

# Coyote

SPECIAL INTERVIEW

リリー・フランキー  
「何もない贅沢なところ」



OKINAWA'S BEST SCENE

冬こそ沖縄  
島旅のすすめ

池澤夏樹 小泉武夫 名嘉睦稔  
吉本由美 吉本ばなな  
角田光代 石田千 橋本愛  
大城美佐子 古謝美佐子



吉本由美は石垣島に渡った。

訪ねる先は2軒、辺銀愛理と夫・暁峰さんの「辺銀食堂」、  
そして嵩西洋子さんの「ハーブガーデン」だった。

東京で『辺銀食堂』の石垣島ラー油を買うのに列ができたのは何年前だったか。

並ぶのが嫌いな吉本は並ぶのが好きな友人から1本貰って、

以来香ばしく旨味たっぷりのこのラー油が欠かせなくなった。

一方「ハーブガーデン」では嵩西さん特製のスコーンの焼き上がりの甘い匂いと  
5種類の草花たちの芳香に包まれていく。

# 辛い 苦いは 美味しい

## 辺銀食堂とハーブガーデン訪問

文=吉本由美 写真=垂見健吾





### 辺銀食堂

907-0022 沖縄県石垣市字大川 199-1

TEL 0980-88-7803

open 11:30 ~ 売切れまで、18:00 ~ 22:00 (L.O.) close 日曜日

今年の七月、沖縄に行った。那覇空港に着いたのはお昼前で、とりあえずお腹を満たそうと寄った国際通りの「べんぎん食堂テリ」で店の看板メニューのスーチキすば（自家製塩豚に独自の麺）を食べていると、辺銀愛理さんと息子の道くんがひよっこり現れ、私と同行の。タルケンおじい。こと写真家垂見さんと「いやあ偶然」「元気ねえ」「元気さあー」と抱き合うのではないか。突如のことてびっくりし、ドキドキしながら挨拶した。食いしん坊なので、辺銀愛理に紹介されることは人気俳優との出会いより数段ときめく出来事なのだ。夏休みで石垣島から母親について来た小学六年の道くんから雑誌「ふでばこ」の連載を見せられ、発芽寸前のた者ではないその才能にもドキドキした。あれこれと話しているうちに俄然彼らの暮らす石垣島に行きたくなった。

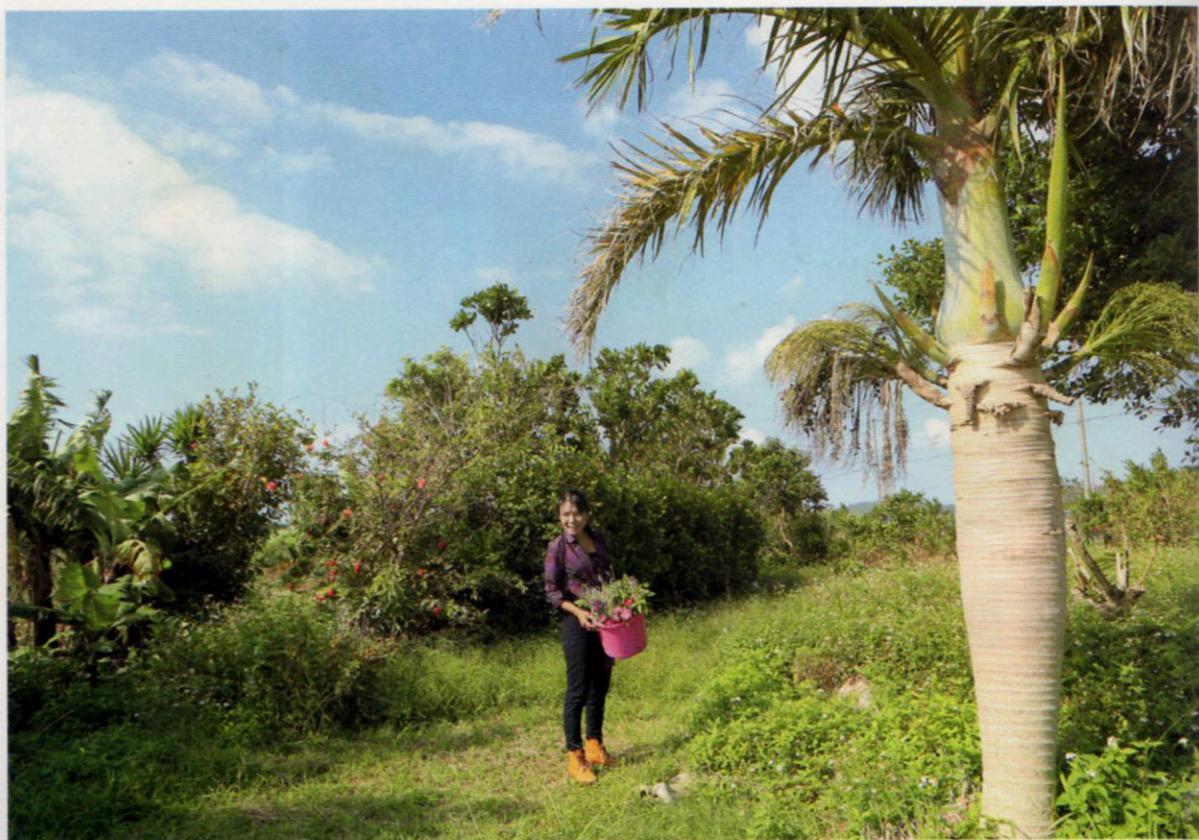
それで九月行くことになる。出発直前、八重山諸島上空を台風二十一号が通過し石垣島にも被害が出たと聞いて心配していたが、来てみると町中はどこどころに街路樹の枝や葉が落ちていたものも車も人も家並みも平靜さを保っていて、ひとまず安心。「辺銀食堂」を目指す。

