



無垢島産つばき油

今年でお別れ

津久見市

【津久見】津久見市無垢島の住民は年末にかけて、純度100%つばき油作りに精を出す。島の特産品として長年親しまれてきたが、住民の高齢化や原料となるツバキの実の不作が続いているため、今年が最後の製造になるといふ。



ツバキの実を収穫する島民＝津久見市無垢島

住民高齢化や実の不作続き

無垢島は津久見港から16キロ沖にあり、現在は17世帯30人が暮らす。「椿の里」づくりとして、1981年から裏山に植樹を始め、約5千本のヤブツバキや八重ツバキが育った。つばき油作りは婦人会メンバーが担い、市内の店舗や顧客に販売していた。

90年代後半の最盛期には、年間約800キロの実が取れ、100キロ入り化粧瓶2千本を超えるつばき油を出荷した。しかし、近年は収穫量が15〜30キロまで減り、瓶数も100本以下に落ち込んだ。

高齢化が進む島の生活を



実の収穫を手伝う市職員

市職員らと最後の収穫

支えるため、県や市、NPO団体などは長い間、収穫のサポートを続けてきた。最後となるつばき油の製造を控えた今年9月末、市職員ら15人が島へ渡った。山頂付近の木から、ピンポン玉サイズの実を一つ一つ手で摘み取り、籠に詰めて島民に引き渡した。

今後は島内の女性らがミキサーで粉末にしたり、蒸したりして搾油を繰り返して、年内には常連客らに向けて発送する予定。

長く製造に携わってきた島民の榎本なつえさん(67)は「県内外問わず、毎年欠かさず買ってくれるファンがたくさんいた。何十年も愛される製品になって大変ありがたい」と話した。

(大海すみれ)



〔問①〕 無垢島とはどんなところか、位置は？ 人口は？

〔問②〕 つばき油の製造が最後になる理由は？

〔問③〕 つばき油の特徴は？ 調べてみよう。