



**設計図はない！？
ではどうやってやぐらを建てるんだ**

昭和35年ごろのやぐらは、当初5～6段と小さいものでしたが、生産量の増加から高さや幅など徐々に大きくなりました。設計図はなく、経験と知識、技術を頼りに組み上げます。

全長(約50m)

※最大150m

やぐらの材料は主に竹と杉

**大根
やぐらの
作り方**



日本最大級

**宮崎市では約300基の
やぐらが建てられます**

※田野町約250基、清武町約50基



高さ6m、幅6m



一段の高さは、
作業しやすい
膝の高さで固定。



一つ一つ
手作業で、竹をひもで
結んでいきます。



5人で作業して
完成まで約1週間
かかります。

**大根収穫から
掛け干しまで**

**おやっ、やぐらの中に
車が入って行ったぞ
私たちも行ってみよう。**



収穫した大根は、2本1組に麻縄で縛られ、すぐに専用の機械で水洗いされます。水洗い後は、トラックの荷台に載せて、やぐらの中に車のまま入り、荷台の上からやぐらに向かって大根を渡して干します。



収穫



洗浄



やぐらに搬入



1本の大根が約1kg
1組2kgを掛け干しします。



高い所はさおを
使って渡します。



ジオラマ制作 永島健司氏

**やぐらの始まりと
この土地で続いている
理由を潜入調査**

大根やぐらの始まりは、昭和35年ごろ。鹿児島県の大根やぐらを参考に建てられたといわれています。鹿児島県のたくあん業者が大根栽培の適地として注目し、農家にたくあん用大根の栽培を広め、次第に農家が率先して大根を干し始めて、現在まで続いています。



**大根
やぐらの
歴史**



初代社長 道本 尊次郎氏

**たくあん工場が建設され
干し大根の一大産地に**

昭和41年、道本食品(株)が干したくあんの製造を始め、昭和48年にはJA宮崎中央(当時、田野町農協)の工場も完成。スーパーの全国展開により市場が拡大し、生産量も増加。平成2年のピーク時はやぐらも800基に。



**大根栽培に
適している理由**

田野町、清武町を中心とする土壌は、黒色火山灰のいわゆる「黒ボク」や「赤ホヤ」といわれる土。保水性や通気性に優れているため、大根栽培に適しています。



**干し大根の生産に
適している理由**

冬になると、地元の人たちが「わにつかおろし」と呼ぶ北西の風が吹きます。地域は海拔110mの高台にあり気温が低くなると、風通しの良さが大根の乾燥に適しています。

キーパーソン ン探訪

**父の代から続けて50年
さらに拡大したい**

干し大根農家 秋山 広美さん(写真右から2人目)

夏は葉タバコと里芋を栽培し、冬の4カ月で干し大根を作ります。干し大根農家は減っていますが、わが家は父の代から50年続いており、息子2人も後継者として一緒に頑張っています。この先、農地を広げることにも考えているので、干し大根の良さがたくさんの人に知られて、さらに盛り上がるといいですね。



干し大根
一筋50年。
未来にも期待！



秋山広美さんファミリー