

それはそれは爽やかに澄んだ空気、突き抜けるように澄み切った空、オーストラリア本土のシドニーを経由してタスマニア、ローンセストン空港に降りた瞬間、体が軽くなったような覚えがした。

飛び立った羽田が真冬の2月、それがいきなり真夏に代わった体感。

そうだ！日付、時差こそ違わないが、南半球のしかも南極の近くに来てるんだア、と一人で唸った。

お迎えの車が来るまで、知的な物知り屋さんのタスマニア情報は飛び交う。

そうか！“マニアチックな人が沢山いるから、「多数マニア→タスマニア」と名付けられたんだよ”、と周りの人に低い声で嘯いたら“ああ やっぱりそうなんだあ”と頷かれては引っ込みがつかない。が、親父ギャグが受けてフムフムと一人悦に入る。旅の終始そんなギャグを連発して場の和ませ役に徹した。

今回の蕎麦打ちのイベントは、日本と四季が真逆のタスマニアにおいて、蕎麦栽培の視察、そして栽培が可能でありながら蕎麦の消費に繋がらないタスマニアに日本の蕎麦食文化を紹介しようという目的がある。『タスマニア物語』などで、日本消費地向け生産基地になるための苦労話は知る人ぞ知る、S製粉のS社長である。

まずは今回のメインイベントの蕎麦祭りについて紹介します。

イベント会場はタスマニアの州都 HOBART から内陸に向かって約1時間の所、風車で有名な OARLANDS である。CALLINGTON MILL といいウインドミル製粉所として昔から有名なスポットです。平地から緩やかな丘の上にあります大きな羽根が回る雄姿は圧巻です。タスマニア以外にも対象を広げ政府役人も含めて1500人の招待客を 冷たい《ぶっかけ蕎麦》で（お・も・て・な・し・）をしました。

時間がくるとあちこちからバスで来場し、私たちの蕎麦打ちテントに潜り込み、もの珍しそうに見学やら質問など、肉食ステーキ食文化との違いに大方の人は目を白黒させていました。彼らの視覚に、胃袋に、喉の奥に、蕎麦食がどのように映ったのか、とても関心があります。味噌醤油など発酵食品がないところにおける蕎麦の食し方、があってもいいでしょうね。アンケートは取っていませんでしたので、後で関係者からお聞きしたいものです。



次に蕎麦栽培の圃場視察ですが、一面広がる草地、羊の群れ、牛の群れ、ユーカリの樹木、全てが圧巻です。蕎麦栽培中の圃場二か所を視察しました。

丁度蕎麦の花が開花して満開の畑はさながら、ピンクが買った白い魔法の絨毯が引き詰められたようでした。収穫量を左右する蜜蜂、昆虫も驚くほどに楽しげに沢山行き来しており、これもさながら銀座のホコ天のようでした。

説明に依りますと、自然の恵みであるタスマニアのお天道様は（日本人だけの表現か？）は質、量共に世界一だそうで、燦々と降り注ぐそれにより、蕎麦の最大の売りの一つポリフェノールの「ルチン」がはち切れんばかりの豊富にあるようです。素晴らしいことですね。

多くの仲間達の老骨には、優しいとは言えないスケジュールではあったが、事務局側も気配りを戴いたようで、ロンセントンの溪谷めぐり、更には有名な映画、「魔女の宅急便」のモデルになったパン屋（ホタテ貝の）で昼食を取ったりタスマニア動物園でデビル君にも会えたし、もう一つは世にも不思議な美術館巡り（MUSEUM OF OLD AND NEW ART；通称 MONA）をすることができた。

タスマニアワイン、ビール、サーモン、はちみつ等美味しいものはたくさんある、がここでは省きたい。ご希望と機会が有り些少の投げ銭が頂ければ お話しいたします。笑（了）