

《エッセイ：フランス暮らしの日々から》
「オリーブに生きる人々」
Essai : “La vie en Provence avec les olives”

木下 恵美子

KINOSHITA Emiko

Abstract : J'ai vécu en France et à Monaco pendant vingt-cinq ans. Nous avons, mon compagnon et moi, une villa de campagne à Saint Cézaire sur Siagne. Notre propriété avait un terrain de 17.000 m² avec 63 oliviers. Nous avons connu des gens du village qui pendant toute l'année vivaient de la culture des olives.

Je me souviens, tout particulièrement d'une femme, Françoise, qui était dans sa famille, la 5^{ème} génération producteur d'olives. Après la mort de son père qui a eu un accident avec son motoculteur, elle travaillait du matin au soir pour continuer de récolter les bonnes olives. Elle menait une vie très dure. Elle possédait 700 oliviers. Elle était pleine d'énergie et avait toujours le sourire. On disait qu'elle était le soleil du village. Nous avons, nous-mêmes, fait notre propre huile avec nos propres olives. J'ai beaucoup aimé ce village provençal. J'y repense très souvent, encore aujourd'hui. Pour moi c'était une vie comme dans un rêve.

Keywords : olivier, culture des olives, soleil du village, オリーブの木、オリーブ栽培、村の太陽

このエッセイは、私がモナコに住んでいた時に書いた（2007年）もので、コートダジュール日本語補習校（École Japonaise Complémentaire de la Côte-d'Azur）の小誌に掲載された。今回それに多少手を加えた。当時、モナコで暮らしていたが、南仏の小さな村にオリーブ畑のある田舎家を持っていて、そこで、時々プロヴァンスの生活を楽しんでいた。

ここ、サン・セゼール（Saint-Cézaire sur Siagne）の小さな村の人口は僅か2,500人。昔からオリーブの栽培が盛んで、地元の多くの人達は広大な畑の中に石造りのプロヴァンス風な家を構え、何世代も続く農家の暮らしに誇りを抱いて生活している。敷地が17,000 m²ある私たちの田舎家のまわりには、60数本のオリーブの木があり、その手入れや管理を

ジョン・ピエール (Jean-Pierre) に依頼している。彼は村にあるムーラン(Moulin)と呼ばれるオイル搾油所の責任者として、毎日忙しいにもかかわらず、時間を見つけては私たちの所で働いてくれている。

この年 (2007年)、サン・セゼール村のムーラン・ア・ウイル(Moulin à huile)と呼ばれるオリーブ搾油所は、例年になく活気がみなぎっていた。それまで半分は手搾りで作業を行っていたが、二年前にイタリアから新しい機械を購入し、モダン化されたオイル搾りの工程に変わった。そうは言っても、どれだけの手間と労力のいる仕事であるかはわかり知れない。ここで働く地元の有志は、機械作動に従事するムリニエ (オリーブオイル搾油人) 以外は、全てヴォランティアである。ムーランは毎年十月になると活動を開始し、それから約半年間オイル搾りが続けられる。この期間は日曜日でも休まずのフル回転で、収穫したオリーブが次々と村の農家などから運び込まれて来る。新鮮なうちに機械にかければ、しぼりたてのヴァージンオイルが味わえる事になる。これは酸味の含有量により、1%以下の場合には最高級品、それ以上 2%以下は第二級品とカテゴリーがつけられる。このムーランのオリーブ協同組合の特製オイルは、パリの農業博覧会で今迄に何度かメダルを受賞している。その名誉がこの地域の人達の反響を呼び、この年、ここで扱ったオリーブの量は何と 154 トンという見事な記録達成であった。

ジョン・ピエールは、その責任者としてここ数年来、ムーラン発展のために多大な力を注いでいる。村の古い農家に生まれ育ち、年老いた父親と共にオリーブ、野菜作りに専念する一方、クリスマスローズの栽培を手がけて、自分なりの農業を築いている人物である。この村にとって彼の存在は村長さんと同格で、多くの住民から信頼されている。「忙しくて時間が足りない。」と言いながら、わが家にも手を貸してくれ、オリーブ畑を中心によく働いてもらっている。季節を問わず日が昇りあたりが明るくなると、彼の農作業が開始する。無口でこちらから何か話しかけないとモクモクと働き続けるだけだ。彼の仕事の進め方は、実に効率的で何でもそつなくやりこなす。まさに土と共に生きる頼もしいジョン・ピエール、決して人の悪口を言ったり、愚痴をこぼすこともなく、フランス人には珍しいタイプだ。こんな彼が全く違った表情を見せるのは、毎年七月にある村のオリーブ祭りの時である。ムーランが主催して行うので当然、ジョン・ピエールが主役になる。マイクを片手にスピーチをする時のユーモアたっぷりで流暢な話し方に、地元の人々は信頼の大拍手を贈る。彼の日頃の苦勞がこれで癒されるのではと、誰もが思っているのではないだろうか。

