

## 野菜づくり

原 尻 克 己

私の故郷は、東洋のナイアガラといわれる「原尻の滝」がある大分県豊後大野市の緒方盆地です。滝廉太郎で有名な岡城の藩主により江戸時代に農業用の水路が造られ、米どころとなったところです。私の家の前にも石垣づくりの水路が通っていて子供のころは夏によく泳いでいたものです。現在は、コンクリートの三面張りですが、「原尻の滝」から約3 km 以上もある家の前を過ぎて、ずっと石垣づくりの水路でしたから江戸時代に作ったものとするれば当時は大変な労力が掛ったのではないのでしょうか。

その水路沿いに私の家は、小さな農家で田んぼが1反ほどあります。小さいころは、一輪車（当時「ねこ」と呼んでいた）を使って稲運びなどを手伝っていました。やがて田んぼが畑になり、私が就職して、転勤族になるとお盆や正月、ゴールデンウィークで帰省した時は、小さなガソリンエンジン付きの耕運機で畑を耕したり草刈りをして、野菜づくりの手伝いをしていた程度でした。年月が経つのは早いもので還暦を迎えると母の指導（監督）のもと手伝いではなく、福岡から、月に2～3回程度帰省して、はじめての「野菜づくり」をすることになりました。

### 夏の太陽

7月ごろから始めた本格的な野菜づくりです。すでにサツマイモが20株とサトイモが2列100株ほど植



写真—1 原尻の滝

わっています。ネギやジャガイモも植え替え時期に来ているところです。

サトイモの葉っぱは青々としていましたが、監督から、「サトイモは乾燥に弱いから株に土を寄せて盛り上げ、周りに水が通るように」と指導がありました。ここで農業用の水路が活躍します。水路がそばを通っているので水を引くことはできそうですが、サトイモの周りに水を通すための溝づくりをしなければなりません。溝は3列で合計約50 m 位です。まず、周りの土が固いので耕運機で掘り起こし、鍬で掻き上げやすいように段取りをしました。機械は頑張ってくれましたが、照りつける夏の太陽の下、人力で鍬を使い20 cm 程度掘って、サトイモにその分の土を寄せ上げ溝を作るのに、5 m 行ったらサトイモの葉っぱの陰でひと休み。掘り起こした土でも人力土工はこんなにも辛いものかと思いついたところです。寄せ終わった後は、水路の堰を外し、水を通します。管理は監督の仕事です。夕方のビールとうまさ、疲れを癒してくれました。

### 新たな種蒔きと収穫1

昨年とれた黒枝豆の種が家にとってありました。7月の中旬で少し遅かったけど、20 m ほどの列（畝という）を1 m 間隔で3列づくり、種を蒔きました。種蒔きの労力は、耕運機で耕し、少し土を盛り上げ、畝を作り、化成肥料を加え30 cm ピッチくらいで3～5粒蒔いていきます。種を蒔いてからいつ芽が出るだろうかと、期待しつつ、お盆には芽が出そろって9月初旬ごろには、葉っぱは青々として豆が出来つつありました。「後、ひと月だな」と思いきや9月中旬には葉っぱは穴だらけ、青虫がいっぱい付いていました。恨めしや、監督から殺虫剤の使用方を教えてもらい、試してみます。翌日、見てみると効果はあり、無農薬にはならなかったけど10月中旬に立派な黒枝豆が出来ました。収穫した黒枝豆は、自分で売って歩けないので、親戚や友人たちにすべて貰っていただき喜んでもらいました。

## 新たな種蒔きと収穫 2

9月初旬に、秋から冬にかけて収穫する白菜と大根を植えることになりました。田んぼの表土(20cmくらい)の下は堅い粘土質で根が入っていかないようになっています。また、解れた表土は、水を含むと大変なことになりますが、そのあとは、表土でも固くなり、鍬が入らない状況になります。後で知ったのですが、山の畑と違い、もともと田んぼであったところを作る根物の野菜は、土を盛り上げてあげないと大きくなることがわかりました。監督は「ある程度、簡単に畝を作って置き、種を蒔いていけばよい」と言っていました。白菜はよいとしても、大根は、30cm以上になる。根ができる深さプラスとして30cm位は、土を寄せて盛っておく必要があるため、慣れない人力土工をまた行うこととなりました。おかげで11月初旬に、直径10cm長さが40cm位の大根が収穫できるようになりました。出来たはいいけど1列に100本以上あり12月になってもすべて収穫できていない状況の中、12月中旬には、地表面より上に20cm以上伸びているのです。1本50cm以上となり地表に出ている部分は緑色となっていました。白菜や大根は、沢山貰ってもらうにも限度があり、枝豆と違って2か月くらい畑に残っていました。

### 真っ白な畑

11月中旬に2週間ぶりに帰ったその日に見た畑には、ジャガイモ、サツマイモ、山芋の葉っぱが青々としていました。次の日の仕事は、家の周りの片づけと大根や白菜など出来たものを少し収穫して友人たちにお土産で持って帰るだけでいいなと思っていたところ、朝起きると一面真っ白。霜が降りたのでした。霜柱は3cm位ありました。

霜が融けないと畑仕事もできないので、家の周りの片づけをしていたら監督から「ジャガイモ、サツマイモ、山芋を全部収穫しないとダメになってしまう」と言われ、よく見るとイモ類の葉っぱは霜煮えていました。イモは大丈夫か、それからが大変です。掘って日に乾かす必要があるため、午前中の仕事を芋ほりに費やしてしまいました。家族のレクリエーションで1株を楽しんで掘るのは楽に見えるけれど、30株も40株も人力土工により傷がつかないように鍬で掘り起こすのは大変です。おまけにイモについた土を落とし、日に干して乾燥させ袋に入れて保存しなければなりません。



写真-2 畑

ん。天日干ししたイモは食べてみないと分かりませんが夕方までに何とか片付けました。家の片付けは出来ず、一日仕事になってしまいました。

### 種の保存

豆類の種は、種が落ちる前に収穫し皮がカラカラになって、乾いた豆を紙袋等で湿気が来ないように倉庫の高いところに保管する必要があります。そのため、天日干しにした豆は、夜晩酌の後に酔っぱらいながら仕分けをしたところです。

### まとめ

初めての「野菜づくり」は7月から12月までの半年でしたが、昔の人は凄い、人力土工に体力がこんなに要るものかと痛感しました。夏の太陽の下では、特に厳しい思いをしました。熱中症対策は重要です。また、2~3週間に一度しか畑に行けなかったのも、野菜の芽が出るか草の伸びが早いのか、虫がついたら、生育に合わせた間引きや追肥、土寄せなど食べられるようになるまでの管理は大変でした。片手間では駄目です。監督からは「百姓は大変だろ、正月の野菜が出来たね」と、労って貰ったところです。道の駅などに出せるようなものは作れませんでした。周りの人に喜んで食べていただいたのが成果です。冬野菜までの体験を並べましたが、また春から夏にかけての野菜づくりが始まります。晩酌の供に「野菜づくり」を体力が続く限り頑張っていきたいと思います。