

## 吉野川の砂を「なると金時」の手入れ砂に。 徳島ブランドの振興に吉野川の恵みを利用

2月上旬の地元新聞に「なると金時の栽培に吉野川の砂 使用継続へ」という記事が掲載されました。農業用の「手入れ砂」として、平成19年度から23年度までの5年間に限り、試験運用という形で認められていた吉野川の川砂の利用が、24年度以降も継続して認められたというものでした。

※ ※ ※

なると金時は全国的に有名なサツマイモのトップブランド。鮮やかなあざき色の外皮、ホクホクとした食感とほどよい甘さが特徴の徳島県の特産品です。鳴門市、徳島市、松茂町、北島町が主な産地で、サツマイモでは珍しく砂地畑で栽培されます。鳴門海峡や吉野川河口付近の海砂で造られた砂地は水はげがよく、サツマイモ栽培に最適！ 良質の砂がブランドを育ててきたと言えます。

「吉野川由来の砂は、結晶片岩を7割近く含む独特の組成が特徴です」と、徳島県安全安心農業室の吉田良室長補佐。「結晶片岩、いわゆる青石の砂の表面には細かな穴が無数にあり、そこに水や肥料を蓄えるという、作物を育てる上で特別な性質を持っています。結晶片岩はもろく、何年かトラクターで耕耘するうちに細かく砕けて目詰まりを起こし、サツマイモの収量や品質が低下します。そこで、何年かごとに



自慢の「里むすめ」を手に。育苗方法、肥料や栽培方法など研究を重ね、それぞれの産地でJA独自のブランドを設けています

客砂、つまり『手入れ砂』を入れる必要があるんです」

従来は吉野川河口付近など沿岸の海砂を入れていましたが、昭和53年（1978）、海岸の環境保全を理由に海砂の採取が禁止に。代替で瀬戸内海などの砂を入れていたものの、それも平成17年に禁止となり、農家には死活問題となっていました。関係JAなどでつくる徳島県手入れ砂対策協議会では、県を通して国土交通省に要望を提出。特別で、5年間の試験運用として、吉野川の川砂の農業利用が認められていたのです。

使用が認められたのは、建築資材用に採取している吉野川中流・善入寺島付近の砂。海砂に比べると粒子は粗いですが、組成は海砂と同じです。試験運用の5年間に延べ270戸が利用。通気性と排水性が向上し、「収穫量が上がった」「色つやが良くなった」などのアンケートが寄せられました。「うちももちろん入れてます。いいですよ」——ご自身

もサツマイモ農家である吉田さんのお話には説得力があります。

※ ※ ※

10月、なると金時「里むすめ」で有名な鳴門市里浦町を訪ねました。栽培農家276戸、作付面積330ha、年間8千トン



砂の質が味の決め手



大手海岸沿いに広がる見渡す限りの芋畑で収穫に精を出す山六さん



収穫した芋は低温・高湿度の貯蔵庫で寝かします。水分がほどよく抜け、甘みが増した12月〜1月頃に京阪神、京浜方面に出荷されます

を出荷する県下最大の産地です。JA里浦の指導経済部営農生活課の中條啓司課長さんによると、里浦でも3割の農家が川砂を利用。費用や品質面で不安はあるものの、「ぜひ継続してほしい」と要望を受けているとか。

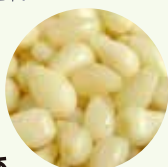
3haの畑でなると金時を栽培する山六美秀さんは、約3年おきに手入れ砂を入れており、去年も20㎡の川砂を入れました。「今年は4、5月が気温が高くて雨が少なかったから収穫量が多い」と、手応えを感じています。

※ ※ ※

このたびの継続使用許可で、使用品目もなると金時、だいこんに加え、滑束ねぎ、鳴門らっきょと増量されました。徳島ブランドと吉野川がタッグを組んで徳島のおいしさを全国に発信します。



だいこん



鳴門らっきょ



滑束ねぎ