

○ 将来に向けての課題

かんしょは本県畑作物の中で最も大きい粗生産額をあげており、畑作農業を推進していくうえで重要品目の一つとして位置づけている。

高品質かんしょ生産のために、これまで各種事業を活用して「反転客土」を実施したり、ウイルスフリー苗の導入促進を図るとともに、高齢化や担い手の減少に対処していくために集出荷施設の整備や省力化につなげる収穫機の導入等を推進してきた。今後はさらに、ウイルスフリー苗の安定供給と併せて挿苗の機械化を推し進めていく必要があり、その際には挿苗機が効率的に利用できるような苗生産技術の確立も同時に必要となる。

また、気象災害による品質低下や豊作によ

る供給過剰が原因となり価格が低落した場合でも、農家に与えるダメージを最小限におさえるために価格安定制度（特定野菜等供給産地育成価格差補給事業）への加入を今後より一層促進していく必要がある。

〈参考文献〉

「日本の野菜」／大久保増太郎

「野菜のこばなし集」／吉村邦敏

「耕地及び主要作物市町村別統計（熊本）」／九州農政局統計情報部

「熊本県で定着した農業技術の収録」／熊本県

「熊本県野菜園芸のあゆみ」／（社）熊本県野菜振興協会

「熊本県農業40年のあゆみ」／熊本県、熊本県農業改良普及事業協議会

いきなりだんごは、さつまいもを使った熊本県の郷土食で『いきなりだご』ともいいます。「いきなり」とは、手軽に簡単に作れるとの意味で、だんごというよりはさつまいもを餡にした饅頭風であって、一般には地元産の小麦粉（中力粉）に塩とぬるま湯を入れてこね合わせて広く伸ばし、輪切りにしたさつまいもを包んで揚げたり、蒸したり、ゆでたりします。また、広く伸ばしただんごの種を幅広く切ったり、小さく丸めて中央を凹ませたり、楕円形に伸ばしたり、手で適当にちぎったりしてゆでたものを、黒砂糖をつけたり、きな粉をまぶしたり、またピーナツみそをつけたりして食べることもあります。

だご汁もまた、郷土食の一つで、煮干（いりこ）でとっただしに、しょう油またはみそで味をつけ、小麦粉をこねて作っただんごを季節の野菜といっしょに組み合わせ、煮込んだものですが、このときにも輪切りにし

いきなりだんご

たさつまいもを包んだだんごを入れることがあり、いきなりだご汁といえます。また、さつまいもで作った餡を包んだだんごを入れた汁は、あみがさだご汁、万十だご汁ともよばれ、いろいろな呼び名があることで、広く各地で作られ、好まれていたことがわかりますが、だんごを煮込むときに汁が濁らないようにするため、粉に入れる水を少なくし、手が痛くなるまでこねて粘りを出した、という苦労話も残っています。

以前は主食がわりの代用食として、また農家のおやつとして人気がありました。高度成長期以後、出まわる菓子の種類も豊富になって人びとの嗜好も変わり、素朴で地方色豊かな料理・菓子が記憶から次第に薄れてゆきますが、まだまだいきなりだんごの愛好家もかなりいて、県内各所で出会うことに心の安らぎを覚えます。（編集部）

