝えたい本物の食」「本物を伝える日本のスローフード」「創造的な食育ワークショップ」など。日本ベンチャー環境委員。