



しょう ぐ しょう ぐ しょう ぐ 醤油こうじの豚のショウガ焼き

いわ た ゆ み
岩田優美さん（市ノ後団地）

わが家は中2、小6、小5、小1の食べ盛りの男の子ばかり。週末になると夫の両親も一緒に食事を楽しむので計8人分のご飯作りに。みんな「おいしい」と言ってくれるので私のモチベーションもアップします。

息子たちがスポーツをしていることもあり、豚肉や鶏肉料理をよく作ります。醤油・タマネギこうじをふんだんに使ったレシピが多く、味にこくと深みが出る気がします。

「おいしく食べて元気に」がわが家のモットーです。



「干いも屋いもこ」のオーナー。手作りの干し芋をオンラインで販売している岩田さん。元気で明るい4児のママ

レ シ ピ

【材 料】

豚のもも肉150g、タマネギ1/2個、調味料A(醤油こうじ大2、すりおろしショウガ大1、酒小1、みりん小1)油適宜、付け合わせ(キャベツ、ニンジン、ミニトマト)

【作 り 方】

- ①フライパンに油をひき、くし切りにしたタマネギを炒め、一旦器に戻しておく。
- ②豚肉を炒めて火が通ったら①のタマネギをフライパンに戻す。
- ③②にAの調味料を加えて絡ませる。
- ④千切りにしたキャベツとニンジン、半分に切ったミニトマトを添えて③を盛り付ける。

※薄味や濃い味にしたい場合は、Aの調味料で調整



手際よくピーナツ豆腐を作る山内さん

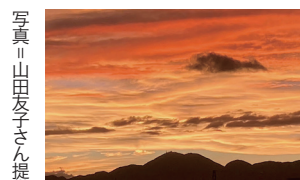
年に亡くなるまでの13年もの間、長く看病を続けてきました。「お父さんはこのピーナツ豆腐が大好きで、これを作ると喜んでねえ」と懐かしみながら鍋の中を見守ります。

「正月になると子どもや孫たちが集まって、家の中は足の踏み場もなかですたい」と言いながらもうれし



その日は娘さんや孫、ひ孫さんたちで大にぎわいの山内家でした

そうなハナ子さん。来年もまた山内家の正月の食卓には、自慢の金時豆やのつぺ汁が上ることでしょう。



写真：山田友子さん提供

夕刻に眺めた真つ赤な夕焼けが「明日も晴れ」と告げているようでした。この日の出会いに感謝。

散歩の終わりに

谷川地区の誰もが、高台からの絶景を自慢します。昔に比べて戸数こそ減少したけれど、キャンプ場や展望広場の開設で、集落にも活気をもたらしているのではないのでしょうか。

布田川断層帯の目の前に暮らしていたのが奥永紘也さんです。「断層が表れた家は本家で、私の家も石垣が崩れ家屋が傾きました。地震翌年の9月、畑中の農地に家を新しく建てました」と話す奥永さんの新居は、実家から歩いてすぐの場所にあります。

聞けば奥永さんは、テニスのシニア部門で数々のタイトルを獲得してきたとか。少年のころからスポーツに親しみ、テニスを始めたのは定年を迎えた60歳の時。プロの指導を受けつつ、やがて全国大会に出場する

妻との思い出 テニス試合の遠征

ほどの腕前に。「遠征先で私たちが試合をしている間、妻はペアを組んだ方の奥さんと2人で観光を楽しんでました」と思い出をひもときます。

しかし今年4月、妻の日出子さんが75歳で亡くなりました。「毎年、この季節になると一緒に干し柿をこしらえたものです」とぼつりとこぼした奥永さんの元へ、「来たよー」「さつ、やりますかっ」とテニス仲間が続々と集まってきました。その日は渋柿の収穫。畑では奥永さんの寂しさを少しでも癒やそうと、仲間たちがジョークを飛ばし合います。そんなにぎやかさに囲まれながら奥永さんも楽しそうでした。



奥永さんと渋柿の収穫を楽しむテニス仲間



上 / 奥永さんがこしらえた今年の干し柿。左 / 自転車での筋トレを欠かさないという奥永さん

くるみさんの一日は ノンストップ

1年を通して梨や柿を栽培している、〃集落で一番の働き者〃と評判の山田くるみさんに会いました。くるみさんの一日はノンストップ。「せっかちな性格なので、いつもパタパタしてます」と笑うくるみさんは長崎市内で生まれ育ち、28歳のときに嫁いできました。

「すぐに自然の豊かさと高台からの開放感が気に入りました。地域の皆さんも温かくて」と振り返ります。



高台から見える山田さんの梨畑



明るくほがらかな山田さん

ハナ子さんの ピーナツ豆腐

その日の山内ハナ子さんの自宅は、それはそれはにぎやか。東京から帰省した孫娘さんの家族や、娘さんたち家族が集まっていました。

「運動会のごたるでしょ」と笑いながら台所から顔を出したハナ子さんは、孫たちが大好きなおはぎやピーナツ豆腐作りの真つ最中。

22歳のときに寺中から谷川に嫁いできたハナ子さん。以来、夫の靖さんと農業を営んできましたが、靖さんが50歳のときに病気を発症し、平成10(1998)



山内さんが手作りのピーナツ豆腐