



写真1 旅館でも馴染みの高菜めし（旅の宿 阿蘇乃湯にて）

カルデラで栽培『阿蘇高菜漬け』 熊本県「阿蘇市」

八千代エンジニアリング株式会社／管理統括本部／総務部／厚生課
本田 悠稀実 HONDA Yukimi（会誌編集専門委員）

阿蘇山は実在しない？

根子岳（1,433m）・高岳（1,592m）・中岳（1,506m）・烏帽子岳（1,337m）・杵島岳（1,321m）などを総称した阿蘇五岳を中心に外輪山も含めて阿蘇山と呼ばれており、実は阿蘇山という単体の山は存在しない。現在では中岳のみが火山活動をしており、時々噴火警報が出ているが地域住民はさほど気にしていない模様。



写真2 ふと視線を上げると見える往生岳



写真3 阿蘇高菜の古漬け

阿蘇市を取り巻く火山の歴史

阿蘇市は熊本県の北東、阿蘇地域の中央部に位置しており、大分県との県境を有し、大分県の2市を含めて8つの市町村と隣接している。阿蘇地域には、世界最大級のカルデラを有する活火山の阿蘇山が位置している。

約9万年前、阿蘇山が現在ある場所には数多くの火山があり、これらが一斉に噴火活動をした影響で地下に大きな空間ができ、この活動が終わると阿蘇地方に大陥没が起こってカルデラが形成された。これにより阿蘇地域を囲む壁のような今の外輪山の原型が生まれたと考えられている。カルデラ内で人々は火山と共に今も生活しており、火山が轟々と鳴く音が日常である。

阿蘇のカルデラははるかに大きく、東西約18km、南北約25kmと熊本城387個分の大きさを誇る。

阿蘇地域の土壌

阿蘇地域は火山性土壌で、火山灰や腐葉土を含んだ非常に強い酸性のため、養分に乏しく生産に向いていなかった。しかし、草を食った牛の堆肥や草資源を活用した緑肥により土壌改良を長年継続した結果、今の弱酸性の土地ができ、野菜や花卉栽培など多様な農業が可能となった。また、阿蘇市の年平均気温は約13℃と低めで、四季を通じて比較的冷涼多雨な地域であるため、平坦地では稲作を中心とした農業、山間地では高冷地野菜づくりが盛んになっている。

厳しい気候ほどよく育つ阿蘇高菜漬け

「阿蘇高菜漬け」は寒さが厳しく作物が育ち難かった阿蘇地域で、古くから常備食として各家庭で漬けられている。平成19年には地域団体商標登録されており、阿蘇市内および阿蘇郡以外で栽培された高菜を使用した

ものは、阿蘇高菜漬けとして認められない。

「阿蘇高菜」はアブラナ科のからし菜の一種であり、阿蘇の厳しい気候風土が生み出した在来野菜である。一般的な高菜と比べて、阿蘇高菜は茎が親指や人差し指程度に細く、道具を使わない一本ずつ手で折る「高菜折り」と呼ばれる独自の方法で3月ごろに収穫される。収穫後は阿蘇高菜に対して5%前後の塩と胡椒を味付けのついでに防腐剤として散らして、樽で漬けこむ。5日程度漬けられたものは新漬けといって、色鮮やかな緑色をしており、これをさらに漬け込むと黄味がかかった緑色の古漬けに変化する。これがピリリとした辛さで、つい食べ過ぎてしまう。

阿蘇高菜漬けの有名かつお勧めしたいアレンジが「高菜めし」である。こちらは阿蘇高菜漬けの油炒めとごはん、お好みで胡麻やシソの実、錦糸卵などを混ぜ合わ

せたシンプルな料理だが、シンプルだからこそ誰でも挑戦しやすい。阿蘇地域では名物料理として様々な飲食店や旅館で高菜めしが提供されているので、熊本を訪れた際には是非味わっていただきたい。

- <参考文献>
1) 阿蘇火山火口規制情報 <http://www.aso.ne.jp/volcano/index.html>
2) 世界農業遺産「阿蘇」オフィシャルサイト <https://www.giahs-aso.jp/>
3) 阿蘇ユネスコジオパーク <http://www.aso-geopark.jp/>

- <取材協力>
1) 旅の宿 阿蘇乃湯 <http://www.asonoyu.com/onsen.html>
2) 阿蘇高菜農家の池田さんご一家

写真は全て筆者