

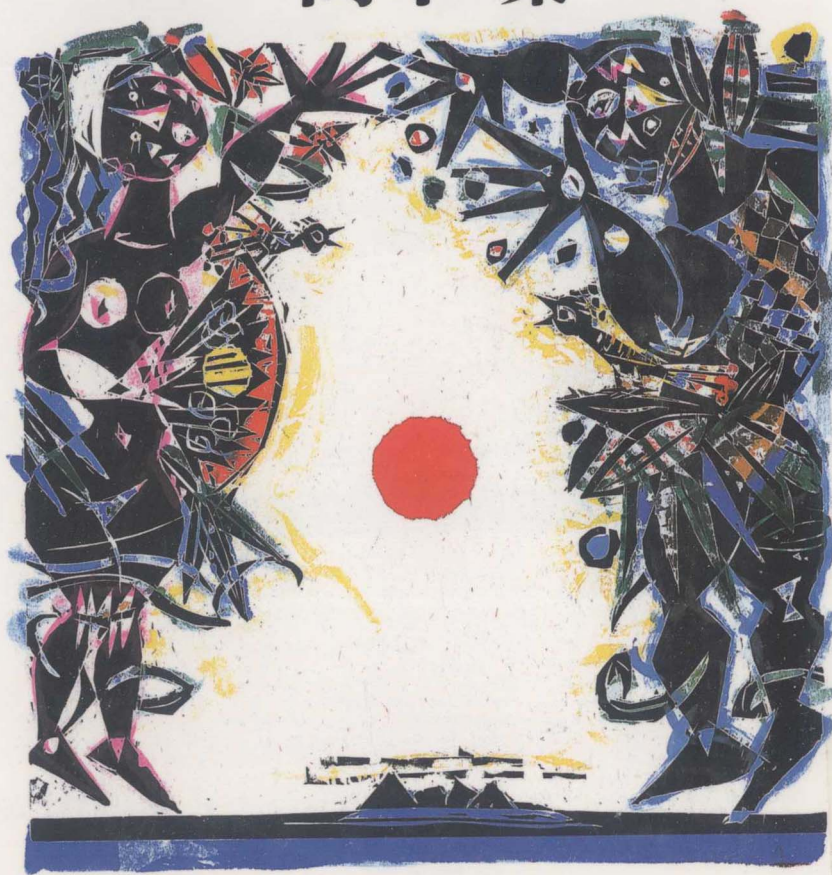
神々の棲む

パイパテローマ

南の果ての島で

わが癒し、そして再生の物語

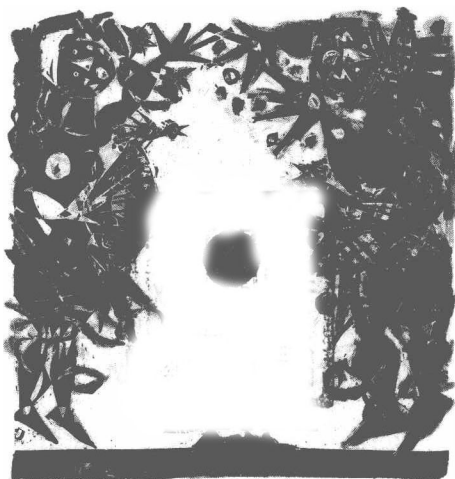
Takagi Rin ^{た か き} 高木 ^{りん} 凜 (脚本家)



神々の棲む バイパテローマ 南の果ての島で

わが癒し、そして再生の物語

Takagi Rin たかぎ りん 高木 凜 (脚本家)



海竜社

〈著者略歴〉 高木 凜 (たかぎ りん)

1947年東京都出身。児童書の出版社に勤務。活字を通してこどもの世界に興味を持ち、保育学校に通う。保母となり、横浜、東京の公立保育所に勤務。退職後結婚式の司会業などをしながら、シナリオ研究所に通い、シナリオを学ぶ。1986年テレビドラマがコンクールに入選。1987年映画の脚本が城戸賞を受賞。以後主にテレビ・ラジオドラマを執筆。日本脚本家連盟所属、日本放送作家組合所属。主なテレビドラマに『黄色い髪』(干刈あがた原作)、『クレジットカード』、『彼女たちの選択』、『否認』(堀田力原作)、『妻よ』、『包丁いっぽん』、『教室』、『再会』、『息子よ』、『父系の指』(松本清張原作、ギャラクシー大賞、芸術作品賞受賞)、ラジオドラマ『パイパテローマー南の果ての島』(平成9年度文化庁芸術祭優秀作品賞受賞)など他多数がある。

