

大人の 社会 見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

大根の寒干し



浜田町上浜田

干し大根生産農家 永重篤夫さん

ナビゲーター



農家が浜田町で干し大根作りを行っています。近年干し大根の需要が増えており、少しづつ生産量も伸びています。

干し大根作りは9月上旬の種まきから始まります。その後11月下旬にやぐらを組み、12月上旬から、やぐらに大根をかける作業を行います。大根をやぐらにかけた後は、年明けの1月下旬まで干し続けます。

雨や雪などが降ると大根が痛んでしまうため、まさに天候との戦いです。今年の1月には大雪が降った影響で大根が凍ってしまい、完成間近で大量に廃棄しなければならぬという悔しい思いをしました。

干し終えた大根は、市内の漬物工場で「梅かんぼし」という製品に加工されスーパードなどに並びます。浜田の寒風を浴びて出来上がった逸品をぜひ味わってみてください。」



鹿児島県の冬の風物詩とも言われる「大根やぐら」。県内では錦江町や南薩が有名ですが、鹿屋市内でも大根やぐらを使った漬物用の干し大根の生産が行われています。今回は浜田町で干し大根の生産を行っている永重篤夫さんにお話を伺いました。

「私が市内で干し大根の生産を始めたのは今から約50年前のことです。それまでは大根占町（現錦江町）で干し大根の運搬作業をしていましたが、自分でもやってみようと思ひ、やり方を



学んで、まず自宅近くの大始良で生産を開始しました。しかし大始良は霜が降りやすく、大根を凍らせないための対策に手間がかかったので、約40年前に浜田町上浜田に作業場を移しました。浜田町は、海風の影響で霜が降りやすく、さらに市外の生産地で大根にカビが発生するような天候が悪い時でも、乾いた東風が強く吹き、カビが発生しにくいので、本当に干し大根作りに適した場所だと思ひます。

生産を始めた当初は私一人でしたが、周辺の農家にもやり方など教え、現在私を含め4戸の