

お手製の島コショウ料理。上は、マッシュした紅芋を島コショウの生葉で包んで揚げた天ぷら。下は、生葉を刻んで入れたジュース（飲み込みご飯）



周囲の石垣に、からまるように生えていた島コショウは、かくれんぼしたり、ガジュマルの木によじ登ったときに、ふつと鼻をくすぐる香りだった。

「島の香りをなつくしたくないッ！」

思い込んだら一直線の熱い女性

は、不可能だといわれる島コショウの苗木作りに挑み始めた。島のどこかで島コショウを見つけると、手作りしたジャムを持参して「どうか枝をわけてください」と頼み込み、何度も何度も挿し木を試みた。なにしろ、幼いころから植物が大好きで、小学生のときには挿し木



の技術を自然に覚え、同級生と遊ぶより、山で植物探求にいそしんだり、植物好きのおばあちと交流するほうが好きだったという人だ。「無理だ」という声を聞いたたびに、持ち前の異志がふつふつと湧いてきて、失敗してもへこたれなかった。4年間の試行錯誤の末、昨年、挿し木を見事成功させ、地元新聞の記事にもなった。

高西さんの実験精神はとどまる

ところを知らず、八重山に昔から伝わる島コショウを使った料理だけでなく、新しい料理の可能性も追求している。まずは、生の実を

かじって食べることからスタートして、ペー

ストにしてクッキーを焼いたり、豚肉にすり込んでゆでてみたり。

「島コショウをもっともつと楽しみたい」と、和洋中華エスニックの垣根を飛び越えて、ひらめき力とアイデアで試作に励んでいる。

もうひとつ、高西さんが力を入れているのが、八重山在来のおー

ルドローズ、トーシイメー（和名・コウシンバラ）の栽培だ。中国原産のこのバラは、11月から翌年の3月ごろまで、可憐なピンク色の花をつぎつぎに咲かせる。

この花、じつは食べられるのだが、ジャムにするととてもおいしいという。ピンク色の美しいジャムの誕生も、発端は高西さんの「わあ、きれいな。食べてみたい」という好奇心のなせるわざ。今ではバラの花の季節になると、むせるような香りを浴びながら、島レモンと一緒にジャムにするのがさまりだ。

「島コショウもトーシイメーも、八重山ならではの、幸せの香りがあるんです」

約1500坪の、のどかな手作りハーブガーデンで、バラのジャムとハーブティーをご馳走になった。幸せの香りが口に広がった。

別名「月華花」とも呼ばれるトーシイメーの絵は高西さん自身の作

わたしたちショップ本店

食品から工芸品、化粧品まで沖縄の物産を幅広く扱う沖縄のアンテナショップの、国際通りにある本店。収穫や生産の状況によるが、高西さんのジャムが話題に上ることもある。

◎沖縄県那覇市大浜地3-22  
JAトリム館1-2階  
☎098-864-0555  
※10:00AM-10:00PM 無休



左はバラ、右は島コショウの風味を生かした手作りジャム。生産量が少ない幻の人気商品だ

