

情熱
大崎

作り続けていることで生きがいになったという俵作り。「作るからには絶対に手は抜かない」と話す田茂さんの言葉には、自身と誇りがみなぎっています。

昨^あと、松山まちづくり協議会は俵づくりの作業工程を撮影し、映像に収めました。その記録映像の中で熟練の技を披露する田茂三郎さんは、今ではほとんど見ることがなくなりました。昔ながらの製法で作られています。三月十六日に同協議会が開催するフランク永井歌コンクールでは、上位入賞者への副賞として、田茂さんの俵に入れたお米が用意されるなど、伝統技術のすばらしさが見直されています。

使い込んだ年代物の俵編み機を使い、一つ一つ丁寧に作られる俵は、網目も美しく、ずっしりとした存在感と豊穡の大地を思わせる風格が漂います。「昔からの技術を映像として後生に残せるのはうれしい」と、大切に守ってきた自分の技術への誇りが感じられます。そしてもう一つ、田茂さんが俵作りの技術を生かして作っているのが相撲の土俵。かつて松山は草相撲が最も盛んな土地で、「もの好きな性分だった」という田茂さんも相撲に夢中になり、世話役としてかわりました。近隣で開催される相撲大会などでたくさん土俵を見るうちに、「俵作りの技術を生かして自分も作ってみたい」と思うようになったそうです。試作を繰り返して出来上がった土俵は、その出来の良さと関係者を驚かせました。以来、田茂さんの作る土俵は評判となり、現在では県内の相撲場のほとんどが田茂さんの手によるものです。

米俵・土俵作製
田茂三郎さん（松山）



▲①網目の美しい俵。②相撲用の俵。中に土を入れ、24本で1つの土俵になります。③奥さんの郁子さん（俵のふた）作りを担います。

受け継いだ
伝統の技術を
後世に伝えたい

自慢の逸品

このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統的工芸品や物産など、「大崎市自慢の逸品」を毎月紹介しています。



三本木地域発
口の中でとろける柔らかさ！
数少ない貴重な曲がりねぎ

【蒜袋ねぎ】

今も昔も変わらない手法で作られ続けている三本木地域蒜袋地区の「蒜袋ねぎ」。味に定評があるものの、生産量が少ないため入手困難な幻のねぎです。

栽培が始まったのは江戸時代後半からで、ほかの土地から種子が持ち込まれたのがきっかけでした。それ以来、ほかの品種が混在しないよう大切に育て上げられ、今でも地域特有の伝統野菜として栽培されています。

秋に種をまき、冬を越えて春に定植をし、夏に植え替えをして十月下旬ごろから収穫を行います。一年かけてほとんど手作業で栽培し、農薬を使わず一本一本丁寧に栽培しています。

蒜袋ねぎは、香りがよくても柔らかく、曲がりねぎで白根が短いのが特徴です。「しよゆをにかけてかき混ぜて食べる」と、粘り気がすごいんだと生



◀今回取材に協力してくれた太田良夫さん。昔からの栽培方法を変えず、地域の逸品を大切に育てています。蒜袋ねぎは、「道の駅三本木やまなみ」の直売所で購入できます（不定期）。

産者の太田良夫さんが言うところ、その柔らかさは想像以上。「酢みそあえ」にして食べると、素材のよさが一層際立ち、ねぎ本来のおいしさを存分に楽しめます。また、各種料理の薬味としても最適です。

この柔らかさと香りが出るのは、品種が蒜袋地区の土壌に適合しているからで、ほかの地区で栽培しても、同じようなものではないそうです。

地域内の直売所で販売することもあり、購入者の間で味と品質の高さが評判となっており、市内だけでなく県内各地からお客さんが買い求めに訪れます。

直売所で毎日のように並んでいるわけではありませんが、もし目にしたときは、迷わず購入することをお勧めします。希少価値の高い「幻のねぎ」のおいしさを、ぜひ、実感してください。



▶土からかわいい顔を出している、この小さいねぎの苗が、1年かけて立派な蒜袋ねぎに成長します。