「辺銀食堂」は町の中心となる石垣港離島ターミナルから歩いて六分の閑静

な一角にあった。琉球石灰岩の目隠しがお洒落で落ち着いた外観だ。まだ開店前で店の中ではスタッフが忙しそうに働いている。それではと、ランチの時間まで近くの「ラー油工房」を覗く。東京で「辺銀食堂の石垣島ラー油」通称石ラーを買うのに列ができたのは何年前だったか。並ぶのが嫌いな私は並ぶのが好きな友人から一本貰って、以来香ばしく旨味たっぷりのこのラー油が欠かせなくなったのだ。麺類はもちろんのこと何にでも使うが、いちばんのマイブームは豆腐とかき混ぜたのを炊きたてのご飯に乗つけてさらにかき混ぜるピリ辛椀で、シャンツァイを山盛り乗せると二杯はいく。

そんな愛着ラー油の誕生過程を見学できるとは嬉しいじゃないか、と小学生のようにわくわくして案内してくれる愛理（と呼ばせてもらいます）の夫・暁峰さんの後を歩きながら、愛理とこの人との出会いがなかったら石ラー及び「辺銀食堂」は今にないのだと思いちよっとした感慨を持つ。

「ラー油工房」はもとは家具屋の四階建てビル。決め手となるニンニク油作りは三階の厨房で暁峰さんとスタッフと分担しながら仕込みを行う。島唐辛子やピパーチ油などの薬味油を混ぜたベースに細かく刻んだニンニクを入れて、微妙な温度調整のもと音や泡を頼



りにじっくりと煮込んでいく。ボトル詰め、蓋締め、ラベル貼りなどの外装作業は二階の工房で行われる。日に四〇六百本も作るその全ての工程が手作業と聞いて驚いたが、全員揃えば二十四名になる元気な女性たちがわいわいと話しながら—中でも手すきの紙・口クタ紙—toスタンプを押し、手でちぎり、糊を塗ってボトルに貼り付ける作業に就いていた工場長・兼城まち子さんの見事な手さばきと愉快なおしゃべりには引き込まれた—楽しそうに手を動かしていて、これなら作業もスムーズだろうと納得である。

さて、待望のランチタイム。「辺銀食堂」に戻り、昼の部のシエフ、スリランカ人のヘッティカンダ・ガムラタラーララーゲ・ゲハーン・チャミス・ヘッティカンダさんに挨拶して席に着いた。写真では何度も見ているがこの料理を口にするのは七月以来のことだから、大げさだけれど期待と喜びで胸がはち切れそうである。そこへまずはナムルの登場。沖縄やちむんの大御所大嶺實清さんのコバルト色の大皿に、スーナ（海藻）、シカクマメ、ナーベラ（へちま）、パブリカ、サラダグアバ、青パパイヤが美しく並ぶ。それぞれの素材の味が口の中でやさしくとろける。爽やかに満ちたオーブニングである。次に出て来たのが五色の水餃子で、旬

