

〔特集〕

大山ターウム

次世代へ引き継ぐ



大山で栽培されている「田芋」。沖縄の方言で「ターウム」といい、畑ではなく水田で栽培しています。大山は、よく肥えた深い泥土と豊富な湧き水のおかげで、田芋の栽培に適しています。湧き水は、水温が一定で、水質もきれいなため、高品質なターウムが育ちます。

ターウムの歴史

ターウムが沖縄に導入された時期は南方系文化の広がりとの関連で非常に古いと考えられています。

首里、真嘉比、泊、旧玉城村などで栽培されていたといえます。

宜野湾では伊佐、大山、真志喜、宇地泊、大謝名あたりで栽培されていましたが、特に大山は戦前から有名なターウムどころでした。

子孫繁栄を願うめでたい料理

ターウムは春植えと夏植えがあり、10カ月〜11カ月で収穫できます。根の張りがよく、繁殖力が旺盛で、親芋の周りに小芋をたくさんつけるため、子孫繁栄を象徴するめでたい食べ物として重宝されてきました。昔からの行事料理に欠かせないのはそのためだと言われています。



伝統の食材を守り続ける

近年は後継者不足や高齢化に悩まされ、生産量が減少傾向にあります。こうした現状を打破しようと、市では2月6日を「ターウムの日」として制定し、生産者の育成やターウムを使った特産品の販路拡大に努めています。

宜野湾市の誇り

ターウムには、たくさんの農家の皆さんの思いが、香りや味となって詰まっています。地域の誇りとして多くの市民に愛されるようこれからも大山ターウムの魅力を伝えていきます。



収穫の様子



豊富な湧水（メンダカリヒーガー）

広がる料理方法

ターウムはムジ汁や、でんがく（ターウムニー）などが伝統的な食べ方ですが、市の推奨特産品にターウムを使用したパイやシュークリームなど新製品がでており、さらなる広がりを見せています。



はごろもパイ



ターナムシュークリーム



大山田芋農家の皆さん