



上／満州時代の富永さん家族。右の男性はご友人(提供=富永さん)
右／早稲田大学進学が決まった頃の富永さんと、そのことを喜んだ父の八州男さんの記念写真(提供=富永さん)

矢嶋家の血を引く人

林家に養子に入った七郎の実家は上小谷の富永家で、武士と同じ名字帯刀を許された大庄屋でした。その富永家と杉堂の矢嶋家の血を引くのが、富永橘郎さん(96)です。橘郎さんの母の澄さんは、楯子の兄の矢嶋源助(直方)の孫で、富永家に嫁ぎました。つまり橘郎さんは、矢嶋源助のひ孫にあたります。

橘郎さんは少年時代、医者だった父の八州男さんに付いて家族と満州に渡りました。高校時代は熊本で過ごし、早稲田大学に進学。その後、教師の道



矢嶋家の血を引く富永さんは、過去に「広報ましき」で俳句の選者も務めました

に進みました。

「大学入学が決まった時、満州を引き上げた父と2人で、誰にも内緒で記念写真を撮りました」と橘郎さんは言っていて、大切な写真を見せてくれました。モノクロ写真の中の八州男さんは、穏やかで優しい顔をしています。

悲劇が起きたのは、その数年後の昭和24(1949)年のこと。八代市日奈久沖で津森小の修学旅行生が遊覧船転覆事故に遭い、児童24人が犠牲となりました。その時、校医として引率していた八州男さんは、子どもたちを懸命に救助しようとして命を落としました。53歳でした。

写真に残る父と息子の姿。そこにはかけがえのない2人の思い出と、深い親子愛が写し出されていました。

超甘いサツマイモ

津森地域の特産品がサツマイモ。杉堂地区で親子三代にわたり、サツマイモを栽培しているのが森川さん方です。「サツマイモは一年を通して出荷し



杉堂地区の森川さん方のサツマイモ。驚くほど甘いのです

ます。この時期は5カ月前に収穫し貯蔵しておいた『紅はるか』が出回ります」と森川照子さん(66)。

サツマイモは貯蔵することで糖度が高くなるそうです。品種によって貯蔵期間も異なるそうですが、年中食べられるのはうれしい限り。

「土にこだわったわが家のサツマイモは、た〜いがおいしかですよ」と照子さんが熱々の焼き芋をこちそうしてくれました。長時間ゆつくりと焼き上げたという焼き芋は、皮はパリッパリで、身はペーストのような軟らかい口当たり。その甘さは半端なく、まるで甘い甘いお菓子を食べているようなおいしさです。

さて、益城町特産のサツマイモを使ったスイーツを作っているのが、小谷地区の「芋屋長兵衛」です。名物はいきなり団子で、プレーン、紫、さくら、よもぎ、黒糖などの5種類。

「焼き芋はもちろん、サツマイモを使ったスイーツ各種や焼酎も人気です」とスタッフの香山佳奈さん(35)が教えてくれました。



「どれも、おいしいですよ」とスタッフの香山さん



5種類のいきなり団子が人気です



サツマイモのスイーツがそろう「芋屋長兵衛」



焼き芋をごちそうしてくれた森川さん