

八盛隊が聞く! no.19

八丈島の食文化に触れて
～発酵の奥深い魅力～



長田隆弘さん　/　沖山範夫さん

八丈島の伝統文化であり特産品でもある「島焼酎」と「くさや」。この両者の共通点である発酵をテーマにした「発酵中フェス」が11月1日（日）に開催されます。主催者であり作り手でもある、東京七島酒造組合八丈支部長の沖山範夫さんと、八丈島水産加工業協同組合代表理事組合長の長田隆弘さんのお二人にお話をお聞きしました。

島焼酎とくさやの作り手になろうと思った経緯を教えてください。

沖山範夫さん（沖）　ある蔵元が作り手がいないということで知り合いの紹介を受けて、お酒を呑むだけでなく自分自身がお酒作りをして、飲んでくださる方にも喜んでいただけたらな、というのがきっかけでした。

長田隆弘さん（長）　父が漁師だったんですが、たぶん私のために漁師と兼業でくさやの加工場を始めたんだと思います。15年島を離れている間にくさや専業になっていまして、「そろそろ帰っておいで」ということで、家業を継ぎました。

島焼酎、くさやの作り手をやっていてよかったと思うことはありますか？

（沖）出来上がるまで時間をかけて作っているので、だからこそ直にお客様と会って話したり、直接「美味しい」と聞けるのは作り手の醍醐味。やってて良かったなと思います。

（長）小学生がくさやの加工場に見学に来るんですけど、入ってくるときは「うわぁくせぇ、動物園のニオイみたい」って言うんですよ。でも、そんな子たちが、私たちの話を聞いて色々体験して、最後に試食品を食べて「うわ、こんな美味しいくさや食べたことない」「こんなに美味しいと思わなかった」と言ってくれたんです。そういう時は嬉しいですね。

日々、製造される中で苦労されている点はなんですか？

（沖）作り方の基本はあるんだけど、どうしても人のやることだったり、気候や条件によって仕上がりが変わってしまう。きっと、くさや工場さんも途中でこの魚のこの状態はもうちょっと漬け時間を変えようとか、やっていく中での引き出しがあると思うんです。

　八丈は気候が変わりやすい。酒蔵は外気温イコールみたいなところもあって。そこは毎回苦労するかな。

（長）くさやは今は漁獲されにくいことが一番苦労しているところで。トビウオもムロアジも漁師さんがいなくなって、私が子供の頃はトビウオ船は６９隻あったのですが今は1隻に。ムロアジ船も1隻だけになってしまいました。

　その次の苦労としては、異常気象。八丈島で気温が35度以上の環境で作ることって今まではなかったはずなんですよ。菌がどんどん発酵しちゃうほど暑いと、鮮度の落ちた魚は弱っちゃう。干物だから鮮度は下がってもいいという考え方もあるんですけど、父が漁師だったので「魚は鮮度」というのが沁み込んでいて、そこが苦労していると言えば苦労しているところです。

今回のイベント名が「発酵中フェス」になった理由は両者とも製造工程に発酵を伴う事ですが、「発酵文化」としての魅力を教えてください。

（長）発酵中フェスにはそれぞれの加工場の人が来るので、そのこだわりをぜひ聞いてほしいし、確認して欲しい。くさやの旨味とか「なるほどこうやってるからこの香りになって、こんなふうに美味しいんだ」というのが分かると、くさやをよく知らない人も、それがクサい理由や美味しさに繋がるって理解できて変わると思うんです。焼酎も同じだと思うんですけど。

（沖）蔵によって、ほんとこだわるとこ違うんで。

（長）今回それが（発酵中フェスで知る）チャンスですよね。蔵元もそうでしょうけど、坂上と坂下でも気温とか湿度とかも違ったり、木の建物とかコンクリートでも違ってくるし、やっぱりそこ（場所）の“技”っていうのが出来てくる。

（沖）そうそう。そこで生きる菌も同じことはない。

（長）同じ発酵でも、実はその中でも頑張ってる菌が違っていて、それぞれの風味になる。それはたぶん焼酎もくさやも一緒だと思います。

（沖）だからこそ、ここの加工場が好きとか、あそこの蔵元が好き、というのがあるんだと思う。

11月1日に「２杯目条例(※)」が施行されます。これから先、「２杯目条例」や「発酵中フェス」を通して、八丈島の「島焼酎」と「くさや」その他の「食文化」がどの様な形で引き継がれていって欲しいと思いますか？

（沖）くさやや島焼酎は身近でずっと育まれてきて、それが発酵文化としてずっと根付いてた島だと思うんですね。今は身近にはあるけど、島の方でも触れる機会が減った気がします。もう一度改めて「焼酎」と「くさや」を身近に感じていただけるきっかけになればいいなと思います。

（長）昔は、太鼓を叩くときや運動会、冠婚葬祭でも当たり前にありましたよね。

（沖）「２杯目条例」や「発酵中フェス」で実際に口にして、「これって一体なんなんだろう？」という取っ掛かりになって、「やってみたいな」とか。加工場や蔵元の色んな挑戦を伝えていく中で、もしかしたら子どもたちの中で「面白そう！」とか、そんな小さなきっかけが増えることが大事なんだと思う。

（長）先日150人ぐらいの子供たちが来たけど、ほとんど（くさやを）食べたことがなかった。今の若い人たちにとってはくさやと焼酎はセットではないので、そこがセットで見てもらえる、蔵元さんと一緒にできるっていうのはすごく楽しみです。



発酵中フェス運営メンバーのみなさん

島民の皆さんへ一言お願いします。

（沖）発酵中フェスを楽しんでもらいたい。どんな成り立ちで出来上がっているかを知っていただくと「そうなんだ！」と、味わいももっと旨味が増すっていうか。

　焼酎はじめくさやとか島の他の食文化を改めて知る、すごくいいきっかけになると思うので、身近に感じて楽しんでいただけたらなって思ってます。

（長）うちは漁師でしたから、7、8人の子どもたちが集まって、大人はお酒を飲みながらそこにいる。焼酎の香りもそこにあった。今回はぜひご家族で来てもらって、「昔はね」とか「そうそう親父とかはこうだった」とか、そんなことを思い出しながら、子供たちに伝える機会になると嬉しいな。

（沖）改めて焼酎片手に、くさやを片手にって、また当たり前に見てみたいな。

（長）なかなかイベントって足が遠いかもしれないけども、この機会にぜひね、島人の方にもお子さんからご年配の方まで皆さん来ていただけると嬉しいですね。

（※）２杯目条例…『２杯目は八丈島焼酎にしようを推進する条例』八丈島の伝統的な特産物である焼酎をきっかけとして、八丈島の食文化全体を盛り上げることを目的として令和８年11月１日に施行される条例

編集後記

今回、島の食文化を支えるために奔走されているお二人にお話を伺いました。日々、自然を感じながら、自分の仕事に誇りを持って向き合っているお二人がいきいきと話す姿はまるで少年の様でした。そうした大人たちの姿を見て「自分もやってみたい」と興味を持つ人たちが増え、八丈島の食文化がより発展していけたら嬉しいなと思います。

『発酵中フェス』は11月1日（日）八丈町多目的ホールおじゃれ、町役場広場にて開催！
イベント内容など詳しくは公式Instagram（右の二次元コード）で随時発信しています。