

定年になって
ふるさとに帰っても、
できる仕事として、
伝えていきたい。



標高100mを超える崎山台地は、海成段丘。隆起を繰り返してきた室戸ならではの地形。台風や偏西風の風当たりが特に強い。そこで防風林として植えられたのが、椿の木だ。

「100年前から同じ製法だから『百年椿油』と命名し、デザインも一新。使い勝手もよいため、ふるさと納税お礼の品としても人気です」と話す山崎和彦は、集落で椿油を作っているグループの一員。外での勤めをやめて農業を継ぎ、イノシシや鹿の狩猟にも出張ったりと、一年中忙しい。

椿油づくりでいちばん難しいのは、最後の「沸かし」。水分を飛ばす微妙な火加減は、ベテランにしかできない仕事だ。

「60代はまだ見習い。若い人は少ないけれど、このあたりには元気な80代も多いです」「自然が相手だから、その年に採れた実の分しか油にできない」と、手間ひまはかかるが、重労働ではない。

「定年後に故郷に帰りたいという人もいる。歳いった人もできる仕事として、椿油づくりを残したい」。そんな思いで作業を続ける。柑橘、いも、お茶そして米も作れる豊かな台地。究極のスローライフの一番のごちそうは？

「そりゃ、椿油で揚げた天ぷらやね〜」。何と贅沢な。

崎山常会椿油グループ
山崎和彦

室戸じと、
進む。