

からいもとは、甘藷(サツマイモ)のことだ。なぜ「からいも」と言うのかは、中国から来たので「唐いも」と言う、など諸説あるが、どれが正しいのか定かではない。しかし、大津町では皆が「からいも」と言う。それは「からいも」が町の誇りだからである。

大津町のからいもは、県内でも収穫量、作付面積ともに一番だ。大津町でからいもがいつからつくられはじめられたのかは定かではないが、大津町の広い面積と土壌を生かして現在も生産が続けられ、町を代表する農産物となっている。もともと大津町の南部地区は、水が豊富で土も粘り気があるので水持ちが良く米作に適しているが、北部地区の粒が粗く、粘り気の少ない土は、米作に適していないと言われる。しかし、阿蘇の火山灰からなる土ほ中に多くの酸素を含むので根菜類の栽培に適している。大津町がからいもを栽培するようにしたのは、土地の利点を生かして栽培されるようになったと考えられている。

からいもの歴史

日本へのからいもの伝来は、記録上では1615年にウィリアム・アダムスが平戸に持ち込んだものとされている。しかし、1597年に中国から沖縄県宮古島の長真氏(ながまのしん)が芋づるを持ち帰り、島に広めたのが最初だとも言わ

れている。それから8年後の1605年に、中国から沖縄へ野国総管(ののくにそうくわん)がからいもを持ち帰り、栽培が広まったとも伝えられている。

しかし、全国区での作物にまで広めたのは青木昆陽(あおきこんやう)だ。からいもは栄養価も高く、土地がやせていても栽培することが可能な作物である。彼は飢饉に強い作物であるからいもの栽培を幕府に進言し、時の将軍吉宗もこれを積極的に奨励し、全国に広まったと伝えられている。

からいもと大津町

「大津甘藷の由来」という冊子がある。古庄近さん(ふるしょうちかた)が昭和50年に、明治末ごろからの大津のからいもの歴史をまとめたものである。それには豊肥線開通後に肥後大津駅からからいもを兵庫県など関西方面に出荷したことや食糧難の時期に熊本市にからいも1,000俵を配ったことなどからいもに関することがこと細かく記述されている。近さんのからいもに対する努力はすばらしいものがあつた。『百姓の神様』と慕われた松田喜一(まつだきいち)さんに師事、同志会を結成し、多数の品種のからいもを研究し続けた、大津のからいもを有名にした人である。

からいもの貯蔵庫

大津町を通ると畑の近くにコンク

リートで固められた建物を見ることが出来る。実はこれ「からいもの貯蔵庫」なのだ。昔からの住民は知っているが、新しく大津町に来た住民は知らないだろう。

からいもは収穫後、貯蔵することで、でんぷんが糖化し糖度が高くなり、美味しさが増す。しかも長期出荷が可能になり、年間を通してからいもを楽しむことができる。しかし、からいもは温度や湿度に弱い。温度が低いと腐り、高くと発芽してしまうから、管理を徹底しないとからいもを貯蔵することはとても難しい。

昭和30年代に野ねずみが大発生し、からいもが大きな被害を受けた。貯蔵は畑の側に穴を掘って貯蔵していたのだが、ねずみからの被害を避けるためにコンクリート式の貯蔵庫を開発した人がいた。古庄近さんの息子、信一(のぶいち)さんである。

昭和30年後半にねずみ対策と通年出荷のために開発された貯蔵庫は、畑の土手を利用したコンクリート製。上には換気筒があり、温度と湿度、からいもから出る炭酸ガス(たんさん)の問題を処理することができた。今でこそ、町で良く見かけるようになったからいもの貯蔵庫だが、近さんの教えを受け継いで研究し続けた信一さんだからこそ開発できたのかもしれない。

大津町の誇り からいも