この日は出店でオリーブオイルをはじめ、その年に収穫された農作物などが売られたり、プロヴァンス風アトラクションなどで村の広場はにぎやかな一日になる。夕方になるとお祭りの大イベント「ミスオリーブ」のパレードがある。選り抜かれた美女をトラクターに乗せ、自ら運転をして村中を走り回るのも彼の役目。この時ばかりは笑顔いっぱい、普段の忙しさから解放されリラックスしたひとときの様だ。

このあたりの農家の一年の生活サイクルは、オリーブの収穫に合わせて展開する。村に残るたった一軒のオリーブ専業農家カマット(Camatte)さんの存在も重要である。今、この家を継いでいるのはフランソワーズ(Françoise)。彼女は五代目にあたり、ジョン・ピエールと同様に古くからの農家である。フランソワーズのお父さんは、二十年間という長い間ムーランの責任者を務め、この地域でも名の知られたオリーブ栽培専門家の一人であった。今から五年前のことになるが、カマットさんはいつもの様に農作業にかかり、自分が操作していたトラクターがいきなり石にひっかかり転倒してしまい、その下敷きになって帰らぬ人となった。たちまちこのニュースは村中に伝わり、突然の信じられない悲報に人々はうろたえる程であった。私もお葬式に参列したが、教会は彼の死を惜しむ人々で埋め尽くされ、村の大きな柱を失った衝撃はたいへんなものであった。

お父さんの功績を肩に背負ったフランソワーズの心境は、一体どんなだろうと、村の住民は思案に暮れた。その上、彼女を襲った不幸はこれだけではなかったのだ。この事故の二年前にご主人を亡くしていたので、路頭に迷った彼女の姿が想像出来る。

しかし、これらの悲しみを乗り越えて、フランソワーズは奮起した。3ヘクタールの畑に700本のオリーブの木を所有する、二人の子持ちの彼女は、運命的な人生と戦った。来る日も来る日も畑仕事に明け暮れ、オリーブ作りに熱意を燃やした。今、そのかいがあって、カマットさんのオリーブ農作物は、たいへんな評判を呼んでいる。オリーブの塩漬けやパテ、オイルも勿論のこと、ここ三年以来、毎年の様にパリの農業博覧会でメダルを獲得している。彼女を支えているダヴィッド(David)は、同じ村の羊飼いの家に育った自然と共に生きるすばらしい同伴者である。父親と一緒に羊の世話をしながら、山を下りて来てはオリーブ栽培に余念がない。「フランソワーズとの出会いで、私はオリーブの魅力にすっかりとりつかれてしまった」と、二人だけで全ての農作業をやりこなしている。若い力を振り絞ったこのオイルの味は格別で、マイルドな舌ざわりにやや酸味のある新鮮な感触が何とも言えない。毎週土曜日に村の広場で行われる朝市に、フランソワーズはいつも元気な顔

を見せて、地元の人々との触れ合いを大事にしている。私もそんな彼女が好きで、田舎家に居る時はいつも朝市に足を運び、塩漬けのオリーブを頬張ったりしながらおしゃべりに興じる。

年に何度か村の人達を集め、オリーブ栽培の講習会が開かれる。彼女はジョン・ピエールと一緒に参加者に自分の農業体験談なども話したり、村人達のために色々活動をしている。私も2、3度参加したことがあるが、やはり、この様な作業は長い経験がモノを言うのは明らかで、オリーブの枝の剪定を教えてもらった通りにやってみたが、どうも合格点はもらえそうにない出来ばえだ。結局、ジョン・ピエールに助けを求めてしまう年季の要るたいへんな仕事であることが分かった。フランソワーズは幼い頃からオリーブ畑の中で暮らして来た。自分の人生の全てがここにあるとよく言っている。「この村の太陽」(Le soleil du village)と皆から呼ばれ、とてもしっかりしていてヴァイタリティに溢れた女性である。これからのオリーブ栽培農家の第一人者として大いに力を発揮していつてもらいたい。

