

宿利原小学校(錦江町)

引き継ぎたい伝統文化

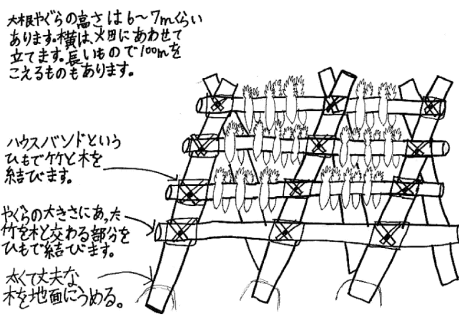
大根やぐら

宿利原地区の大根の生産は、昭和20年くらいから増え始めました。当時は手で掘って一つ一つ洗いしてから、わで2本1組に結んで、昭和40年代に行われた圃場整備とともに機械化が進み、現在では大根掘りや大根洗い作業も機械で行っています。10月初めに植え付け、12月初めから2月中旬にかけて、掘り取り、結果、洗い、選別、出荷を2週間サイクルで繰り返して行っています。

宿利原地区の大根やぐらは、1914(大正3)年の桜島の大噴火で避難移住してきた人が住む神川の桜原地区から伝わり、行われるようになった。干し大根は、約14日間乾燥させます。芯まで乾燥しないと出荷できないため、錦江湾から吹く冷たい風があたり、霜降りにくい高台にやぐらが立ち並ぶようになり、結果、洗い、選別、出荷を2週間サイクルで繰り返して行っています。



やぐらに上がり、大根を2本1組で干していく。収穫した干し大根で漬け物を作る様子



大根の大きさは6〜7mくらいあります。横は2mにわけて、縦は1mにわけて、干し大根を干します。

いしといふと、食べてくれる。08年度から地域活性化を目的に、宿利原地区公民館が主催の「大根やぐらナイトアツ」イベントが始まりました。初めは4基程度でしたが、今では10基程度になりました。冬の風物詩として知られるようになり、毎年千人を超える来場者があります。これを機に、県内でも干し大根の産地として知られるようになり、地域の農産物や特産品の販売や郷土芸能等の披露も行います。私たち宿利原小児童も音楽発表で出演しました。すごく緊張しましたが、すてきな思い出ができました。

私たちはこれからも、宿利原の宝である大根やぐらに携わり、大切な伝統文化を引き継いでいきたいと思います。

この企画は、南日本新聞社の広告主でつくる南日本広友会の社会事業です。子どもたちが発見し、取材・撮影した「地域の宝」を紹介します。

制作：南日本新聞社営業局

わたしたちふるさと発見隊

宿利原小学校は、1892(明治25)年1月に宿利原簡易小学校としてスタートしました。その後宿利原尋常小学校など名前を変え、1947(昭和22)年、宿利原小学校という今の名前になりました。

「食農教育」で地域貢献



本年度をもって、133年の歴史に幕を下ろします。「すすんで」「がんばる」「元気な子」を校訓に、全校児童らで、毎日勉強や運動に取り組んでいます。宿利原小では、地域の特産品である大根やぐらをつくる時に、竹と木が交じわるところをひもで結びます。そのときに、しっかりと結び結ばないといけないことがわかりました。上手に結ぶと、大人が何人乗ってもくずれないのびっこになりました。やぐらをつくれた後、やぐらに乗って大根を干します。大根を持ち上げると重たい、やぐらは高くてこわかったけど、楽しかったです。こんな大変な作業をしている地域のみなさんは、すごいなと感心しました。

わたしたちが取材しました

3年 柘嵐丸留、笑喜若菜 4年 笑喜海斗、笑喜海奈 5年 笑喜穂果▽指導 山崎斉顕教頭、前田幸代教諭



Advertisement section containing various local business listings and advertisements, including Nissay, Asahi, Docomo, and others.