



20年の時を経て、 フェスティバルは更に羽を広げた

美味しい「からいも」を世に知らしめたい



平成21年2月21日、「からいもフェスティバル20周年記念式典」が行われた。フェスティバルで行われている「からいも料理コンテスト」の歴代グランプリの試食や大津太鼓の披露などが行われた。講演では、日本いも類研究会の井上浩会長が「からいもフェスティバルに期待するもの」と題し、からいもに対する思いと希望を語った。また記念講演「なぜ今 からいもか」では、東海大学農学部村田達郎教授がデータを交えながら、からいもの魅力を参加者に伝えた。

その後「ふれあいのなかのふるさとづくり 地域特産品「からいも」を使ったまちづくり」をテーマにパネルディスカッションが行われた。

パネリストの井上さんが「日本のいも祭には2つのタイプがあり、一つはサツマイモの導入と普及に尽くした先覚者を神や仏としてまつるものがある。もう一つが、戦後に特産地での地域おこしを目的とした祭りである。その代表が西では大津町の「からいもフェスティバル」。東では千葉県香取市の『ふるさといも祭』である」と語る。祭は長くやるとマンネリを心配するがそんなことはなく、祭の柱をしっかりしておけば毎年同じ内容でも新鮮な祭になるはずだと更に続けた。家人町長も「大津町はアルコール工場の誘致のために近隣の町村と一体となって活動を行っ

昭和62年、熊本日日新聞大津支局に赴任した糸田季佳さんは、大津のからいもの美味さを知ることになる。それが「からいもフェスティバル in おおづ」の開催へとつながっていく。

当時の模様を糸田さんは、「からいもフェスティバル20回記念誌」にこう書いている。

昭和62年に大津支局に赴任したとき、着任祝いでいただいたのが大津からいもだった。正直なところ「何だ、からいもか」と思った。が、妻のいも天料理に熊本市内では口にできなかった息子たちが手を伸ばす。つられて食べたときの美味しさは今でも忘れられない。味の秘密が知りたくて農家を取材。案内された畑で「土壌が悪かなら良か芋はできん。大津はからいもで全国的に名高い軍馬を産出し、貯蔵庫も町民が考えた」農家のこだわりを心を大きく動かされた。

当時、大津芋の認知度はまだ低かった。味を広く伝えたい。

そこで、鹿兒島で「さつまいもフェスタ」を開催していたのを思い出し、大津

た結果、大津町への進出が決まった。それが大津町の経済発展の基礎となり、教育文化やまちづくりも形成されたのは周知の事実である」と話し、アルコール工場跡地もまちづくりの核として活用したいとの思いも話しました。その他にもからいもの魅力や活用方法など、からいもは、これをテーマに多くの夢を語れることを参加者に伝えた。

記念式典を通して大津町は、「からいも」の素晴らしさを再認識し、からいもフェスティバルの20年間の功績を称えた。私たちは、これからも計り知れない「からいも」の潜在能力を生かしながら、町を発展させることができるはずである。

糸田さんは、20周年を記念してこう語った。

今後は、「成人」した「からいもフェスティバル」が立派な「大人」になるように祈りたい。

21年目からも「からいもフェスティバル」は更なる高みを目指す。それは20年の実績があるからこそできることなのだ。

でも開けば認知度が高まると考え、提案した。単なる私の思いにつきは家人勲町長をはじめ皆さんが賛同し、大きく育てた。

イベントは明日観(明日の観光大津を創る会)が中心となって組み立てていくということになり、明日観のメンバーは鹿兒島に視察や研修を重ね、平成元年11月12日について第一回「からいもフェスティバル in おおづ」を開催した。フェスティバル開催後も明日観の皆さんは研修などを行い、からいもの普及と大津町のPRのために努力を重ねた。第1回から2回までは、昭和園で行われていたイベントも、第3回からは本田技研工業(株)熊本製作所の敷地を会場として開催。更に大きなイベントとなった。

そして、昨年(平成20年)は第20回を迎えた。20回という回数には、町民にはもちろん大津町以外の人たちにも「からいもフェスティバル in おおづ」を認知してもらおうのに十分な回数であり、「からいも」と「大津町」を知ってもらえるのに十分だった。

