



episode.02

ヒシが繋げる伊佐の風土 ～菱刈の地名の由来はヒシ～

話し手 農家

ありどめ ひろあき

有留 廣秋さん (昭和23年11月13日生)

聞き手

鹿児島県立伊佐農林高等学校

1年 高見 京伽 1年 戸田 彩絢
1年 長野 龍太郎 1年 中脇 雪乃
1年 前原 謙志郎



「地域おこしは難しい」

ヒシの栽培を始めた時は先輩方がいて、いろんな育て方を教わったり勉強したり。先輩達は加工をしてたよな。ヒシの実を粉にして、ソバの中に入れて“菱の実ソバ”というのも作って販売してた人もいる。あとは、小さなヒメ菱を、ネクタイピンや紐ネクタイで飾りにして作ったり。

私は生のまま、赤いままで1kgずつ冷凍して販売してました。そうしないと1、2日でダメになってしまうから。実は、湯がいて食べるとな「おいしいな」ってみんな言うて食べて、味は栗の味。

販売して1、2年でいろんな所から注文が入るようになって、それが広がって日本全国から注文が入るようになって「ああ作って良かったね」ってその頃は思ったんですよ。5、6年は、結構直売所でもお客さんも結構いたんですよ。でも、そのうちなくなってしまって、長くは続かないよな、こういうのは。人の記憶っていうのがさ、そんなに長くは続かない。それをどうやって、その次を今度はやるかっていうのを考えていかないと。地域おこして難しいですよ。

「人生は為せば成る」

伊佐市はもうヒシを誰も作ってないと思います。伊佐農林高校が唯一、跡を引き継いで、ありがとうございます。救世主、伊佐農林高校がきたもんだから、もう嬉しくてですね。

菱を作る場所をさ、自然の水がある所で自分達の近くにさ、ちっちゃな田んぼでもいいし、溜め池でもいいから、あればそこに作れば。水かさが30cm位あればいいんだから。ちっちゃな所があればさ、そこに浮かべとけば、タネを一個ずつ入れとけばいい。

ヒシの実も皆さんがいろんなアイデアを活かしてすれば、廃れるもんじゃないと思います。ヒシも頑張ってくれると思いますから、ほちほちでいいですからやってみてください。何でも挑戦してみてください。

みんなは1年生ね、まずは勉強してさ、世界に羽ばたいてください。ぜひ外国に行ってくださいね、伊佐を広めてくださいよ。『為せば成る』だよ。



「ヒシを栽培しようと思ったきっかけ」

私は、伊佐農林高校を昭和42年に卒業して、横浜で何年間か仕事をしました。おふくろが一人だったもんだから鹿児島に帰って畜産業の会社に入社して35年働きました。私は、定年退職を迎える頃に直売所を立ち上げて、16年間手当なしのボランティア活動をして、その傍らでやっぱり、農業は好きなもんだから、ほちほちやりながらですね。

ヒシの実の栽培を始めたのは55歳頃。きっかけは一つの地域おこしというのかな。私が始める前に、菱刈でヒシの実を作っていたらっしゃる方がいたの。何人かグループで。その人達が私よりも先輩の人達だったもんだから、高齢化でできないということで、じゃあ、私は興味があったもんだから、作ってみようかと始めたんです。

「菱刈の地名の由来になったヒシの歴史」

その昔なんだけど聞いたところによると、伊佐地域は田んぼが結構あったから、その中でやっぱり水不足になったのな。水不足になってる所には、用水路があちこちにできた。特に菱刈は、あちこちできてみたい。で、そこに誰かが菱を持ってきたんでしょね。知り合いのおばちゃんは、「だいか（誰か）投げ込んだんじゃ」って言いおった。それがこのヒメ菱であってさ、それが未だに残っているんでしょよ。

ヒシの実はいろんな形をしている。見る人によってさ、怪獣とかね、実の左右に目があってさ、口があってさ、おもしろいよ。

菱刈の地名はいつからかな、菱刈公っていたから江戸時代なのかな。菱刈にヒシが生えたのは、池がいっぱいあったせいじゃないですかね。栽培ではないと思いますよ。今生えているおっきなのは中国あたりから入ってきたような話を聞きますね。

