

# 大山さん一家 (南西方)

# 小林人

こばやしびと  
Vol.47



母

たけこ  
竹子さん  
(60歳・就農37年目)

父

かおる  
薫さん  
(62歳・就農37年目)

祖父

しげる  
茂さん  
(86歳・就農70年以上)

息子

こおし  
功師さん  
(36歳・就農14年目)

## 受け継がれる伝統技術とチームワークで 地元を元気にする親子3世代農家

寒干大根の生産が最盛期を迎える師走。今年も西小林に昔ながらの「大根やぐら」が姿を現した。やぐらに大根を吊るし、寒風にさらす「大根の寒干し」を行うのは、親子3世代で農業を営む大山さん一家。農業を始めて70年になる祖父の茂さん、

この信頼感とチームワークが、限られた人数で自慢の大根を世に送り出す大山流農業の基礎となっている。そもそも一家が農業を営む南西方は、恵まれた土壌や気候に加え、霧島から吹き降ろす冷たい風「霧島おろし」が、大根の寒干しに理想的な環境を作り出している。茂さんによると、昔はこの地域の農家のほとんどが大根を生産し、冬になると、畑という畑にやぐらが並んでいたという。

収穫体験や、寒干し作業の見学を受け入れるなど、地域活動にも積極的に関わっている。「自分たちの仕事を知ってもらおうこと」で、またやる気が出る」と功師さん。目も回るような忙しさの中でも、一家の表情は今日も充実感にあふれている。



大根農家の冬は目まぐるしい。1級品の生大根、トラック3~4台分(1台で2600本)は収穫したその日に出荷。それ以外の大根は寒干しに。夕方には雨や露を避けるため、やぐらにシートを被す。氷点下になると大根が痛むため、ストーブをたく日も。そうやって10日~15日ほど寒風にさらすと、余計な水分が抜けて甘味が増し、生大根にはない味わいの寒干し大根ができあがる

「自然と農業を継いでいました。祖父・父が守ってきた土地も大切にしたい」という功師さんに対して、「私たちが1日でも長く現役でいて、手助けできれば」と竹子さん。他ではまねできない家族ならではの

そういったこともあり、西小林人にとって、霧島山を背景に真っ白なやぐらがそびえ立つ風景は、冬の訪れを知らせる風物詩。今では数も減ってしまったため、大山さん宅にあるやぐらは、地元の貴重な伝統として、親しまれている。

## 地域 Community

12月7日にあった「でこんひき体験(にっこばまづくり協主催)」。地元を大切にす一家らしい企画だ



## 作業 work