

蒜山的土壤

蒜山的生活，大多與土壤有關。

這個地區的土壤主要是一種名叫「火山灰土」的黑色火山土，當地方言稱「黒ぼこ」(kuroboko)，意思是黑疙瘩。火山灰土顏色暗沉，質地疏鬆多孔，由火山灰、凝灰岩和浮石等火山噴發物組成。此外，它的鋁含量很高，以至於土壤中含有的磷酸鹽很難被溶解。喜愛園藝的人都知道，磷酸鹽是植物生長所需的重要礦物質之一，不易溶解，也就意味著農作物無法從火山灰土組成的土壤中吸收到足夠的磷酸鹽。因此，蒜山的土壤條件長久以來都被認為不適合農耕。

在二戰後糧食匱乏的年代裡，日本發起了全國性的農地開墾運動，這導致磷酸鹽肥料也開始大量生產。火山灰土原本就兼具良好的透氣性和保水性，而且土質鬆軟，易於耕種。人們透過特定的肥料解決了磷酸鹽的吸收問題，蒜山的土地變成了理想的農田。

這裡的黑疙瘩土特別適合種植口味清淡的大根，這種白蘿蔔在日本廣受歡迎。大根的周長介於 10～15 公分之間，長度可達 60 公分，深深地紮在土地裡，是名副其實的「大根」。蒜山鬆軟的土壤能讓大根長得筆直且周正，而土壤中蘊含的礦物質和水分則確保它們能夠兼具豐富的營養和脆嫩多汁的口感。在日本，食材的品相與風味常常同樣重要，「蒜山大根」這個品牌因此廣受歡迎。造訪真庭的旅行者可以在「風之家」買到這種蘿蔔。風之家是分佈在全國各地公路旁的「道之站」連鎖店之一，各地的道之站均有當地農作物和土特產品出售。

矽藻土也是蒜山土壤名氣的一大來源。這是由一種微型浮游植物「矽藻」的化石形成的沉積土層，富含二氧化矽。大約 50 萬年前，火山岩屑崩塌堵塞了河道，洪水淹沒了該地區，最終在蒜山盆地形成了一個堰塞湖。生活在湖水中的矽藻死去後，屍骸沉到湖底，漸漸形成了一個將近 100 公尺厚的沉積層。

矽藻土具備重量輕、疏鬆多孔等特點，因此被廣泛使用於絕緣隔熱材料、牙膏研磨劑、有機殺蟲劑、釀造以及食品加工過濾裝備等產品的加工製造中。隨著蒜山矽藻土中提取的二氧化矽在日本海內外得到廣泛使用，矽藻土開採本身也成為了當地的一大主要產業。

矽藻土在蒜山的許多手工藝品製作和當地商業中也佔有一席之地。比如，真庭的手工藝匠人會製作一種被稱為「鄉原漆器」的特殊漆器，製作過程中，有一個步驟是拋光木頭表面，以備上漆。工匠們都以使用當地原材料為傲，因此，這一步自然也就使用矽藻土來替代砂紙。

另一個紮根於蒜山土壤的特殊產業，就是選用當地產的葡萄釀造葡萄酒。這種葡萄被稱為「山葡萄」(*Vitis coignetiae*)，是當地特有野生品種，生長在周邊的高山上。蒜山葡萄酒廠花了 10 餘年時間來選育最甘甜的葡萄植株，進而釀造出如今仍在出品的各種山葡萄酒、香甜酒、果汁和果醬。而酒廠發酵桶中的過濾工作，就是由當地矽藻土擔綱完成的。

藉由地質活動和人類智慧的結合，蒜山高原的肥沃土壤為實現當地繁榮打下了厚實

的基礎。