

# 世界のトウガラシ村で 日本人が特別表彰

## 内藤とうがらしの功績称え

東京・新宿の映画館「シネマカリテ」で2019年12月上旬、華々しいイベントが開催された。内藤とうがらしによる地域開発のリーダーとして活動してきた成田重行さん（77）が同年10月末、トウガラシの本場ともいえるフランス南西部のバスケット地方にあるエスプレット村の収穫祭で、その功績により外国人としては初めて騎士の称号を授与。同行した大学生らとともに同館で関係者に報告した。

### 江戸中期に新宿で広まった トウガラシの栽培

内藤とうがらしは本誌の読者なら覚えているだろう。この八房系トウガラシは名前の通りに房なりするほか、いまではメジャーとなった「鷹の爪」系に対し、辛みが弱くてうまみを感じるのが特徴である。

八房系のトウガラシの栽培が新宿で始まったのは江戸中期の内藤家下屋敷（現在の新宿御苑）。以後、新宿中でこのトウガラシが作られる。それは次のような理由から。江戸は人口の大半が男性。侍や職人などの単身者が多く、彼らは自炊するよりも屋台で飯を食うことを日常としていた。とりわけ手軽に食える蕎麦屋がはやった。そして蕎麦の葉味として提供されたのが七味トウガラシだ

ったのだ。

ただ、栽培は長くは続かなかった。新宿が宿場町として繁栄するに従って、甲州街道や青梅街道の並びには問屋や流通業などが出現して宅地化が進み、次第に農地は消えていった。拍車をかけるように、八房系よりも辛みがずっと強い鷹の爪系が登場した。その刺激にひかれた農家は八房系に代わって鷹の爪系を作るようになったのだ。いつしか八房系は忘れられた存在となった。

### 内藤とうがらし プロジェクト

成田さんがその八房系を現代によみがえらせようと思ったのは、新宿という町に「顔」がなくなってきたというから。駅を降りればどこにでもあるような商業施設が立ち並び、新宿らしさが薄れてきている。それは新宿の老舗企業も同じような寂しさを感じていた。

そこで2010年に「内藤とうがらしプロジェクト」に着手。農研機構・次世代作物開発研究センターから八房系の種子を譲ってもらって増殖し、苗木にして普及してきた。その後の活動については本誌でたびたび紹介してきたので、改めて知りたい読者はぜひ読み返してもらいたい。

### 固有のトウガラシを 大切にす文化

内藤とうがらしで地域開発をしてきた成田さんは、中世以来トウガラシを作り続け、その産業化に成功したエスプレット村に興味を持った。同村のトウガラシは大航海時代にコロンブスとともに航海していた乗船員が故郷のバスケットに持ち帰ったもの。それを改良した「エスプレット・トウガラシ」は特徴として形状がピーマンのようで、肉厚で垂れ下がっている。内藤とうがらしと比べると辛みが弱い。同館で登壇した学生によると、「調味料であるとともに一つの食材として認知されている」うえで、トウガラシを酢漬けにして食べたりするという。

同村では毎年10月最後の土日になるとその収穫祭が開かれ、毎回2万人以上が来場する。成田さんはその収穫祭に合わせ、「内藤とうがらしプロジェクト」に関わる学習院女子大学や桜美林大学の先生や学生、新宿区役所の職員らと遠征することにした。

収穫祭はエスプレット村のほか、同じくトウガラシの産地である周囲の10の村と合同で行なう。成田さんにとって印象的だったのは、会場の出店場所で農家ごとにトウガラシを

粉末にした商品を出品していること。それぞれ微妙に味が異なるそうで、手前味噌ならぬ手前トウガラシである。内藤とうがらしが練馬や小平の農家から集めてブレンドし、商品化するのとは異なっている。

加えて地元民は飲食品には何にでもそれをかけるそう。報告会で学習院女子大学の生徒は「ワインにも振りかけるんです」と話した。学生らはワークショップにも参加し、日本でのトウガラシの加工法として七味を口上を述べながら紹介したところ、地元の人たちに受けたという。「向こうは一味しかないのです、ほかの薬味を混ぜることを面白がってくれた」。

ところで現地の展示所で販売されている商品を見ると、いずれのふたにも「A. O. P（原産地名称保護）」の認証マークが記されているという。村で生産されたトウガラ

シが原料であることや統一の品種を使っていることなどを保証するものだ。成田さんによると、こうした品質の担保まで含めて地元の農家でつくる生産組合が請け負っている。

## 産業と文化の両立

成田さんにとってもう一つ印象的だったのは、収穫祭の儀式を取り仕切るのが教会だったこと。近隣の村々含めて一部の住民は正装をして教会に集い、収穫を祝う儀式に参加する。

「日本でも神社で住民が祭りをするでしょう。それと同じことなんです」

産業と文化の両立。それを行政が財政的に支援しているという。こうした組織の連携構造が長きに渡ってトウガラシ村として栄えてきた礎だと感じたという。

それは内藤とうがらしで地域開発

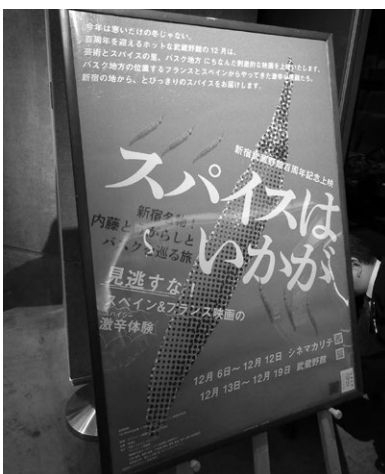
を進める成田さんにとって再確認となる見聞だった。内藤とうがらしの売り先は十分にある。経済としては成長してきている。ただ、文化としてはどうか。あるいは行政の支援は十分なのか。これら三つが融合しない限り、内藤とうがらしはバスク地方のトウガラシのように末永く持続していかない。そんなことを確認した遠征だったという。

## ザビエルはトウガラシを持ってきたのか？

今回の遠征で持ち帰った課題として、「内藤とうがらし」と「ピマン・エスプレット」を比較しながら、検証することがある。生産や販売、観光や文化など19の課題を設定。エスプレット村の活動を参考にして「内藤とうがらしプロジェクト」に取り入れるのか、あるいは条件が違う等の理由で取り入れないのかを関係者

と検証する。

もう一つ検証したいのは16世紀の宣教師フランシスコ・ザビエルが日本に布教で訪れた際、トウガラシを持ってきたのではないかと、ということ。定説ではポルトガル人の宣教師が16世紀に運んできたことになっている。成田さんは今回の遠征のもう一つの目的として、『司馬遼太郎著「街道をゆく」(22、南蛮のみち)で司馬と同じルートを行くことがあった。そのルートはバスク人であるフランシスコ・ザビエルの足跡をたどるものである。今回それを叶え、いくつかの点からフランシスコ・ザビエルが日本にトウガラシを持ってきた可能性もあるのではないかと考えるようになった。いずれ検証が進んだ段階で、機会があればその詳細を紹介したい。(窪田新之助)



写真提供：内藤とうがらしプロジェクト