

## 指宿の美味：okra

指宿では 1,200 軒近い農家でokraが栽培されており、日本最大のokraの産地である。okraが日本に伝わったのは、アフリカから中国を経由して 1800 年代末のこと。それでも広く栽培されるようになったのは、第二次世界大戦後（1939～1945 年）のことだ。1946 年、スマトラ島でokraを試した地元の漁師が指宿に持ち帰り、鹿児島県農業試験場の研修生も同様に、okraを持ち帰った。その後、2 人のokra農家は種子を交換し、交配品種を開発し、okraの普及に努め、指宿は日本のokraの主要産地として確固たる地位を築いた。

現在、同市では毎年 3,000 トン以上のokraを生産しており、ハウスを利用して栽培期間を 2 月から 10 月まで延長している。同市はまた、作物に害を与えるアブラムシを昆虫で自然に駆除するという、環境に優しい農業も推進している。農家はokraと一緒にソルガムを植え、アブラムシを食べてくれるテントウムシを呼び寄せる。こうすることで、農家は農薬を使わずに自然の捕食を利用して害虫の発生を抑えることができる。

okraは新鮮なうちに食べるのが一番だ。旬の時期には、天ぷらなどの伝統的な日本料理にも、サンドイッチやピザにも、指宿のいたるところで提供される。

## 指宿の美味：山川漬

指宿の山川地区は、何百年も前から作られている独特の大根の漬物、山川漬で知られている。正確な起源は不明だが、1592年に出航した島津家の軍艦の積荷目録に初めて記録されている。

山川漬を作るには最大で半年もかかる。まず、収穫したての大根を吊るして冬の乾燥した風の中で熟成させる。約1ヵ月後、長い根は結び目ができるほどしなやかになる。干した大根を木製のすり鉢とすりこぎでたたき、まず海水で、次に塩で、叩く。叩いた大根は大きな陶器の壺に入れられ、数ヶ月間発酵させられる。完成品は、塩辛い甘みがあり、まろやかな歯ごたえで、薄くスライスして提供されることが多い。