

ゆでぼし大根

橋 口守さんの作業場は、西海
面高地区の小さな路地に面して

いる。師走の朝八時。作業場には大量
の大根が積み上げられ、それをゆでる
甘い香りが立ち込めていた。

「ゆでぼし大根」とは、千切りにした
大根をゆで、寒風で一昼夜かけて自然
乾燥させたもの。ゆでて天日干しする
ことで栄養が凝縮され、保存食として
重宝されてきた。面高地区は、このゆ
でぼし大根の一大産地。毎年十二月か
ら二月にかけて、約三十軒の農家が忙
しの日々を過ごす。

ゆでぼし大根は、大根づくりから始
まる。栽培するのは、一般的な大根の倍
ほどの大きさがある大菜大蔵大根とい
う専用の品種。橋口さんは「大きいの
で、手作業で一本一本収穫するのも大
変なんです。でもこの大根じゃないと
だめ。ゆでても煮くずれせず、仕上が
りの色もきれいなんです」と話す。

太めに千切りした大根は大釜でゆで、
ゆで上がるとすぐにトラックに乗せ
て、海沿いにある干し場へと急ぐ。干
し場は切り立った崖の上にあり、思わ

ず足がすくんでしまう。約三十年前に
農家が力を合わせて山を切り開き、こ
の干し場を造ったのだというが、なぜ
こんな海にせり出した場所に干す必要
があるのか？ それは美味しいゆでぼ
し大根には冷たい風が欠かせないから
だという。目の前の五島灘から吹きつ
ける北西の季節風は、この地域特有の
もので、この風こそが、大根を見事に
乾燥させてくれる。「ゆでぼし大根づく
りは天気と相談しながら行います。こ
の時期は、どうか北西の風が強く吹く
ようにと願いますね」と橋口さん。

干し場では母の智津子さんが、手際
よく大根を広げてゆく。この道五十年
という大ベテランの智津子さんは寒さ
を感じさせないほどに元氣いっぱい
だ。ゆでぼし大根づくりは、肉体労働
の連続。大きな大根を引き抜き、重た
いコンテナを運び、干し場では中腰で
大根を広げてゆく。しかも、干したら
干しっぱなしではない。大根同士が
くっついてしまわないようほぐす作業
が何度か必要で、その作業は夜中でも
行われる。智津子さんは「きついけ
ど、楽しいこともあるよ。家族みんな
で働くのはやっぱりいいね」と笑う。

ゆでぼし大根は十五分ほど水に浸し
て軽く絞って使う。智津子さんのおす
すめは肉じゃがだそう。甘くて柔らか
いゆでぼし大根は、冬の食卓を温かに
彩ってくれる。

冷たい北西の季節風が

吹き始めたら、

さあ、大根干し日和。



冬

湯気を上げる
真っ白な大根を広げてゆく智津子さん。
重労働だが海を眺めながらの作業は、
「心に良い」と言う。

「この時期は大忙しですよ」と、橋口守さん

作業場に高く積み重ねられた大菜大蔵大根

大根をゆでる時間も長年の経験がものをいう。

出来上がったゆでぼし大根

海沿いの崖に設置された干し場

明るく元氣いっぱいの橋口智津子さん

