**蒜山的土壤**

蒜山的生活，大多与土壤有关。

这个地区的土壤主要是一种名叫“火山灰土”的黑色火山土，本地方言称“黒ぼこ”(kuroboko)，意思是黑疙瘩。火山灰土颜色暗沉，质地疏松多孔，由火山灰、凝灰岩和浮石等火山喷发物构成。此外，它的铝含量很高，以至于土壤中含有的磷酸盐很难被溶解。喜爱园艺的人都知道，磷酸盐是植物生长所需的重要矿物质之一，不易溶解，也就意味着农作物无法从火山灰土构成的土壤中吸收到足够的磷酸盐。因此，蒜山的土壤条件长久以来都被认定为不适合开展农业。

在二战后粮食匮乏的年代里，日本发起了全国性的农地开垦运动，磷酸盐肥料也开始投入大量生产。火山灰土原本就兼具良好的透气性和保水性，而且土质松软，易于耕种。人们通过定向施肥解决了磷酸盐的吸收问题后，蒜山的土地变成了理想的农田。

这里的黑疙瘩土特别适合种植口味清淡的大根，这种白萝卜在日本广受欢迎。大根的周长介于10～15厘米之间，长度可达60厘米，深深地扎在土地里，是名副其实的“大根”。蒜山松软的土壤能让大根长得笔直且周正，而土壤中蕴含的矿物质和水分则确保了它们能够兼具丰富的营养和脆嫩多汁的口感。在日本，食材的品相与风味常常同样重要，“蒜山大根”这个品牌因此广受欢迎。造访真庭的旅行者可以在“风之家”买到这种萝卜。风之家是分布在全国各地公路旁的“道之站”连锁店之一，各地的道之站均有当地农作物和土特产品出售。

硅藻土也是蒜山土壤名气的一大来源。这是由一种微型浮游植物“硅藻”的化石形成的沉积土层，富含二氧化硅。大约50万年前，火山岩屑崩塌堵塞了河道，洪水淹没了该地区，最终在蒜山盆地形成了一个堰塞湖。生活在湖水中的硅藻死去后，尸骸沉到湖底，渐渐形成了一个将近100米厚的沉积层。

硅藻土具备重量轻、疏松多孔等特点，因此被广泛应用于绝缘隔热材料、牙膏研磨剂、有机杀虫剂、酿造以及食品加工过滤装备等产品的加工制造中。随着蒜山硅藻土中提取的二氧化硅在日本海内外得到广泛使用，硅藻土开采本身也成为了本地的一大主要产业。

硅藻土在蒜山的许多手工艺品制作和本地商业中也占有一席之地。比如，真庭的手工艺匠人会制作一种被称为“乡原漆器”的特殊漆器，制作过程中，有一个步骤是抛光木头表面，以备上漆。工匠们都以使用本地原材料为傲，因此，这一步自然也就使用硅藻土来替代砂纸。

另一个扎根于蒜山土壤的特殊产业，就是选用本地产的葡萄酿造葡萄酒。这种葡萄被称为“山葡萄”(Vitis coignetiae)，是本地特有野生品种，生长在周边的高山上。蒜山葡萄酒厂花了10余年时间来选育最甘甜的葡萄植株，进而酿造出酒厂如今仍在出品的各种山葡萄酒、利口酒、果汁和果酱。而酒厂发酵桶中的过滤工作，也是由本地硅藻土担纲完成的。

通过地质活动和人类智慧的结合，蒜山高原的肥沃土壤为实现当地社会繁荣提供了坚实的基础。