

五島の椿

椿の花は五島列島のシンボルであり、その美しさと実用性で愛されている。潮風に強いこの丈夫な植物は、古くから家や農園の防風林として植えられてきた。五島ではおよそ 4,000 年前から種子が油として加工されてきた。椿の木や葉は、それぞれ薪やお茶として今でも使われている。

五島で見られるツバキの主な品種は、ヤブツバキとして知られている。1947 年に発見された福江市にちなんで玉之浦ツバキと呼ばれている。この品種は、花弁が白く縁取られていることで見分けられる。

福江島には約 270 種のツバキが自生し、栽培もされている

椿油

福江の椿油づくりは、ほぼすべての人が参加している。製油会社が収穫のために椿畑を耕す一方で、地元住民が集めた種も利用する。毎年秋になると、人々は自宅の敷地内の木から種を採取し、製油所にキロ単位で売る。

精製所では、天日乾燥させた種子を粉碎し、圧搾して油を抽出する。その後、油を活性炭入りの和紙に通して低温濾過するのが、純粹で高品質の油を生産する伝統的な方法である。

歴史的にも今日でも、椿油は主に料理用と化粧用の 2 つの用途がある。発煙点が 210-250℃と比較的高いため、炒め物やマリネやドレッシングのベースオイルとして適している。また、ビタミン E や LDL コレステロールを減少させる不飽和脂肪酸であるオレイン酸の含有量では、オリーブオイルを凌ぐほどで、ヘルシーな選択肢でもある。椿油は、福江で最も有名な料理である五島うどんの重要な成分である。麺を手延べする際に油を塗ることで、コシのある食感を保つことができる。

椿油は長い間、生のまま肌や髪保湿剤として使われてきた。実際、7~8 世紀に五島列島から中

国に向けて出航した遣唐使船では、椿油が唐の皇帝に送られた。今日では、石鹸やクリーム、その他の美容製品にも幅広く使用され、五島列島のオイルの多くは高級化粧品メーカーに販売されている。現代の研究では、椿油に含まれる栄養素や脂肪酸には抗炎症作用があり、保湿や老化現象の防止に効果的であることが示唆されている。

椿の防風林

腐食性の塩分を含んだ強い海風は、農作物を荒らし、建造物を損壊させるため、福江の景観には防風林が欠かせない。しなやかな幹、常緑の葉、耐塩性を持つ日本のツバキは、弾力性のある自然のバリアとなる。

そのような防風林の特に印象的な例のひとつが、年間を通して風が強いことが多い三楽にある。その名も「椿のトンネル」。その名の通り、椿の木が双子のように連なり、緑のトンネルを形成している。このトンネルは、丸畑と呼ばれるこの地域独特の丸い畑の周囲約 1 キロを、ほぼ円形に貫いている。これらのツバキは、約 200 年前に九州の迫害から逃れてこの地にやってきたキリシタン入植者によって植えられたと伝えられている。トンネル内にある最も古くて大きな木のひとつは、聖母椿と名付けられた。

キリスト教の図像における椿

ヨーロッパの宗教的伝統では、聖母マリアに最も関連する花のひとつはバラである。しかし、日本ではツバキであることもある。例えば、京都大学にはマリアの生涯の重要な出来事を描いた 17 世紀の作

者不詳の絵があり、中央のパネルでマリアは幼子イエスを右腕に抱き、左腕には白い椿と思われる花を持っている。福江のキリスト教会では、椿は装飾や図像に頻繁に登場する。しかし、椿の花びらは実際には 5 枚だが、この宗教的な文脈では、十字架の腕を表すためと思われる 4 枚で描かれることが多い。