

都農町地域資源マップ12班

12班：
井上 昶人 富永 遥
石橋 吳己 星野 月姫



レストランそのだ

レストランそのだは地域に根ざした定食屋兼焼肉屋でお昼時には多くの人で賑わっていた。左の写真はそのだ定食でポリューミーで品数も多く満足感のある定食だった。(井上)

空き地



私たちの班は都農駅周辺だったから空き地・売却地が多く見られた。また、休耕地も見られ、寂しい印象を受けた。このような土地をもっと有効に活用できれば都農の地域活性化に貢献できると思った。(富永)



都農ウニ

都農町のウニは古くから素潜り獲られていた。道の駅つので数量限定でウニ丼が販売されており、「都農ウニ」は都農町の特産物であることがわかる。昭和40年当時は30名ほどの漁師が素潜りを行っていた。都農町のウニは尾鈴山から流れる名貴川や都農川に含まれるミネラル豊富な養分が河口に運ばれていたため、良質なウニが育っていたそう。しかし、近年は環境の変化や良質なエサ等が少なくなり20年以上前からウニ漁は行っていない。道の駅つでの福浦食堂で使用されているウニは都農産ではないのだが、漁がなくなって20年以上経つとも町民に親しまれているのはそれだけの間都農町が歴史を紡いできたからだろう。今回、インタビューを引き受けてくださった町民の方も都農町の資源にウニを挙げていた。(星野、富永)
(参考『MRT都農町100年の歴史 素潜りウニ漁』：
https://mrt.jp/television/tsunopyon/report_log/?p=0016)



豆の樹

平成1年から営業。地域の方からは幅広い世代で人気のあるお餅屋さん。酒餅が有名だがよもぎ餅が売れ筋。わらび餅を食べたがどこか懐かしい親しみのある味で非常においしい。(井上)



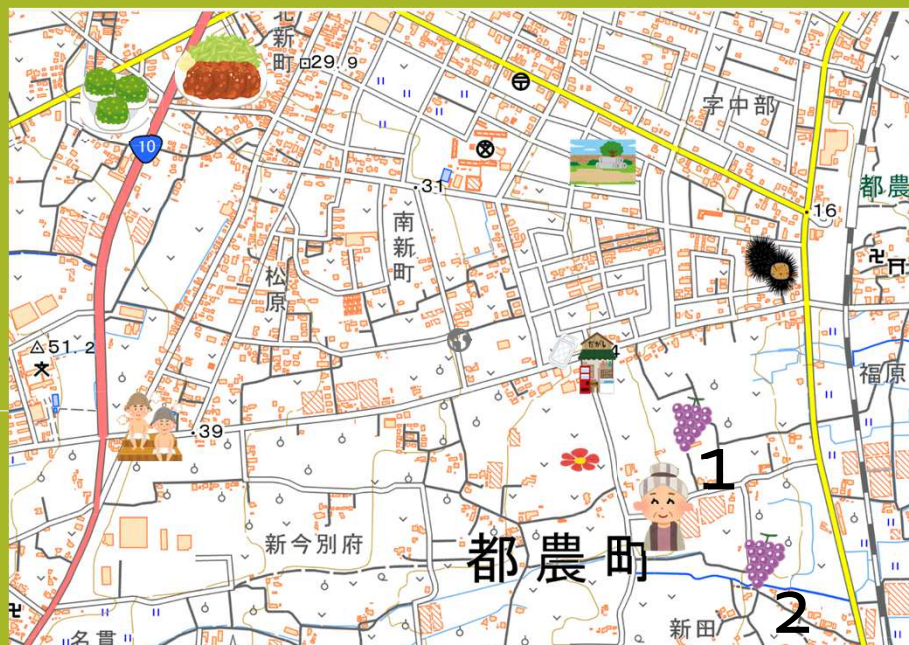
Rink SAUNA

産業の六次産業化を目指し高品質な檜によるサウナを提供している。宮崎県は林業が盛んな地域であるため高品質なサウナを提供できる。(井上)
<https://rink-sauna.com/>

