



このコーナーは、文書館に保存している古い写真を皆さんに紹介します。



懐かしの1枚

讃岐本鷹の天日干し  
昭和45(1970)年頃 詫間町

三豊市域にとうがらしがはじめて持ち込まれたのは、明治23(1890)年の仁尾町家の浦であったという。有利な換金作物であったため、急激に栽培面積が増加し、仁尾をはじめ庄内半島、栗島、志々島が特産地となった。

※文書館では、まちの風景や催事などの古い写真を収集しています。原本はお返ししますので、情報の提供をお願いします。☎文書館 ☎63・1010

「思い出の1ページ」

「私が子どものころは、庄内ではどこの家でもとうがらしを作ったんですよ」

庄内半島の船越に住む天満勝芳さん(71)は、懐かしそうに話してくれました。

「とうがらしは土地が肥えてなくてもできたし、当時はいい現金収入になったんですよ。9月から10月にかけて、一番なりといて、赤くて大きなとうがらしを畑でちぎるんです。直径30cm、深さ30cmくらいのたなかごを腰に付けてね。ちぎったとうがらしは、写真のようにむしろに並べて天日干しにしたり、乾燥室で乾かしていました。それをインド米の袋(麻の袋)に詰めると、仲買人がてんびん棒で量って買っていくんです。自転車に大きな袋を積んでね。今でもインド米の袋を見ると当時のことを思い出しますよ。

二番なりは黄色や青色のとうがらしで、それはそのまま抜いては、でにして乾燥させていました。それを、家族みんなで夜なべしてちぎっていました。ちぎった後の残りは、薪の替わりに風呂でたいて、最後まで無駄にはしませんでしたよ。

庄内半島は水が少ないから、とうがらしの苗を植えるときにはたごに水を入れて、てんぴんで担いで行って、しゃくで水をやっていました。重たいので、父も母も苦労していましたよ。

私も子どものころ、たなかごいっぱいとうがらしをちぎって、5円とか10円とか、お小遣いをもらっていました。うれしかったですよ。もうとすぐにかつおあめを買っていました。農作業を手伝う中で、働くことのもらさや厳しさ、お金をもらうことのありがたさを、初めて覚えましたね」

編集 後記



三豊で起業した皆さんに共通していること。それは三豊を愛する気持ちです。三豊の特産物をもっと多くの人に知ってもらいたい、地域の人の笑顔が溢れる空間を提供したい、都会へ出た若者が希望を持って帰ってくるような町にしたい。市内にはたくさん三豊愛が溢れていました。次はどんな三豊愛に出会えるのか楽しみですよ」