

岡山県・矢掛の薄荷  
「真美緑(シンビミドリ)」  
の名称で40年ぶりに復活





天璋院篤姫も泊まった（1853年9月17日）旧山陽道の宿場町矢掛によく宿屋が復活した。江戸時代には掛屋（藩の公金出納業者）をしていたと言う旧家を町が譲り受け、改修して民間に運営を委託した「矢掛屋」だ。宿の中には様々な土産物屋もできたが、中で目をひくのが、地元で自生していた薄荷を本格的に栽培し、蒸留する工場。町中に工場？と思うが、かつてはどこでも、ものを作りながら売るのが当たり前だった。それをここでは6次産業と言う現代的演出で矢掛の薄荷を復活させ、売り出した。



矢掛の本陣通りの頭上に伸びる電線と電柱をPHOTOSHOPで取り払うと江戸時代そのままの街並みが姿を現す。道幅も、空も広く、のびやかな景観だ。



200軒を超える町屋の立ち並ぶ本陣通りでは蒸留所は最小単位の間口の妻入り建築。

軒下にこの工場の仕掛人の母上が書いたと言う看板がかかっている。ぼくの母・きみの字体とどこか似ている。

中に入ると天井には大正風のレトロな灯りが下がり、時代をワープした感。







これが荷解きしたばかりのポルトガル製の蒸留機セット。これを右のガスコンロの上に置き、トルコ風タンクの下の丸い部分でお湯を沸かす。その蒸気で上の筒の部分に仕込まれた大量の薄荷の葉を蒸す。すると湯気と共に薄荷のエキスが立ちのぼり、上部のとんがった先端に付けたパイプを通して左のタンクへとゆっくり流れ落ちてゆく仕組み。40リットルの薄荷を3時間蒸すとその2千分の1の20ミリリットルの薄荷のエキス（取り下ろし油）ができるという（薄荷アイス500個分）。何だかウィスキーと似ているがそれが蒸留の基本だ。母・きみが北海道の芭露で薄荷栽培をしていた当時の蒸留方法はどんなものだったのだろうか？ 今やこんなにしゃれたものになっている。母はきっと「はんかくさい」と鼻にしわを寄せて笑うだろう。





矢掛に移住して半年になる初夏、「矢掛の里山田で薄荷栽培」と言う新聞記事を読んだ。すぐ隣の村なのでうろついてみたが薄荷畑がどこに有るのかすら分らなかった。佐伯さんと言う長老が栽培していると言う話も聞いた。秋の稲刈りの時期になって、屋根付きの巨大な稲刈り機を運転している長老に出会った。堂々としてあんまり迫力が有るので思わず写真を撮らせてもらった。あとでその人が佐伯さんだと分り、その偶然に驚いた。稲刈り機が外車ほどの値段だとも聞いた。

ところが、佐伯さんを訪ねて薄荷畑の場所を聞こうかと思っている内に佐伯さんは病気になり、入院、訪問できないままに春先には亡くなってしまった。82歳だった。薄荷の話はぷっくり途切れた。

それが2年目の夏になって、矢掛町散策ガイドの取材に里山田・橋本荒神塚古墳に出向いた折に、あたりに薄荷の香りが漂っているのに気付いた。あれ！と思って自転車を止め、道の脇の石垣の上の畑に登ってみると一面の薄荷畑だった。扇状地の斜面の一画で眺めがよく、畑の向うに松林、農家、水田、ぼくの住む城江の村、そして我が家の裏山「中山」(270m)が見晴るかせた。

畑に入り、青々とした葉をつまんでもんでみた。はじける様な爽やかな香りがあたりに広がった。「毎日毎日薄荷畑 うぬぼれ楽しきとわたしもいい匂い」昭和10年、北海道の開拓地で働いていた18歳のきみの短歌が思い出された。





秋になると矢掛の街並みの会で薄荷栽培の仕掛人と出会う機会が訪れた。4年前の2010年の秋に小田川の河原で群生している薄荷をみつけ、以来この栽培にのめり込んだ人で地元のテレビ局の社長さんだ。