赤坂・^{たんてい}潭亭

東京都港区赤坂6-16-11 浜ビル 電話 03 (3584) 6646

神々の棲む南の果ての島で
わが癒し、そして再生の物語

平成十一年八月二十四日 第一刷発行

著者 高木 凜

発行者 下村のぶ子

発行所 株式会社 海竜社

東京都中央区築地二の十四の一 千四〇〇四五

電話 〇三(三五四二)九六七(代表)

FAX 〇三(三五四二)五四八四

振替 〇〇一〇九一四四八八六

印刷・製本所 中央精版印刷株式会社

乱丁本・落丁本はお取り替えます

©1999, Rin Takagi, Printed in Japan

ISBN4-7593-0601-3

「まえがき」

ああ、またこの島にやって来た。

南国の光と風が身と心をほぐしてくれる。

機内を出て、通路を歩き始めた途端に、ふわりと熱い空気に包まれた。羽田から二時間半。ここ那覇空港に降り立つと、いつも懐かしい場所に帰ってきたような安堵感に包まれる。小さな空港だ。出発ロビーで待機する人々を横目に見ながら通路を歩いて行くと、次第に眉の濃い、目鼻だちのくつきりとした沖縄顔の人たちが増えてくる。

「いらっしやい。よく来たさー」

関東言葉の会話に近いが、沖縄特有の柔らかなイントネーションが耳に心地良い。到着ロビーを抜けてタクシーを待つ人々の列に並ぶ。

南国の熱く湿った風が吹き抜ける。波打ち際の白い波頭に、足を濡らして次第に蒼い海底に身を委ねてゆくときの、四肢が解き放たれていくような穏やかな解放感に満たされてゆく。

ああ、またこの島にやって来た。身も心もほぐれてゆく。

この島を初めて訪れたのは一九九一年、NHK金曜ドラマ館『包丁いっばん』というドラマの取材だった。この連続ドラマの主人公の一人を沖縄の出身者という設定にした。デビュー間もなかった萩原聖人君や中島朋子さん、つみきみほさんたちが主演の、大阪を舞台にした料理人を目指す三人の若者たちの話だった。

登場人物のおおまかな設定を作り、その設定に合わせて現地を取材するシナリオハンティング、通称シナハンと言われているもので、このときもNHKの若いディレクターが数日行動を共にして、南部から北部まで丁寧に案内してくれた。

それまでこの島は、わたしにとって気軽に訪れることの出来る場所ではなかった。

五十数年前、この小さな島で、日本で唯一の地上戦が戦われ、おびただしい血が流れた。それは半世紀も前の遠い出来事ではない。戦後もヤマトという国はこの島に多くの基地を封じ込め、そしらぬ顔をして繁栄してきた。ヤマトとは沖縄の人が内地の人々を呼ぶときの総称である。

わたしたちの少し上の世代の人々が、激戦地だったグアムやサイパンを気軽に訪れるこ

とが出来ないように、ヤマトの中心地で生まれ育ち、その繁栄を享受してきたわたしは、この島を訪ねるときは何か決意のようなものを迫られるように思えて、なかなか足を運ぶことが出来なかった。今回も仕事というきっかけでもなければ、訪れることはなかったかもしれない。

若いディレクターは、ドラマに必要な取材を終えてから、せっかく来たんですからもう少し沖縄を見て行きましょう、いざれ書くこともあるでしょうからと意欲的だった。取材の案内役というよりは、彼自身が興味津々で、そのエネルギーにまかせた行動にわたしはただついて歩いたにすぎなかった。

南部の戦跡を初め、主な景勝地、万座毛や辺戸岬、いくつかの美しいビーチ、コザの町、工事中の首里城、やちむん通り、牧志の市場と、連日精力的に見てまわった。宮廷料理や郷土料理、おいしいと言われた沖縄そばの店にも立ち寄って食べてみたが、そのときは疲れた胃に油がきつく、さして印象に残らなかった。

