



鹿児島島の南端・指宿から オクラ・サツマイモ

金丸弘美
食総合プロデューサー

鹿児島県薩摩半島の南端にある指宿市の湯ノ口さとみさんからゴーヤ、オクラ、サツマイモが届いた。ゴーヤはゴーヤチャンプルに。オクラは茹でてかつお節と醤油をかけていただく。緑濃く鮮やか。実がしっかりと張りがあり、しゃきしゃきと歯ごたえよく、かつお節が引き立てうま味もぐつと口内に広がる。

サツマイモは、手紙には、少し寝かせた方がよい、とあったが、真紅色が爽やか美しく、素揚げにしたら、ほっくり、しつかり、ぐぐつと甘味の味わいが口内に広がる。そのままでも美味しい。毎日、食べてダンボールにたつぷりあったサツマイモは、あつという間になくなってしまった。

どんな人が栽培したのだろうと気になり、湯ノ口さんへ連絡をした。

「サツマイモの生産者は内齒光弘さん、オクラは澤山岩重さん。お二人とも生産はもちろん、指導者としても活躍をされています。私も色々教えてもらいます。さつまいも生産者の内齒さんの奥様は、料理やお菓子作りも上手で、良く食べさせて貰ってます。オクラ農家の澤山さんの奥様は、オクラ漬の加工場の代表をされています。ずいぶん昔、手伝いに行き、加工場のおばちゃん達と楽しく過ごした事を思い出しました。お二人共、とても良い方です」と返事があった。

内齒光弘さん（69歳）は、3.5haの畑で、娘さん夫妻とともに家族4人での農業。主にサツマイモとスナップエンドウを栽培。サツマイモは「紅さつま」。

「サツマイモの収穫は7月から9月頃まで。JAから購入したバイオ苗（無菌状態で培養したもの）をハウスで育苗し増やし、圃場の畝にマルチ（土壌表面をフィルムで被覆すること。雑草抑制、地温調整、水分保持など、さまざまな効用がある）を張って50cm間隔で挿し木する。3月から4月。100日を越えた方が実りがいい」と内齒さん。出荷は、JA、コープ、生協。知り合いには分けているとのこと。堆肥は牛糞。畜産農家から仕入れ、1

反あたり2tを半年以上前に畑に入れる。そしてスナップエンドウの種を9月に蒔き育てたあと2月に収穫し、そのあとサツマイモを植える。土壌が火山灰で水はけ



「かね」。衣をつけてサツマイモを揚げるとうま味がぐんと引き立つ

指宿市はオクラ生産量日本一で特産品となっている



よく糖分がのるとのこと。お勧めは、焼き芋、天ぷら。それに「がね」(蟹のことで鹿児島の方)。

芋、ニンジンを細く切り、ニラなどを入れたかき揚げ。形が蟹に似ているからついた呼び名。

澤山岩重さん(78歳)は、夏はオクラ、冬場はトマトを栽培。息子夫婦と4人で農業を営む。農協野菜部会オクラ部会部長、県の農業指導農業師を務め、若い人の相談にのってきた方だと知った。

畑は1700㎡。オクラはハウス、トンネルと露地栽培。3つの体系。ハウスは4月収穫。寒さを防ぐビニールを低くしたトンネル栽培は、5月の末から6月の中旬頃収穫。そのあと露地栽培でマルチを敷き直接種を4月中旬から5月随時蒔く。7月の上旬から10月にかけ収穫し温かいときは11月まで続く。

品種は「ジュピター」。曲がりがないとの理由から。オクラも調べたら20種類以上も品種がある。

畑は連作障害が起きないように、栽培した後は畑を休め、緑肥を植えて刈り堆肥として土に戻す。

オクラ栽培では、アリン・サンデス2号(マグネシウム、カルシウムなど含んだ溶液)とGS酵素

(焼酎粕から作られる活性剤)の液体を1週間から10日間隔で葉面に定期的に噴霧散布する。

美味しい理由を訊くと「土づくりです。土壌分析をします。窒素、リン酸、カリがどのくらい入っているとか。

どういったものが過剰とか。人間ドックみたいなものです。土は微量栄養素も必要。少ない、多いと分析でわかる。過剰にならないよう余分な肥料はやらないようにしないといけない。土壌が健康に育てばオクラ自体の甘みも引き出すのではないかと思っている」と澤山さん。

続けて「ここはシラス台地(火山噴出物からなる大地)で『黒ぼくの土』(黒くてホクホクしている)。50年前に基盤整備事業が行われた。畑地灌漑事業で九州最大の『池田湖』から畑が乾燥したとき水を引きスプリンクラーで散布できるようになった。緑肥を植え堆肥化し土を豊かにし土壌分析もされた。土があちこち動いて、いい土もあれば悪い土もある。土壌分析してなかが足りないか調べる。それに緑肥を植えて堆肥にする。今もやっている。植える時期がある。7月、11月とか。オクラは輪作すると病気がでる。できるだけ輪作しない。空いている畑に緑肥を植えて休ませる」。

オクラ畑の傍にはソルゴー(トウモロコシに似たイネ科の植物)を植える。害虫センチュウを抑制する効果がある、同時に緑肥としても使われる。IPM(総合的病害虫・雑草管理=Integrated Pest Management)、天敵を利用して農薬を減らすことが10年前から行なわれ、400〜500名が取り組んでいる。全国で初めて。ソルゴーにオクラに害のないヒエノアブラムシが発生、そこに天敵のテントウムシ類が集まり、天敵がオクラに発生するアブラムシを食べにくる。「消費者に安心安全なものを届けたい」と澤山さん。お勧めは「天ぷら。薄く刻んで鰹節をかけて醤油をかける。お好み焼きも美味しい」とのこと。出荷は農協。道の駅いぶすき「彩花菜館」、家での無人販売。オクラもサツマイモも素敵なお裾分けをいただいたというわけだ。