母が北海道で薄荷を作っていたこと、矢掛でも薄荷を栽培していると聞いて畑を探して偶然見つけたこと等を話した。すると、「岡山の薄荷は長野経由で北海道に向ったらしいんですよ」との話が出た。ちょっとした衝撃だった。矢掛は母とは何のゆかりも無い地だと思っていた。そんなところに移住してしまっただけですまんなあと言う気が少し有った。それが、実は薄荷で繋がっていたのか？

里山田の畑で思い出した短歌を含むきみの歌8首を仕掛人に送った。すると驚いたことに、仕掛人は「これです、薄荷は正にこの感覚を私にしてくれるんです」と正面から反応した。これまでこの歌を読んだ都会人でこんな反応ができた人はいなかった。土に近く生き、実際に薄荷を育てている人ならではの反応だ。俄然、薄荷が身近になった。

彼によればおよそ40年前まで、岡山は日本薄荷の北海道に次ぐ一大生産地だったと言う。しかし、1970年代に安い海外産や化学合成メントールに市場を奪われ、日本での栽培はほとんど消滅してしまった。ちょうどその頃、倉敷の農業試験場で日本薄荷「三美」とイギリス薄荷「ミッチャム」を交配した「はっか



農林8号」なる新種が誕生、岡山県奨励品種に認定され「秀美」という名で備中地区で栽培が開始された。ところが当時のタイミングは商業的には最悪で、「秀美」はほとんど市場に出回ることも無いままに姿を消し、「幻の薄荷」となってしまった。その40年前の母の時代には戦争のおかげで薄荷の生産は途絶えた。薄荷ならぬ薄幸の農作物と言えようか。香りの爽やかさに哀愁が含まれているのはそのせいかな？

当時の生産者は栽培しなくなった薄荷の株をおそらく河原に放棄したのだろう。それが自生し、子孫が40年間生きのび、2010年に仕掛人の目に止まったのだ。

以来、仕掛人はこの薄荷を新たに「真美緑（シンビミドリ）」と名付け、その名前を商標登録し、薄荷茶、薄荷飴、薄荷焼酎、薄荷ジェラート等々の商品を開発してきたと言う。そして、2015年の春、この薄荷は矢掛薄荷蒸留工場の主としてスマートな形で矢掛の本陣通りに姿を現した。これに先立つ2月、仕掛人は、薄荷による地方創生の推進者として共同通信社の地域再生大賞の優秀賞を受賞していた。





矢掛薄荷蒸留所は2015年3月21日に開業した。薄荷ジェラートは1個500円で100個準備したがその日の内に売り切れた。薄荷茶は季節がら今は品切れ状態だが評判は良い。いずれ収穫期を迎え本格稼働すれば、古い矢掛の町並みにふさわしい店のひとつになるだろう。

壁には地域再生大賞の賞状、そしてその隣に金子きみの短歌と真美緑の写真が飾られている。

この地に移住する折、北海道からの距離からして、母との地縁は消えると思っていた。それが爽やかな香りの薄荷で繋がった不思議。今年の夏の収穫が楽しみだ。

改めて母の歌を詠んでみる。



矢掛薄荷仕掛人 渡邊真  
薄荷蒸留工場の前に止まった  
ベッキオ・バンビーノ(永遠の少年)  
パレード参加の  
ホンダS600(1965)の前で(2015.4.5)

毎日毎日薄荷畑 うぬぼれ楽し きっとわたしもいい匂い

薄荷刈り 編んで吊るして乾かして 搾油作業に徹夜でかかる

薄荷の仕事手間ひまかかるけど いい匂い振りまくからうれしい

納屋に積んだ俵ものたたいて楽しい 借りた金は早く返そうね

仲買の言い値で売るのは惜しいが 収穫祝いは盛んにしよう

国際連盟脱退とは何ごと 報復に日本品の資産凍結とは何

薄荷づくりの命脈つぶれる 山の百姓にどんと降ってきた国際問題

薄荷づくりがすんで山のカケスが騒ぐ 下の兄の南米行きが決まった

戦死よりブラジルで生きると 下の兄は東京の植民学校に苦学の手続き

下の兄がブラジル移住を志す 独立独歩を言うが眩しい

金子きみ「草の分際」(2015年発行)より  
作歌 昭和8年(1933年)