

小豆島の味わい

小豆島は瀬戸内海で2番目に大きな島で、人口は3万人弱です。比較的暖かく乾燥した気候と、きれいな地下水による恩恵を受けています。これらの気象条件は、海の東部にある、最も往来の盛んな航路と商業都市の大阪に近い小豆島の位置とともに、歴史的に島を主要な食料生産地にすることに貢献しました。比較的穏やかな瀬戸内海は古くから貿易において極めて重要であり、大阪と九州を、そして大阪と朝鮮半島や中国などの遠い国々とを結びつけているのです。

小豆島で最も有名な商品は、醤油、そうめんと呼ばれる細い小麦麺、オリーブの3つです。醤油産業やそうめん産業は、中世に島で栄えた塩の生産に端を発しています。しかし、江戸時代（1603年-1867年）には、小豆島の塩産業は他の地域での過剰生産により衰退し、需要が崩壊しました。島民は塩の代替用途を追求することにしたため、塩は醤油や小麦麺の材料となりました。どちらも古くから大阪地域では作られており、醤油は和歌山で、そうめんは奈良で作られていたため、小豆島でこの二つを生産することにしたのは驚くには値しませんでした。内海貿易において小豆島は有利な位置にあったため、西日本から大豆や小麦などの材料を簡単に調達でき、また大阪に近接しているので、需要が枯渇することはありませんでした。

オリーブの木は、明治時代（1868年-1912年）に初めて小豆島に植えられました。明治時代にこの地域の気候が輸入作物の栽培に適しているとみなされ、日本政府がこの島を試験場として選んだのです。この決定は成功を収め、小豆島はやがて日本のオリーブ生産の中心地として知られるようになりました。オリーブ園は島の傾斜地の多くの部分を覆い尽くしており、下に見下ろす海とともに、地中海のようだと称されることもある風光明媚な風景を作り出しています。