



左/月下美人の花。赤色は珍しいそうです
下/サボテンやメダカの世界に忙しい杉浦さん



杉浦さんが育てている旺盛丸というサボテン



サボテンとメダカと等さん

砥川阿蘇神社の通りで、軒先で多肉植物を育てている杉浦さんに出会いました。球体の茎に淡いピンクの花を咲かせるその植物は、7年前に友人から3株譲ってもらい株分けを繰り返すうちに、数え切れないほどの数に増えたそうです。

「何という名前ですか?」と尋ねると「それが名前の分からんとた」と返答。そこで、携帯のアプリを使ってその植物の名前を調べてみることにしました。すると、「旺盛丸」というアルゼンチン原産の

サボテンと判明。「はあー、そがんな名前だな。わしゃ、名前も知らんで長年育てよったたい」と喜んでくれた杉浦さんは、メダカも飼育しており、産卵期のこの季節は庭の水槽から目が離せないそうです。

新規就農でイチゴ栽培に挑戦

中砥川地区の福本勝さんは、「ゆうべに」という品種のイチゴを栽培しています。以前は保育士だったという福本さんですが、自営業を目指そうと1年前に新規就農しました。

福本さんは1年間ほど山鹿のイチゴ農家に通い、栽培のイロハを覚えました。「イチゴは管理が大変です。油断すると病気に襲われます。だから一株一株、丁寧にチェックしていきます」という福本さん

新規就農でイチゴを栽培している福本さん



んが手塩にかけて育てたイチゴをいただきました。愛らしい粒のイチゴを頬張ると、甘い香りと濃厚な甘さが口の中に広がります。

今年から飯野小裏の畑を借り、新たに栽培に取り組むという福本さんは、「地域の子どもたちに、楽しい農業体験をしてもらいたい」と意気込みます。福本さんのビニール畑から、子どもたちの元気な声が聞こえる日も近いことでしょう。

老舗のこだわり引き継いで

広安校区福富で昭和24(1949)年に創業した「坂本製油」10年前、亡き先代の後を継いだ中上貴裕さんは、創業当時の古式压榨りの製法を守り、一番搾りのみを使用した無添加無着色の食用油を製造・販売しています。

「地震で被災し、惣領に店舗を構えましたが、県道熊本高森線拡張により、中砥川に移転しました」と中上さん。製油工場は別の場所にあります。中砥川の店では中上さんこだわりのごま油やなたね油などを購入することができます。

「当社の油は、台所での揚げもの



看板犬のあくあちゃん



あらたに営業を始めた坂本製油



昔ながらの製法にこだわった坂本製油の食用油



坂本製油の皆さん。左から西川恭江さん、中上恵さん、中上さん、稲田美那さん