この旅はドラマに必要な背景としての沖縄を手に入れただけで、わたしの目は何も見ていなかった。旅人としてひと通り島を巡ったにすぎなかった。

しかしこの旅がなければ、この後の真の沖縄との出会いはなかったことになる。

神々の棲む南の果ての島で——目次
わが癒し、そして再生の物語

まえがき 1

第一章

わたしの心と身体を襲った嵐

沖縄の豊かな食材を生かす懷石の技 11

女将^{おかみ}さんは沖縄の人？ 14

わたしが乳癌？ 17

白い軀^{むくろ}となった兄との再会 22

母の選択 26

癌病棟の日々 30

ビジネスで成功した姑は一族の要^{かなめ}だった 33

読むことも書くことも出来ない空白の日々 40

第2章

沖縄の神はわたしをどこへ導こうとしているのだろう

「沖縄へ」 49

人は生涯で何ほどのことが出来るのだろう 53

この基地の島にはたくましい息づかいがある 58

沖縄の離婚率はなぜ高い 63

市場での出会い 68

沖縄の神に導かれて 73

第3章

く^だか
久高島はわたしの命^{ぬちぐすい}葉

神々が棲む島、く^だか久高島へ 79

自然信仰の素朴な姿を見る 83

この島はわたしの命^{ぬちぐすい}葉 86

パイパテローマに幸せを夢みたはなさんの人生 90

波の果てに浄土の世界を見た 93

第4章

東京で八重山料理の店を始めたのです

初めて出会った沖縄の味 99

「八重山料理を教えていただけませんか」 103

仕事を持つ女同士の共感 107

八重山諸島の光と影 112

アダンを食べる 118

豊かな八重山の海のもの山のもの 123

第5章

素手で「夢」の店造りに挑戦

沖縄に導かれて 131

店造りという未体験ゾーンへ足を踏み入れる 133

希望の店は大通りから一本入った隠れ家的なところ

「あなたのお店、きつと当たりますよ」 145

南の島の巨人の器に恋をして 150

泡盛は沖縄の人々が育ててきた一つの文化 158

139

第6章

苦い想い 164

ここで良かったらどうぞ 169

限りある日を生きたるために

沖繩氣質 177

納期に品物が届かない 181

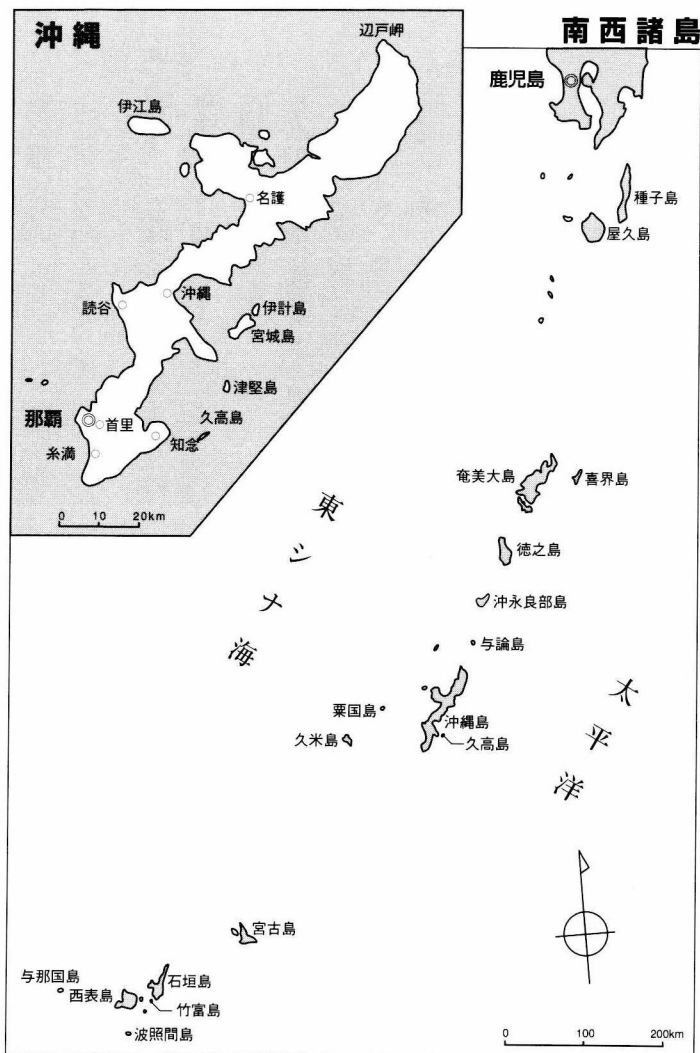
なぜ期日に間に合わせられないのか 186

オープニングの日を迎えた。さあこれから…… 191

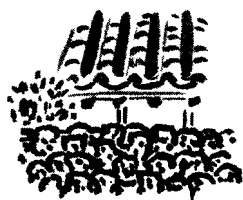
夢中の日々 195

星四つ 200

あとがきに代えて 209



第一章 わたしの心と身体を襲った嵐



昔 初まりや
てだこ大^{うふぬし}主や
清らや
照りよわれ

十六世紀から十七世紀にかけて、首里王府が
編纂した沖縄最古の古謡集『おもろさうし』の
中の一詩。昔、天地の初めに太陽神は、美しく
照り輝いていたという意味である。

