

## 津川さんの おいしい甘酒

寿徳寺の参道脇に、赤や黄色の色鮮やかなケイトウの花が咲いています。

この近くに住む甘酒づくりの達人・津川恵子さんを訪ねました。「甘酒はよく作るのよ。ポイントは麴選びかな」と言って津川さんは甘酒のレシピを教えてくださいました。

①もち米と米2合ずつ、麴を500gと水は適宜。全部を炊飯器に入れて10時間ほど保温して発酵させる。

②出来上がったら少し水を加えて薄め、ブレンダーで攪拌させる。出来上がったばかりの甘酒は、口

左/津川さん手作りの甘酒。あっさりとして甘くておいしい  
下/甘酒づくりの達人の津川さん。料理するのが大好きだとか



ホームベーカリーで焼いたというレーズンパン



寿徳寺の参道脇に植えられているケイトウの花

あたりがなめらかで驚くほど甘いおいしさです。

完成した甘酒を手際よくペットボトルに詰めながら津川さんは、「ここにくる時、参道にきれいなケイトウの花が咲いてたでしょ。あれは、光永さんという方が親切に植えてくださったのよ。おかげで心が晴れやかになつてます」と言ってにっこり。

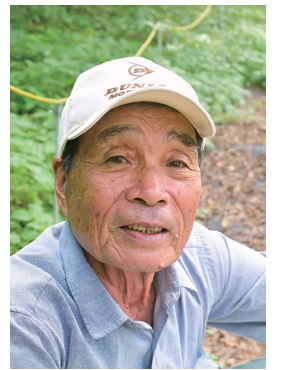
そこで、「花のおじさん」こと、光永幸弘さんを訪ねることに。また光永さんには、津川さんから甘酒をお届けする役目も言付かりました。

## 垂れ桜に魅せられて

光永さんの自宅前の畑の一面にケイトウの花が咲き誇っています。

玄関に顔を出した光永さんに津川さんからの甘酒を渡すと、頭の中が「??」でいっぱいの様子。事の経緯をお伝えすると、ようやく笑顔を見せてくれました。

花が好きで、中でも垂れ桜に魅了されてやまないという光永さんは、

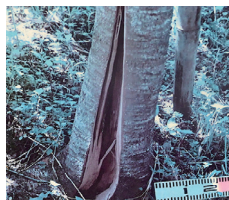


滝桜の話をしてくれた光永さん

かつて訪れた福島県田村郡三春町の国の天然記念物指定の「滝桜」に心を奪われたそうです。その後、滝桜のことが脳裏から離れずにいると、庭の手入れを依頼したシルバー人材センター会員のうちに偶然にも三春町出身の人がおり、2人は滝桜の話に夢中になったそうです。

そのご縁により光永さんは念願の滝桜の苗木を手に入れ、近くの畑に移植。今から13年前のことです。順調に育った滝桜の数は、春ともなると地域の人たちの花見の席で愛でられてきました。しかし8年前の熊本地震で、滝桜が立ち並ぶ場所に断層が表れ、その中の1本に幹の根元近くを縦に断ち割ったようなひどい亀裂が入りました。

「もうだめかな...」と思いつつも、幹を棒で支え、葉や栄養剤を与えました。すると亀裂が次第に回復しました。桜の生命力の強さに感動しました」と光永さんはその1本の木肌を手でさすりながら、優しいまなざしで包みみました。



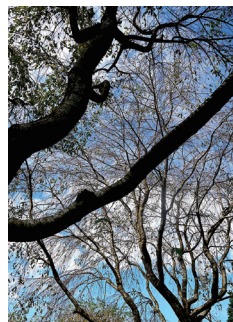
熊本地震で幹に亀裂が入った滝桜(提供写真)



今は傷も癒えて、元気に育っています



春には美しい花を咲かせて、近所の人たちの目と心を潤します(写真は光永さん提供)



光永さんが13年前に植えた滝桜