の野菜を使うために餡は季節によって変わるらしい。九月下旬の今日は、基本の白い小麦粉生地には餡は白菜。クロレラの緑生地にはからし菜、イカ墨の黒い生地にはセーイカ、赤ピーマンの赤い生地には鳥らつきょう、ウコンの黄色い生地にはヨモギが、餡となって包まれている。石ラー、シャンツァイ、黒酢+ゴマ油を好みの分量で合わせたタレにつけていただいたが、生きていてここに来られて良かった……としみじみ実感する味だった。

ゞは名物ジャージャンすば。ペンギン流の甘くない肉ミソをすば（独自の麺）にかけ、トッピングした野菜と混ぜ合わせて食べる。思わず「旨い！」のひと言が出る。この奥行きのある複雑な味は食べてみなければわからない。つくづく石垣島に来て良かった、と笑う。

### ハーブガーデンのお茶とスコーン

ペンギンごはんでお腹を満たしたあと、愛理の案内で嵩西洋子さんの運営している「石垣島胡椒園」まで、美味しいハーブティーをいただきに行った。広々としたサトウキビ畑の中を愛理の車は黙々と進む。本来は実りを迎えて輝いている光景だろうに、今日の前



### 石垣島ハーブガーデン

907-0003 沖縄県石垣市平得 1021

TEL 0980-82-7038

open 要問い合わせ

広がるのは台風で横倒しになったサトウキビの悲しい姿だ。薫西さんのところは大丈夫だろうか。

「石垣島ハーブガーデン」とも呼ばれている約千五百坪の敷地には通常なら西洋ハーブが育っているが、台風被害はこのハーブが育っているが、台風被害はここにもおよび、薫西さんの最初の言葉が「今日は何も見るものはないですよ」のひと言だった。雑草は取らない主義なのでもともとワイルドな風景なのだが、それも壊滅状態で見える影もないそうである。片付けて回復させる手はずを考えるもまだできない、とため息が出る。

しかし気を取り直して洋子さん、「とりあえずスコーンを焼きましょね」とキッチンに立ち、手際よく粉を練り始めた。キッチンのあるロτζジ風の建物は洋子さんのアトリエだ。ハーブを育てながら、ここで植物の絵を描いたり、お菓子や料理の作り方、石けんやポプリの効果や使い方のレクチャーをする「石垣島ハーブスクール」を主宰している。だからかスクールの生徒に教える口調になって、二十一種類のハーブソルト粉末二掴み、卵、ヨーグルトを混ぜた生地に、ローズマリー、ミント、

マージョラムをザクザク刻んで入れて、美味しいバターを百グラムよく馴染ませて丸めて寝かせますよ、とテキパキ講習。

スコーンの焼き上がりの良い匂いがしてくる頃、ハーブティーの準備が始まる。お湯を注ぐとエメラルド色になるバタフライピー、ピンク色を作るコウシンバラ、サンゴ色を出すローゼル、紫色になるクワの実、そして美しい黄色の液体と化すジャスミンの白い花。畑を見せられない以上きれいな色だけでもお見せしたいと、実験中の科学者のように色出しに夢中である。

スコーンの焼き上がりの甘い匂いと五種類の草花たちの芳香に包まれて、アトリエの小さな空間が花園のようになった。するところとると眠気が生じて、もう何もかもどうでもいいような気がしてきた。ハーブの魔法にかけられているのかもしれない。

吉本由美 四八年熊本生まれ。作家・エッセイスト。セツ・モードセミナー卒業。「スクリーン」編集部、大橋歩さんのアシスタントを経て雑誌の世界へ。「アナン」「クロワッサン」「オーリー」などの女性誌でフリーランスのライターおよびインテリア・スタイリストとして活動後、執筆業に専念。著書に「キミに会いたい動物園と水族館を巡る旅」するめ映画館「みちくさの名前」ほか、著書多数。二〇一一年三月より熊本在住。