

地域を支える 変える 高知大 16

創立75周年

今が旬のイタドリは食べておいしいだけでなく、高知に息づく文化としての魅力がある。そう語るのは、高知大学人文社会科学部の岩佐光広教授(46)。中芸地域や高知市鏡地区での聞き取り調査から見てきたの

は、採ることに情熱を注ぎ、楽しむ女性たちの姿。人をつなぎ、高知の暮らしの風景を本にまとめたという岩佐教授に話を聞いた。

イタドリは人を結ぶ!



採る喜び 身内や集落の人と

一級の研究対象
イタドリに興味を持ち始めたのは、メインに研究している魚梁瀬森林鉄道の調査中。昭和初期の暮らしについて2015年から地域の方々にインタビューをしています。その中でたびたびイタドリの話が出てくるんです。皆さん口をそろえて「高知イタドリはおいしい!」と、福島の県出身の私は食べたことがありませんでした。本当にイタドリを食べるのは高知だけなのか、どうしてここまでイタドリ愛が深いのか疑問に思いました。そして22年ごろから本格的に調査を始めました。

人文社会科学部 岩佐光広教授



高知市鏡地区の休耕田を利用して栽培されたイタドリを手にする岩佐光広教授

「春にヒクニックがてら母とおばと採りに行った」「身内で手分けして下処理して近所に配った」「他県から嫁入り後、イタドリ採りに誘われて集落の人と仲良くなれた」と、いろいろな語りからは、人付き合いや暮らしの風景も見えてきます。私は、誰かと一緒に採るといことが、高知とイタドリの密な関係を解き明かすポイントだと感じています。

さらに世界にも広がります。16世紀末に渡ったポルトガル人が持ち帰りました。エキゾチックな園芸植物として高値で販売し、ヨーロッパで流行しました。しかし、強い繁殖力で増殖し、イギリスでは今、有害な外来種として問題になっています。

物語を集め本に

高知の年配の女性から話を聞いてみると、特にイタドリを食べるだけでなく、採る楽しさを美に生き生きと語ってくれます。「採るにほっちりのがあったらもう逃しやせん。仕事も放つて採る」

安田町のおばあちゃんの言葉です。旬のものを採集する喜び、自分だけの宝物を採る



高知市の日曜市に並ぶイタドリ



「採るほいけん、これが一番男。皮剥きをする女性」(馬路村11005年撮影)



収穫されたイタドリの皮剥きをする女性(高知市鏡今井のJA高知市鏡野菜集出荷場)

視点変えるから面白い

私の専門は文化人類学です。フィールドワークを通して異文化理解を試みます。当たり前だと思っている自分たちの文化を見つめ直すことも試みます。県外出身の私にとって、高知に根付くイタドリ文化は、とても不思議でした。ちょっと視点を変えて見たら、面白さに気づけたのだと思います。異文化理解は人間が主な対象と思われがちではありません。でも人間は常に他の動物と共にあります。ですから人間のことだけを調査しても、実は分からない。イタドリを介することで、また違った高知の暮らしの風景が見えてくると思っています。学生には、身近なところから世界が見えると思えます。私の研究も高知に始まり全国、そして海外へ広がりました。イタドリを通してグローバルな世界と高知のローカルな暮らしが繋がりました。そんな「鳥の目、虫の目」が交差するような見方、考え方が学生の参考になったらうれしく思います。

雑 賢活動中

体育会弓道部

弓道部は2~4年生の男子12人、女子6人が所属し、朝倉キャンパスにある弓道場で練習しています。取り組むのは28センチ先の直径36センチの的を狙う「近的」。10月に行われる中四国学生弓道選手権大会の団体優勝を目指して努力しています。

昨年の大会は主将として臨み、男子は3位で悔しい思いをしました。ただ、個人では予選、本選76射中70射的中させ、全体2位で伊勢神宮(三重県)での全国大会に2年連続で出場しました。

弓道は自分自身との闘いです。とにかく冷静に、自分の動作を客観視できるよう心がけて矢を放ち



昨年、中四国大会に出場した弓道部員(広島県廿日市市)

ます。常に同じ動作で簡単と思われかもしれませんが、立ち位置や狙い、力の配分のちょっとしたずれで結果が変わります。弓道は高校から始めましたが、ミスしても挽回できることを学びました。普段の生活でも何事にも恐れるこ

となく、挑戦する度胸がついたと思っています。

練習は週4日。試合に向けて日々努力する一方、部員同士で食事に行ったり、パーベキューをしたりして楽しんでいます。

(築山孝輔=人文社会科学部4年)

推しスポット

あおぞら食堂



豚てり丼を掲げる鈴木真佐子さん(高知市の「あおぞら食堂」)

大盛りゆえ昼夜兼用!?

「前向きに頑張ろう!」。ポジティブになれるランチを提供したいと話す鈴木真佐子さん(54)は、岡豊キャンパスに近い「あおぞら食堂」の店主さんです。目指すのは「誰もが気取らずに入れて、長く愛される店」。岡豊高校も近く、学生や家族連れ、スーツや作業着姿のお客さんが集い、最大40人入れる店内は毎日満席になるそうです。

メニューは約30種。「学生基準なのでどれもボリューム満点」。お薦めとして出してくれた「豚てり丼」は、炒めた四万十ポークとタマネギ、ネギと卵の黄身をご飯に載せたシンプルさ。初めて食べても、どこか懐かしく、愛情を感じる味でした。副菜とみそ汁が付いて850円は安い!

大盛りゆえ、医学部生は昼夜兼用になって財布に優しいと言っているとか!?「卒業生が顔を出してくれるとうれしい。学生時代を思い出して『頑張らんといかん』と帰っていきます」と目を細めた。

高知市大津甲682の1ウイレッジ大津。午前11時~午後3時。日曜祝日定休。電話088・866・0262。

(富永莉央=人文社会科学部3年)