



ほんくず
本葛専門店の十代目継承者

た か ぎ き ゆ う す け
高木 久助 さん

天然・純国産の本葛製造専門店の十代目を受け継ぐ私は、福岡県朝倉市秋月で「廣久葛本舗」を経営しています。毎年葛がデンプンをたっぷりと蓄える11月から4月までの期間、串良町細山田の鹿児島工場で本葛製造に携わります。細山田に工場を構えたのは約40年前。秋月で葛が採れなくなり、九州各地で探していたところ、高隈山で発見することができました。鹿屋では葛のことを「寒根かずら」と呼びますが、寒根かずらは栽培

しているわけではなく、野山に自生する30年から50年成長したものを、我々が敬意を込めて呼んでいる「掘り子さん」が人力で掘り出してくれるものです。シラスに自生する寒根かずらは、黒土に比べて掘りやすく、岩盤も少ないため大きく育ちます。また、昔から農閑期を利用して掘り子を兼業してくれる方がいることも鹿屋に定着できた要因の一つです。

ある九代目が若くして亡くなったため、急遽私が後を継ぐことになりました。お客様からは、九代目の葛のほうがいいという声が止まず、15年程悩みながら試行錯誤を続けることに。その後、非効率ではありますが時間が手間暇を掛ける伝統的製法の重要性に気付いて長年洗練させていった結果、母親から「九代目を超える本葛ができたね」と褒めてもらい大きな自信となりました。



▼公式ホームページ



【左】掘り子さんから買い取った寒根かずら。昔は600人いた掘りさんも、現在は30人程になっており、随時掘りさんを募集している状況
【中・右】細山田にある鹿児島工場では、寒根かずらを粉砕、葛デンプンを抽出し、粗葛になるまでを製造。その後、秋月に持ち帰り製品化される

information

福岡県出身・在住で1年の半を鹿屋で暮らす。久助の名は通称ではなく、戸籍から変更する珍しいもの。そのため手続きも複雑で、家系図をたどると久助の名前が続くため、祖父を八代目、父を九代目と呼ぶ。

葛は、昔から葛もちや葛きり、葛湯として食されてきた伝統的な食材です。戦後の洋食化に伴い衰退した時期もありましたが、近年の和食ブームとともに葛の薬効も注目され、健康食・介護食などとして見直されています。今後は、葛のワークショップなどを通して、葛料理や健康食としての活用方法などの普及活動にも取り組みたいと思いますし、鹿屋が葛の一大生産地であることを知っていただきたいと思っています。