

四万十市ってこんなところ

その1

豊かな自然



「日本最後の清流」として名高い四万十川が流れ、1年を通して気候が温暖なため農業や漁業が盛ん。しょうがやなすなどの野菜や、川の恵みである鮎やアオノリが特産物として有名です。

その2

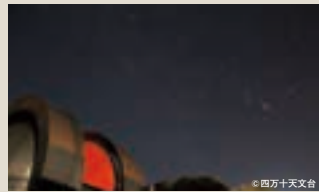
トンボの種類密度日本一



世界初のトンボ保護区「トンボ王国」では、多くの種類のトンボを見ることができ、その数なんと77種類！1年を通してトンボが住みやすい環境作りをしています。

その3

星空の街



旧環境庁が全国から選んだ「星空の街」の中で、高知県で唯一認定されました。肉眼はもちろん、360ミリの反射望遠鏡を備えた天文台からも美しく輝く星々を眺められます。

最高気温日本一！

高知県 四万十市

四万十川を中心とした美しい景色で知られるだけでなく、国内最高気温を記録した場所でもある四万十市*。

豊かな水と太陽の光の恩恵を受けて、農業も盛んに行われています。

*2018年7月22日現在

取材・文／柳澤美帆 撮影／キッチンミノル



日本一にズームイン

ビニールハウスの中で 温度や砂などを適正に管理



気温を調整し、雨などから砂地を守るためにハウスで栽培されるしょうが。葉は2メートル近くまでのびる

新しょうがの収穫は手作業で 傷つかないように丁寧に



新しょうがは裂けやすいので、上手に収穫するためには経験と技が必要。抜いたら急いで茎をカットして洗浄へ

洗いながら表面を整えて ツルツルの白肌に！



専用の機械で水をかけて砂を落とした後、さらに手で「はかま」と呼ばれる硬い部分を取り除いてキレイにする

栽培に適した環境で しょうがに惚れて就農

四万十市は、代々続くしょうが農家が多いのですが、私は兵庫県の尼崎市出身で、1ターンの就農しました。しょうが農家でアルバイトをしたことが縁だったのですが、しょうがに惚れたと言えるのかもしれない。

熱帯エリアが原産のしょうがは、高温多湿の環境を好みます。高知県はしょうがの日本一の産地ですが、中でも四万十市は夏が暑く、四万十川の伏流水にも恵まれているので、しょうが作りの適性地だと思います。

さらに、収穫しすぐに出荷する新しょうがの場合は、砂地であることが大切です。砂地で栽培すると繊維が少なく、生で食べたときにサク

サクした歯ごたえのある新しょうがができます。

手をかけて育てたしょうが 多くの人に届けたい

しょうがは繊細な植物なので、おいしく作るためには温度管理や砂のかぶせ方、水はけなど、気を配ることが多いですが、それも含めて楽しみながら栽培しています。

私は高知県で育成された「土佐」という品種を栽培しています。生で食べると独特のピリツとした辛みとみずみずしさがあり、とてもおいしいと思います。

農業は食べてくださる消費者の皆さんがいてこそ。試行錯誤しながら「おいしい」と喜んでいただける新しょうがを作っていきたいです。

農家おすすめ！
しょうがの食べ方



サラダのアクセントとして千切りにした野菜やハムとあえたり、冷奴の薬味に。甘酢漬は、指の先くらいの大きさにカットすると、より食感を楽しめます

ハルキ農園

春木 英さん・麻衣さん
就農5年目。四万十川の中州にある土地を借りて、年間約20トンの新しょうがを夫婦二人で栽培。



DATA



高知県 四万十市

北西は愛媛県、東南は太平洋に面し、四万十川が市の中心を通過して太平洋に注いでいる。川漁や川遊びなど、川とともに暮らしている。

暑さと豊かな水源を農業に生かした地域

四万十市で、国内観測史上最高となる気温41・0度を記録したのは、2013年8月12日のこと。それまで埼玉県熊谷市と岐阜県多治見市が日本一暑い場所として知られていましたが、その記録が6年ぶりに更新されました。

41・0度となった西土佐地区は、愛媛県との県境に近い内陸部。山に囲まれているため海からの風が届きにくく、空気が滞留して気温が上昇しやすい環境なのです。

四万十川の中流域にあるこの地区には、川の支流も多く流れ、水がとても豊か。暑いからこそ、伝統的な川遊びや漁法などが今に受け継がれ、太陽の光と水が重要な役割を果たす農業が産業の中心となっています。