



親子でメロン栽培に汗を流します。左から田上タエ子さん、長男の祐樹さん

みずみずしい甘さのイエローキ
ングという銘柄のメロン



「広報紙に載るな
んて恥ずかしくて」

これからの季節、下鶴地区に住
む荒木静さんは大忙し。自宅庭の
大きな梅の木は毎
年、鈴なり状態でた
くさんの実をつけ
ます。静さんは今年
も張り切つて、梅干
しとカリカリ甘梅
をこしらえます。

親子でメロン栽培 一緒に釣りも楽しんで

汗ばむ季節になると、ジューシ
ーな果物が欲しくなります。中砥
川でメロンを栽培している田上祐
樹さんを訪ねました。

小屋では、収穫したイエローキ
ングというメロンの出荷準備が進
んでいました。祐樹さんは以前は
自衛官で、26歳の時に一念発起し
て帰郷し、家業を継いだそうです。
「天候に左右される物作りは大
変ですが、収穫の喜びは何ものにも
代えがたいものです」と笑顔を
向ける祐樹さん。頼もしい後継ぎ

の匂いが抑えられます。なたね油
などは、パンに塗ってバター代わ
りにおいしくいただけますよ」と
妻の恵さんが教えてくれました。
看板犬のあくあちゃんの愛らしいお
出迎しも、訪れる人に大評判です。

静さんの忙しい季節 到来

の傍らで汗を流していたのは、母
親のタエ子さんです。あいにく、父
親の憲治さんは不在でしたが、親
子3人でメロン作りに忙しい日々
だそうです。
そんな親子の趣味は「アジコ釣
り」。休日は朝早くから3人で天草
に向かいます。「竿に8本の針を垂
らして釣るとばってん、これにア
ジコがズラツとかかった時はたま
らんよ」と笑うタエ子さんですが、
聞けば当初は、釣りに付き合うこ
とに不満だったとか。それが今で
は、男性陣よりはまってしまった
そうです。釣ったアジコは南蛮漬
けなどにして、晩酌で味わうそう
です。楽しそう。

散歩の終わりに

下鶴地区にある熊本県総合射撃
場まで足を伸ばすと、手つかずの
自然が広がります。静寂な気配の
中に、鳥の音が響き渡ります。この
場所もわが町と思えば、宝物を見
つけたような喜びに包まれます。

山道の左右には、近所の人たち
が大切に守っている「山の神」と
「大水神」の2つの祠があり、手を
合わせました。

この日の出会いに感謝。

とカメラを避けようとする静さん
をどうしてもご紹介したかった理
由は、梅仕事名人の静さんのカリ
カリ甘梅を毎年多くの人が待ち焦
がれ、実は筆者もその一人だから
です。
静さんは収穫した大きな梅の実
を洗ってヘタを取り、焼酎、塩に
がりに2晩ほど漬けます。それを
梅割り器で1個ずつ割り、砂糖を
たっぷりたまぶします。さらに塩
でもんだシソを加え、消毒したガ
ラス瓶に保存します。2〜3カ月
ほどで食べ頃になります。
そして梅仕事が終わると今度
は、ラッキョウの甘酢漬け作り。季
節に寄り添い昔ながらの手仕事に
いそしむ、そんな静さんの暮らし
方に憧れます。



上／荒木さんの庭にたわわ
に実る梅
左／荒木さん手作りのカリ
カリ甘梅



梅仕事名人の荒木さん