わたしはこの『おもろさうし』に収録された
謡の持つ言葉の力強さに惹かれ親しんできた。
この太陽と琉球王を重ね合わせて詠まれた謡を、
わたしはいつしかわたしにとっての沖縄の太陽、
神々と置き換えて詠むようになった。

沖縄の豊かな食材を生かす懷石の技

東京の赤坂のはずれ、乃木坂近くの古びてこぢんまりしたビルの地下に沖縄懷石、八重山料理の赤坂潭亭^{たんてい}がある。

土壁と大胆な木のあしらいのお茶室風の個室が四室と、カウンターが六席ほどの小さな店だ。沖縄特有の島野菜や海草、本土では手に入らない皮付きの豚などの食材を空輸して、ひと皿ずつ懷石風に食べていただく店だ。開業して二年ほどになる。

大都会と違って沖縄の時間はゆっくりと流れる。東京に沖縄の光や風は持つてくること出来ないが、せめて規模のいかんにかかわらず、店にいらした方にはゆっくりと過ごしていただく、そして沖縄の美しいもの、島人が大切に育み守ってきたものに触れていただきたいと願っている。

器は読谷^{よみたん}に窯を構える大嶺實清^{おおみねじつせい}さん、ガラス器は沖縄泡ガラスの稻嶺盛吉^{いなみねせいきち}さん、暖簾^{のれん}は西表^{いりおもて}の石垣昭子^{いしがきあけこ}さんのもの。

店で使われているものはすべて沖縄のものだ。譚亭はこれらの作家の方々だけではなく、食材を譚亭のために採り、集め、送ってくださる方々を初め、たくさん沖縄の島人によって支えられている。

雑誌の紹介によると東京には、沖縄料理の店が八十軒ほどある。いち地方、あるいはひとつの県の料理屋としては驚くほどの数ではないかと思う。

どこも沖縄の代表的なチャンプルー料理をおいしく食べさせてくれる気さくな居酒屋風の店が大多数だ。

チャンプルーとは沖縄風炒めもの料理のことだが、わたしは店を始めるにあたって、チャンプルーはすでに東京でもおいしく食べられる。ならば、チャンプルー以外の沖縄料理を紹介してみようと思った。

沖縄料理はゴーヤチャンプルーと骨付きの豚肉をのせたソーキそばだけではないのを知っていた。そんなことを考えた。

沖縄の食材は豊かだ。そして手の加え方ひとつで無限にその可能性は広がる。

例えば島野菜、紫色のほくほくとした紅芋^{べいも}、黄色い島人参（チデークニ）、姿は関東の

小松菜に似ているが苦みのあるニガナ、香りの独特な長命草（サフナ）、良く知られた苦にが瓜（ゴーヤ）、他にすでにヤマトでは食用としなくなったヘチマ（ナーベラ）や蓬よもぎ（フーチバ）がある。この他にも八重山だけで食されているアダンやシダの新芽、オオタニワタリなどもある。

これらの野菜たちはみな懐かしい苦みや香りを持っている。それはすでにヤマトの野菜たちが失ってしまったものだ。

この沖縄の食材にヤマトの人間が触るのならば、それなりの新しい工夫がなければならぬ。そこでわたしは、後に触れる宮城礼子さんの八重山料理、それに郷土料理、歴史が育んだ宮廷料理、この三つをベースに懐石の技を加えた創作料理を思いついた。

懐石とはふつう京懐石を指すが、茶事に発する食事の作法と考えるなら、土地土地の海のもの、山のものを使った懐石があって良いのではないかとわたしは思う。懐石というヤマトの技と沖縄の食材との出会い。これは新鮮な心弾ませる組み合わせだ。

譚亭は東京の片隅の小さな店だが、ヤマトと琉球の出会いとこころにしたい。食を通して南の国を見つめてみたいと思ったのがわたしが譚亭を始めた理由のひとつだった。むしろこれだけではない。

女将^{おかみ}さんは沖繩の人？

潭亭に初めて見えるお客様に必ず聞かれることがある。沖繩のビール、オリオンビールで喉をうるおし、泡盛の古酒に杯が進む頃になると決まって、

「ね、ところで女将^{おかみ}は沖繩の人？」

「いいえ、東京の下町なんですよ」

と応^{こた}えると、反応はふた通り。ちよつとがっかりなさる方とびっくりする方がいらつしやるのだ。がっかりなさる方はもちろん沖繩出身の方。びっくりなさる方は、ヤマトの方だ。

「じゃ、旦那さんが沖繩の人なんだ」

それも違う。だんだん申し訳ないような気がしてくる。

「じゃ、板さんが沖繩なんだ」

それも違う。一応懷石の修業をした人を迎えてはいるが、いまのところみなヤマトの人