



高西さんの島コショウの種はリアルで
匂いまで伝わってきそうだ



八重山を継ぐ「ハーブ」



天日干した
島コショウの葉の粉末

天日干した
島コショウの実

生の島コショウの実の
輪切り

生の島コショウの実の
ペースト

島コショウの生葉の千切り

島コシヨウで 描く夢

八重山の香りに魅せられて



西洋ハーブから島ハーブまで
継ぐ高西さんのハーブ園

生葉から乾燥して粉末にした実まで、
島コショウのバリエーションに合う料
理を工夫する。生葉の千切りはチャー
ハン、サラダなどに、生の島コショウの
実のペーストは刺身の和え物に、天日
干した実はお菓子に向くという。



紙に筆を入れる高西さん、植物への愛惜に満ちた
植物画の技法は、筆学で習得したという

島コシヨウは、和名をヒハツモド
キというコシヨウ科のつる性植物
だ。八重山ではピパーチ、ピー
ヤシなどと呼ばれ、古くから食用
や薬用に重宝されてきた。匂いを
嗅ぐと、コシヨウに似た刺激の奥に、
濃密で甘やかな南国の香りがひそ
んでいた。

ハーブコーディネーターで農業
生産法人「石垣島胡椒園」代表の
高西洋子さんは、すっかり少なくな
った島コシヨウを、ふたたび島に
蘇らせ、花いっぱいならぬ、島コシ
ヨウでいっぱいにならうと頑張っ
ている人だ。

「私の故郷の与那国島では、チバ
テイといって、子供のころから親し
んできた、肌身に染みついたなつ
かしい香りなんです」

高西さんが子供のころ、屋敷の