



社交ダンスを楽しむ
坂本さん(左)

左／まきストーブがあるリビングで、ギターの音色を聞かせてくれた坂本さん。ギターの銘柄はスペイン製の「アントニオ・マリン・モンテロスペシャル」
右／坂本さんの最新のスキー用具とスノーボード

広島でスキーを初体験。「最初は全く滑れなくてね。幾度となく誘ってもらい、素晴らしい指導員の方との出会いで開眼しました」と坂本さん。それからというものの北海道はもちろん海外に出かけてはスキーの技術を磨き、日本プロスキー教師協会公認インストラクターの資格を取得するまでになりました。

また幼いころから剣道、空手道の心得を持ち、社交ダンス、クラシックギターと趣味の範囲の広いこと。若々しい坂本さんのアクティブな精神を見習いたいものです。

散歩の終わりに

坂本さんの庭先に「蠟梅」が咲いていました。サザンカやツバキと同じ雪中花で、花姿がロウ細工のように見えることから付いた和名です。「梅」というものの、ウメ科の間では無いのが面白いところ。

もうすぐタケちゃんんの庭のしだれ梅も、かれんに咲きほこります。春の足音を待ちわびながらの今回の散歩。出会った人たちの笑顔の花に心が満たされました。



兵庫から嫁いで60余年 熊本弁も聞き慣れた

料理上手と評判の、今年86歳を迎えた久保田ミツ子さんを訪ねました。会うなり「食べてごらん」と冷蔵庫から取り出してくれたのがカブの甘酢漬け。ほどよい酸味と甘味にユズの香りが立って、思わず食指が動きます。

聞けばミツ子さんは夫と2人、16年前まで健軍商店街の近くで「来々軒」というラーメン店を40年間ほど



上／カブの甘酢漬けは絶品
右／お孫さんの贈り物のぬいぐるみを抱きながら、いろんな話をしてくれたミツ子さん



営んでいたそうです。兵庫県出身のミツ子さんは結婚後、夫の古里の熊本に移住し、それまで全く経験したことのない飲食店を切り盛りすることに。「店を始めた頃は、お客さんが話す熊本弁がさっぱり分からなくて。とにかく笑ってつたからええ思て、ずっとニコニコしとったわ」と当時を懐かしむ話し言葉には、未だ古里なまりが残っています。

ミツ子さんの得意料理が餃子。材料はキャベツ、合いびき肉、タマネギ、ニンニク、砂糖、ゴマ油、酢、そして隠し味にみそ。「ご近所さんが喜んでくれるから、いつもまぎょうさん作るんよ」と、他にも独自のレシピの口授は続きました。

土山の「うわさの女」は聞きしに勝る〇〇!!

「土山の美人代表“とうわさの、高村千恵子さんに会いに行きました。「ちよつとちよつと」。誰がそんなこと言ったとー、もう」と千恵子さんは困ったように笑って、温かい家の中へと招き入れてくれました。

「うわさの女」は聞きしに勝る美女で、若かりし頃の写真からはアイドル顔負けのチャーミングオーラが放たれています。福岡県八女市出身の千恵子さんは24歳の時、夫の古里の

土山に嫁いできました。料理が好きだという千恵子さん。以前は家族7人分の食事を毎日作っていたそうです。

「いつも品数も量も多かったけれど全く苦になりませんでした」と振り返ります。「今は主人と二人での食事を楽しんでいますが、嫁いだ娘たちの家にもたくさん料理を作って届けるんです」。中でもお孫さんたちに人気なのが千恵子さん手作りのかりんとう。懐かしくて素朴なその味は、一度食べたらずみつきになるおいしさです。

アクティブな時間が若さの秘訣

とんがり屋根に大きな煙突。レッドブラウンの玄関扉がおしゃれなお宅を見つけました。

「まきストーブで温まっていきま

「突然、やって来るのね」と驚きながら、温かく迎えてくれた千恵子さん



千恵子さんが手掛けたさげもん。桃の節句まで大切に飾られます



手作りのかりんとう。薄皮仕立てで食べやすく、出来上がりまで6時間もかかるそうです



レッドブラウンの玄関扉が目を引く坂本邸



義母直伝のカレーマヨチキン

にしもと な つみ
西本菜摘さん(安永4町内)

料理上手な義母直伝のわが家の定番料理で、夫や子どもたちも大好きなのでよく食卓に上ります。材料をビニール袋に入れて混ぜ合わせて焼くだけなので、手も汚れずに済んで簡単です。鶏肉はいつも冷凍でストックしているので、リクエストがあればすぐに作れます。



すくすく育っている長男の凱星ちゃん、すてきな笑顔の菜摘さん



【材料】

鶏もも肉300g、A(しょうゆ大2、砂糖小2、おろしニンニク小1)、マヨネーズ大3、粉末のカレー粉小1、カタクリ粉大1～2

【作り方】

- ①鶏肉は食べやすい大きさに切り、ビニール袋に入れてAの材料を加えてもみ込み、20分程冷蔵庫におく。
- ②①の味が落ち着いたら、マヨネーズ、カレー粉、カタクリ粉を加えてなじませる。
- ③熱したフライパンに②のタネを並べて中火で焼く。マヨネーズの油分が出るので焼き用の油は不要。油分が多くなったらキッチンペーパーで吸い取りながら焼く。
- ④盛り付けはレタスやニンジンのシリシリ、アボカドを添えて。