

## 大地と水、宝の食の物語

日本有数の農業生産量を誇る熊本県の中でも、県北地域は農産物の宝庫。菊池川流域の米をはじめ、玉名市のトマトやイチゴ、山鹿市の栗、大津町のカライモ、菊陽町のニンジンなど地域の風土に適した野菜・果物などが作られています。この豊かな農と食を生み出してきたのは長い歴史の中で大地・風土と向き合ってきた人々の英知と、熊本が誇る水。熊本の大きな宝である農と食は、自然の力と人の力の結晶です。

カライモの産地として知られる大津町。火山灰が降り積もった土壌はあまり稲作には向いておらず、江戸時代以前は荒れ地が広がっていました。しかし、火山灰が根菜類の生育に向いていることに気づいた人々がカライモの栽培を開始し、現在では県内一の生産地に。全国に先駆けて長期貯蔵法も確立し、一年中甘いカライモを出荷しています。また、道の駅大津ではカライモチップスやカライモたい焼きなどを味わうことができます。

大津町や菊陽町など白川中流域は河岸段丘で土地が川よりも高いため、水を得るのが困難だった場所。そこで、江戸時代に加藤清正公や細川公により白川に堰が作られ、白川北岸地域を潤すために上井手と下井手を開削、南岸を潤すために馬場楠井手を開削して水田を開きました。井手は現在も農業用水として利用されており、馬場楠井手には火山灰を多く含む土砂が堆積しないように、水を渦巻かせるための施設「鼻ぐり」という当時の最新土木技術の跡が残されています。

清正公が作らせた井手は菊池市にも残っています。築地井手は菊池川水系で最古の井手で、菊池市築地から下流の水田へ長い距離をゆるやかに水を流すために高度な技術を使って造られたものだと言います。

水を治め、耕地を広げた歴史は、有明海沿いにも見られます。玉名市の岱明、大浜、横島の海沿いの地区は、江戸時代まで海だった場所。肥後藩主加藤清正公が干潟の海を干拓して新田を開発。干拓は江戸時代から昭和まで断続的に干拓が行われ、広大な耕地が作り出されました。干拓地では昭和40年代までは稲作が行われていましたが、現在はトマトやイチゴづくりが盛んに。明治時代に造られた石組みの堤防や石塘などが残され、新しい農地を切り拓いてきた人々の想いを伺うことができます。

これは、熊本が誇る多彩な農と食、その背景にある風土、人の努力、英知にスポットをあて、美味しい食を楽しんでもらいながら、熊本県北地域の風土への理解を深めてもらうためのストーリーです。