サン・セゼールは標高400mに位置しているので、冬は比較的寒く、オリーブ作りにはここが限界の高さになっている。幸いにも肥沃な土地に恵まれ、斜面を利用した畑があちこちに広がっている。今は兼業農家が殆どであるが、それでもこの村の伝統を守り自然と融合し、たゆまない努力を続け生きていく人々の姿にはいつも感動させられる。わが家でも、今年は500kgのオリーブを収穫し96リットルの黄金の液体を搾油した。この満足感は何にもかえ難い。やや緊張しながらジョン・ピエールと一緒に早速、自家製オイルの味を確かめてみる。すべるようにのどを落ちていく快感とともに、フレッシュな渋味もなかなかで、今年にはわが家のオリーブオイルを村の品評会に出そうと大きな期待を持てる自信を得た。収穫後、消毒が終わったオリーブの木々は、春から夏の日差しを存分に浴びて、5月から6月にかけて小さな白い花を咲かせる。その中の8~10%程度が受粉して実をつける。夏の高温時に成長を続け、11月半ばからオリーブが色づき始める。品種によって実の大きさ、色も違うが、このあたりでは比較的粒の小さい黒褐色のつやつやしたものが多い。新しく木を植えた場合、数年待てば実がついて、15~20年の木が最も多くの量を収穫出来る。その寿命はとても長く500年以上というのもあり、樹齢150年位までは毎年オリーブが実る。一度、実がなったらその枝は切り落とし、翌年に向けて新しい枝を伸ばすのが大切なのだそう。

村の広場近くに住むルネー(René)、ポレット(Paulette)夫妻と私たちは結構ひんぱんに行き来をしていて、気の合った信頼し合える友達関係を保っている。彼らがパリから田舎人に帰化してもう十年以上。ほぼ私たちと時を同じくしてここに田舎家を買った。何と言っても『ル・モンド』(Le Monde)紙の報道界で活躍していたその実績は彼の人格にも表れていて、村の行政に野心を抱き何かと批判的である。そうかと言ってパリジャンの都会ずれした気取った面は全くなく、土地の人々の中に上手に溶け込んだ田舎の暮らしを営んでいる。

村から少しはずれたシアンニュ溪谷に沿った日当たりの良い斜面に、わが家と同じ位の規模のオリーブ畑を所有し、ここでの農作業にも意気が入って自家製のオリーブオイル作りに余念がない。その時期になればムーラン(オリーブ搾油所)での責任ある仕事に精を出し、村役場での集まりや催しなどにも欠かさず顔を出している。天気の良い日は、広場で土地の人達とペタンク(金属製のボールを転がして標的球に近づけることで競う南仏の伝統的なスポーツ)に興じている彼ら夫妻の姿もよく見かける。週二回の朝市、毎朝のパン屋さん通いも欠かさず、あれこれ人の噂話に足を止めては時間を忘れ、時々、昼近くになっても家に戻らないと奥さんがこぼすほどだ。彼の村の人とのつながりは、これらの日常茶飯事を通して作られるもので、なかなか私にはまねの出来ない事だといつも感心している。

夏のヴァカンス客もそろそろ帰り始め、村も静けさを取り戻した九月のある日、夕食を終えてテレビに見入っていたルネーの家の電話がけたたましく鳴った。何か厭な予感がしたと彼は言う。それが現実となった。彼らのオリーブ畑にある作業小屋が燃えているとの知らせだった。まさか誰かのいたずら電話ではと疑いながら、兎に角、車にエンジンをかけ畑に向かって走り出した。普段なら何と言う事のない道のりなのに、気持ちだけが先走って畑に着くまでの時間が長く感じられた。やっと辿り着いた瞬間、目に入ったのは真っ赤な炎と煙に包まれて崩れ落ちていく作業小屋。恐怖感の方が先立って何も手につかず、消防車に封鎖されていた狭い道に立ちすくんでしまった。と彼はこの時の様子をひとつひとつ思い返ししながら私たちに語ってくれた。

結局、この事件は幾つかの疑惑を残したまま放火と断定された。では、一体何者によってと追求したくなるのだが、土地の人達は口を閉じたままこの問題には触れたがらない。日頃からパリ出身であるルネーの村での活躍振りに、やっかみや恨みを持った誰かの嫌がらせに違いないと私たちは判断している。しかし、彼はこんな事位と自分の意思を曲げず

意気揚々と、今迄同様この村をより深く理解しようと、多くの人々と交わりを大切にしながら積極的な暮らしを続けている。

この村で出会ったオリーブ栽培に携わる人々の、一粒の小さな実に込められた収穫への情熱を感じとれるようになったのは、私の長いフランス暮らしもイタについてきた証と言える。そのプロヴァンスの人々の誇りに少しでも近づけるように、来年はがんばって、今までよりもっと熱心に、オリーブ作りに取り組んでみたいとジョン・ピエールに宣言しよう。仕事には厳しい彼だが、きっと「エミコが手がけたオリーブの味が楽しみだ」などと、嬉しい言葉が返ってくるにちがいない。

