

イモづくり名人奮闘記——古庄信一さん

さわやかな風によつて、「秋」がやってきました。秋の味覚と聞かれ「サツマイモ」と答える方は、少なくないのでは。子供の頃、おイモは一番手軽なおやつでした。そしてそのおいしかったこと。今のように他にいろいろなお菓子がなかったからかもしれません。

という訳で、今回の「くまもとの土に生きる」は、「イモづくり日本一」の古庄信一さん(54)をお訪ねしました。

古庄信一さん(54)をお訪ねしました。

大津町平川。本田技研の北側の台地は、国道57号沿いの田園風景とは違い、イモ・大根・芝などの畑が広がっています。

なかでもイモ畑の青々とした葉が目飛び込んできます。遠くに阿蘇外輪の山々を望むこの一帯がうまさで評判の「大津甘藷」の産地。そして、知る人ぞ知る「イモづくり名人」が古庄さんです。

なにはともあれ、まずは試食。鮮やかな紅色の肌のパラリと塩の薄化粧のふかしイモ。鼻をくすぐる湯気と香りに、思わず深く息を吸い込んで、「お・い・し・い!!」身が締まって、ホクホクとしたコクのある甘さ。スジなどなく、皮ごとシッポまでペロリ。さすが「名人」と感激していたら、今年は、夏の天候が良くなかったので、まだ本当の味がのっていないということ。



かわいいイモです。これからも、イモ一本勝負で。

おいしいイモをつくる秘けつは?に、「土です。元々この辺の土がイモに合うとことです。」

との答え。この一帯の土は、阿蘇の火山灰からなる粒の粗い粘り気の少ない土で、とても水はけが良くサツマイモにピッタリの土です。でも裏を返せば、サツマイモしかできないような、保肥、保水力ともに乏しい土地とも言えます。

それを逆手にとって、古庄さんはアルコールなどの加工用でなく、青果としてのうまいイモ栽培に取り組みました。

「農業は土づくりが持論の古庄さんは、現在化学肥料を使っています。今、流行の有機農法というのではなく、うまいイモを求めているいろいろやってみた結果だそうで、庭先には、牛が三頭飼われています。

たい肥を取る為のようですが、そのエサにはイモガラやくすイモを利用するので一石二鳥です。

その他、自然の地形を利用した貯蔵庫も開発し、秋に掘ったイモを翌年の六月まで貯蔵、出荷することに成功。

まわりの農家にも普及させ、一帯の農業経営はグッと安定しました。そのせいか、後継者不足と言われる中、古庄さんの長男律雄さん(25)をはじめ、周辺だけでも八名の二十代の後継者が誕生しています。

「今後の課題は無農薬栽培。かわいいイモに葉をかけるのは、かわいそうだし、安心して食べてもらいたいです。けんもつともつといいイモを作りたいか。まだやめる訳にやいかんです。」

「秀品に生産過剰なし」の言葉を胸に、マイナスをプラスに替え、厳しい農業事情の中、イモ一本で自立している古庄さん。イモ畑の中で気持ち良く大きくなっているおイモさんの姿が目につかぶようです。