

連載「ジオと喜界島」

第6回 「ジオと在来種の作物と農業」

喜界島サンゴ礁科学研究所 鈴木 潮音

今回は、喜界島の大地(ジオ)ならではの在来種(昔から栽培されてきた品種)の作物と農業について、農産物加工センターの輝 政和さんにお話を伺いました。

輝：喜界島の農業の一番の特徴は、島の土です。海の中で生き物たちが造ったサンゴ礁が、海の上に出てきて、喜界島はできました。そして陸に上がったサンゴ礁は長い時間をかけて細かくなり、土になりました。この表面の土の下はサンゴの化石が積み重なってできた地層なので水はけが良く、水がすすい地下に行きます。その地下に溜まった水(地下ダムかんがい用水)を使うことで、作物を安定して収穫できるようになりました。

また、喜界島は他の島々と違い、喜界島だけに見られる在来種の作物がとても多く残っています。例えば、喜界島は数種類の在来かんきつ(みかん)がありますが、そのほとんどは喜界島だけに見られる種類です。喜界島の在来かんきつは江戸時代からすでにあって、いつ頃喜界島に入ってきたのか全く分かりません。在来かんきつは、実をつけて種が落ち、「どうーめーり(自分で生える)」で増えていきます。まるで雑草や雑木みたいですね。そうして喜界島の環境に適応し、残ってきたと思います。(現在は、つぎ木(根をもっている台木に、育てたいみかんの枝をつなぐ方法)で増やします。)

一方で、現在の日本国内に流通する主なかんきつ類は人が品種改良をしているので、それから取れた種が、元々あった実と全く同じ形や特徴を受け継ぐかと言うと、ほぼ無いと思います。また、喜界島の白ゴマも在来種で、在来そら豆(トーマミー)と同じく江戸時代には栽培され、当時の島民の重要な食料でした、これらは、水はけのいい土や喜界島の気候に適応しているためよく育ちます。また、昔からゴマやそら豆の種まき用の種は、収穫したものを利用しています。これを自家採種といいます。長い年月を経て自家採種を繰り返しているため、病害に強い喜界島の気候に適応した種が残っています。

このように喜界島には、島の大地(ジオ)に適応し、先祖から受け継いだ在来種の作物があります。私たちは、この在来種の作物を、農業をはじめとして地域の多様な産業(製造業・観光業等)にも活かしながら、私たちの後の世代へ繋ぎ守り続けていきたいですね。

