

キヌサヤエンドウの父

末田浅一

垂水とキヌサヤエンドウ

『垂水市史』下巻に掲載された昭和五十一年の統計を見ると、気候に恵まれた垂水ではキヌサヤエンドウの栽培面積が三十五ヘクタール、生産額は約七億四千万円余りで、主要農産物の筆頭に挙げられています。そして現在では大隅半島や県内各地で栽培されるほどになっています。

大長どん

末田浅一は明治二十七年（一八九四）年、広島県呉市の西、瀬戸内海に浮かぶ大崎下島の御手洗地区のすぐ北隣、大長地区で生まれました。大崎下島は江戸時代から海上交通の要衝

で、船の風待ちや潮待ちの天然の良港を持つ島として賑わいました。今も当時の様子を留める御手洗地区は重要伝統的建造物群保存地区に指定されています。

浅一は、はじめは船による行商をしていましたが、昭和四（一九一九）年三十六歳の時、垂水の中俣に移住して初めてキヌサヤエンドウをもたらししました。

浅一と親交のあった中俣の故下瀬松男氏は「末田さんはもと船乗りで、広島からいろいろな物資を大阪に運ぶうちに、キヌサヤエンドウがいい値で取引されているのを目をつけて暖地栽培を思い立った」と語っています。すなわち、浅一は垂水の地がキヌサヤエンドウの栽培適地である

ことを農家に奨励して、鹿児島を日本一の産地に築き上げた功労者なのです。また浅一は故郷の島の名前から、垂水の人々に親しみを込めて「大長どん」と呼ばれ、キヌサヤエンドウも当初は「大長マメ」と言われていました。

当時、垂水の農作物はミカンや葉タバコ、サツマイモなどが主でしたが、キヌサヤエンドウは零細農家が多い垂水の農家にとって絶対の換金作物となりました。後に栽培地域も中俣から元垂水、市木、海瀧、牛根方面にまで広がり、農家の人々の生活向上に大きな力となったのは言うまでもありません。

浅一の好人物で金銭に淡泊だったエピソードを、のちに長女の文恵氏は「父が怒ったのを一度も見たことがありませんでした。非常に子煩悩で、外出すると必ずおみやげを買って帰りました。使用人にもやさしく、夜なべさせたときは肉うどんを作って食べさせるのが習慣で、海瀧まで自転車で肉を買いに行くのを日課のようにしていました」と、述懐しています。

約十二年の間、垂水のキヌサヤエンドウの普及や農業生産に尽力した浅一でしたが、昭和十六（一九四一）年家族を中俣に残し、新天地を求めて満州に渡って開拓に参加。そして現地の人々を使って鉄工所を経営したり、新京の郊外でコウリヤンの栽培もおこないましたが、不幸にも終戦間際の混乱のなかで満州で生涯を終えたと伝えられています。

昭和四十六（一九七二）年四月には、

国道二二〇号沿いの本城橋南側に「末田浅一翁顕彰碑」が建立され、今も本城川のほとりで浅一の功績を伝え続けています。

【参考資料】『垂水市史』下巻ほか



▲本城橋南側に建つ「末田浅一翁顕彰碑」

（文化財保護審議会委員・瀬角龍平）

SECOND SEASON

しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month
今月の食改さん



村山貴恵さん、池田みすずさん

今月のレシピ いも餅



- 【材料】（9個分）
- じゃがいも／大3個
 - 塩／小さじ半分
 - 片栗粉／大さじ2
 - 油／適量
 - 海苔／9枚
 - 味噌だれ
 - 砂糖／大さじ1
 - みりん／大さじ1
 - 料理酒／大さじ1
 - 味噌／大さじ1

じゃがいもは、免疫力を高め、抗酸化作用のある「ビタミンC」や、塩分の排泄を促し、血圧上昇を抑える「カリウム」を多く含んでいます。

いも餅の中に「チーズ」を入れたり、醤油、砂糖、みりん「みたらし風」にするのもお勧めです。夏休みのお菓子にいかがでしょうか？



① じゃがいもは皮をむいて、適当な大きさに切る。



② ①を10分程度、水にさらす。

③ 水気を切り、耐熱皿に入れ、軽くラップをかけて、700Wのレンジで5分加熱する。



④ ③に火が通ったら、熱いうちにマッシャーで潰す。



⑤ Aを鍋に入れ、軽く煮詰めてタレを作る。



⑥ ④に塩、片栗粉を加えて、全体を混ぜる。



⑦ ⑥を9等分にし、成型する。



⑧ フライパンに油をひき、⑦の両面をこんがり焼く。



⑨ ⑧に⑤のタレを塗り、海苔で巻けば・・・

いも餅の完成です！



【1個あたり】
エネルギー 73kcal
食塩相当量 0.6g

食改完了