



南薩の“風”が作る「寒干し大根」

話し手

農家

おお どり はつ み

大隣 初美さん（昭和31年3月3日生）

聞き手

鹿児島県立川辺高等学校 普通科 2年



南薩に吹く“貴重な風”

寒干し大根はね、漬物の材料になる干し大根です。私達は12月～1月の冷たい風が吹く時期に大根を干していきます。私達の寒干し大根には、この風が大事。知覧の大隣周辺は、海が近いこともあって、乾燥した北風が南の海へスーって抜ける、この風のおかげで大根がよい具合に乾燥します。これが盆地だと、風が抜けないから上手く干せないんです。

大根は20度以上で干すと黒くなってしまったり、1℃以下だと凍ってしまう。南九州のこの辺は、冬になると大根を干すのに丁度いい気温になって、強い北風が海へ抜けるから、寒干し大根に適しているんです。寒干し大根ができる地域は、錦江町の大根占や、宮崎市の田野など南九州でも限られますね。



南薩の恵み

大根を干す土台は、竹を使って高さ6m程の“やぐら”を組んでいきます。この竹は、地元の孟宗竹を使っています。3年以上育っていないと使えません。1、2年の竹では大根の重さには耐えられないので、3年以上の丈夫な竹を毎年切りにいっています。400～500本くらい使うので、運搬も考えると近くがいいですね。

この竹を7、8人で1日かけて1棟のやぐらを組んでいきます。長いやぐらになると60間（約100m）になるかな。それとやぐらの下



には、川辺から持って来たシラスを敷いています。この辺の土は、黒ボクという黒い土なんです。以前、風で大根が地面（黒ボク）に落ちて真っ黒になり、商品にできなかったんです。それに、雨が降ったらぬかるんでしまってトラックが

入れませんでした。でも、やぐらの下にシラスを敷くと、大根が落ちても汚れないし、水はけも良いから、雨が降ってもぬかるまず、トラックが入れるようになりました。シラスがある地域は限られていますが、隣の川辺にシラスがあるから手に入りやすいです。そして、大根を洗う時に使う水は、池田湖の水なんです。元々この地域は水がない場所だったんです。でも、昭和50年頃に南薩地域の畑地かんがい事業によって池田湖から水が来るようになったんです。この水のおかげで寒干し大根も盛んになっていったんです。

漬物文化を若い世代へ

大根は、寒干し大根にすることで、歯ごたえも良く、味がギュッと濃縮して甘みが増すんです。栄養価も高いし、胃腸の働きにも良いので子供達に食べて欲しいんです。

でも、若い世代を中心に漬物離れが進んでいます。若い世代に広めるにはどうしたらいいんだろうってずっと考えていたんです。「漬物を習慣的に食べてもらうには、子供の時から食べることで、大人になっても習慣的に食べてくれるのでは…」と考えました。

だから、学校給食に納められるように、塩分控えめで、合成着色料、合成保存料が入っていない漬物を作りたいと、20年近く試行錯誤しました。そして、平成25年に3Freeという名称の、合成着色料不使用、合成保存料不使用、合成甘味料不使用の漬物を作ることができました。商品化までにはいろんな困難がありましたが、南九州の学校給食に出て、子供達に食べてもらうことができました。お二人もこれからいろんな困難はあると思うけど、夢は必ず叶うから妥協しないで、一心にそこに向かっていくことは大事だと思いますよ。



聞き書きコラム



「大根やぐら」で寒干し

南薩地域で盛んに栽培されている大根。南薩地域ではこの大根を漬物用に干し、「寒干しみそ漬」や山川の特産品「山川漬け」などに加工され、親しまれている。

大根を寒干しするために竹で組まれる「大根やぐら」。この「大根やぐら」は冬の風物詩となっており、きれいに並んだ真っ白な大根と青空、開聞岳が作る壮大な景色は人々から愛されている。