

耕す

荒廃農地を耕し、 手探りで始めた 黄金千貫作り。

こがねせんがん

芋焼酎「幸浦」の原料となるサツマイモ「黄金千貫」。天ぷらなどにして食べるとおいしい。

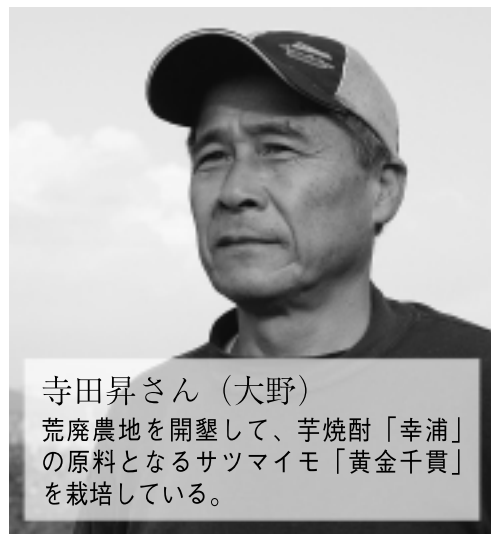


開墾から始まった畑づくり

昔から農業をやってみたくという気持ちが強かったため、会社を早期退職して5年前から農業を始めました。

農業を始めるために、まず、荒れ果ててしまった農地の開墾から始めました。30年近く手を入れていなかったため、草が生い茂っていたり、木が生えていたり、開墾するのはとても大変で、野菜が作れるようになるまで約1年を費やしました。

当初は、この地域特有である砂地の土壌に適したサツマイモやサトイモ、ジャガイモなど根菜類を作っていました。



寺田昇さん（大野）
荒廃農地を開墾して、芋焼酎「幸浦」の原料となるサツマイモ「黄金千貫」を栽培している。

そして、2004年、市から新しい特産品として芋焼酎を造りたいので、原料となるサツマイモ「黄金千貫」を作ったという話があり、新たな挑戦が始まりました。





黄金千貫の栽培から収穫まで

9月	8月	7月	6月	5月	4月	3月
収穫		草取り		ツル植え		ツルの栽培・育成

課題解決に向けて研究の毎日

黄金千貫作りにはマニュアルが無い、幸浦の土地にあった作り方が分からない、1年目は暗中模索の日々でした。

昼と夜の温度差が大きくなるとイモも大きく育つのですが、販売や製造の都合上どうしても昼夜の温度差の少ない9月下旬までに収穫しなければなりません。そのため、最初の年は思った以上に生長せず、細かったり小さかったりと理想とはほど遠いものしか収穫できませんでした。

しかし、過去の反省を糧に臨んだ今年は、ツルを植える時期を早めたり、ツルの間隔を調整したりしたお陰で、大きい良質なイモが収穫できました。

幸浦に込められた4つの願い

芋焼酎「幸浦」には、4つの願いが込められています。1つ目は、「荒廃農地（遊休農地）の活用」。2つ目は、「市の新しい特産品作り」。3つ目は、「環境保全」。そして4つ目が、「ユニバーサル園芸（園芸福祉）」です。

環境保全のために、芋焼酎「幸浦」の売り上げの一部を浅羽海岸に松を植えるグリーンウエアープキヤンペーンに寄付することによって、浅羽海岸の白砂青松の再生に役立てています。

また、ユニバーサル園芸（園芸福祉）では、明和会の「ワークスつばさ」に通所する皆さんと一緒に草取りや収穫を行っています。

わずかではありますが、障害のある皆さんの自立支援の役に立てればと思っています。

他の可能性を探る

遊休農地や荒廃農地の活用は、黄金千貫の栽培に限りません。そのため、黄金千貫のほかにいるいろいろな種類のイモを育てて、お菓子など何かに利用できないかと思っています。

こうした取り組みがきっかけとなって、昔のような活気あふれる幸浦地域になってほしいと思います。