ダンドク

ダンドクは熱帯アメリカ原産のカンナ科の植物で、コロンブスがアメリカを発見した後、タバコ、マリーゴールド、ヒマワリと共に16世紀中にはやばやとヨーロッパに導入された植物のひとつです。日本には江戸時代初期に入ってきましたが、現在では薩南諸島から沖縄まで分布しています。(石橋)
山科植物資料館
<https://yamashina-botanical.com/botanic...>

ダンドク



人々に愛される地域のコミュニティ

散歩をされていたご年配の方にインタビューを行った。週一回ふれあいセンターという交流施設に行き、体操やボーリングで体を動かしたり、クイズや間違ひ探し、毛糸でねこを作る活動なども行っている。この方は毛糸で作成したものをなじみの歯医者にプレゼントしたところ、喜んでもらえたこと嬉しそうに話しており、ゲームやイベントに参加するのが毎週楽しみだともおっしゃっていた。またこの方は、なすびやピーマンを自分で作って食べるなど三世代で自給自足も行っており充実した生活を送っていた。



1・2



K農園

1と2のK農園は全くの別物であることを最初に述べておきたい。取材した農園のどちらも取材時にジベレリン処理を行っており、今の時期(5月後半〜6月にかけて)が一番佳いと述べていた。ジベレリン処理(通称:ジベ処理)とは、種なしブドウを作ったり、余分な粒を切り落とすことで密度を低くし一粒を太らせて大きくする作業のことだ。どちらも手作業であるこの作業が一番大変だと話していた。余分な粒として切り落とされたものは比較的固く酸味が強かったが、味や風味は売られているものと遜色なかった。

K農園1

この農園はできてから60年ほど経っており、家族3人と1人を雇って計4人で作業している。ワイン用ではなく食用のブドウを育てていた。ブドウの木は老いて枯れるたびに植え替えており、長いものは40年ほど持つものもあるのだがやはり7〜15年ほどの若い木の方が良い実がなるのだそう。面積は4ヘクタールで、全部で5種類のブドウを育てているため管理が大変だと取材に答えてくれた。それでも多い農園は15種類ほど育てているそう。ブドウは日照時間と温度が肝であり、朝晩の温度差でブドウの実は緑から紫に変わる。現在、地球温暖化の影響で管理が難しくなっており、ふると納税にも出品したいが良いものを届けたいという気持ちが強く、年によって質が変わるものを出品したくないと語っていた。

K農園2

キャンベルという都農ワインに提供されるワイン用の品種を育てていた。50年ほど前から存在しており、普段は2人で作業しており忙しい時期(5・6月と収穫の時期)はバイトを雇っているのだそう。つのワイナリーに提供したきかけは単価が高く食用のように包装せずに済んで楽だからだそう。道の駅つにも出品しているが自分で値段を決められるのが魅力でよく利用しているそう。SS(農業散布機)を購入しており、本体300万と農業の費用に苦労している様子だった。本当は共有したいがJAが貸してくれず他の農家と揉めたくない気持ちもあったそう。ブドウは忙しい時期が集中しており雨の時は活動しないため、大変だけどまだやっていけるのだとそう。(井上、富永)



矢野ふとん店

矢野ふとん店では読んで字のごとく布団を販売されているのだがそれと同時に日曜以外の週6日間は駄菓子屋も経営されている。もうけはないのらしいのだが店主でもある日本舞踊の先生が子供好きであるらしく駄菓子屋を始めたそう。利用者は都農南小学校の生徒が多く、ここでは水を無料でいただけ、1時間程度の滞在が可能な購入した駄菓子を食べるイートインスペースのサービスを提供されている。いまでもなお子供のコミュニティとなっており、礼儀作法などを教育している。左から3つ目の写真は店員さんに無料でいただいたものだ。こういったところからお店の雰囲気や優しさを垣間見ることができる。(井上、富永)