ここでもオモトに遭遇

木崎地区に暮らす河原眞二（かわはらしんじ）さんの趣味はオモト栽培。オモトと言えば馬水編でも出合っており、このところ筆者は〝オモトづいてる〟気がします。

河原さんがオモトに魅せられたのは、今から30年ほど前。「知り合いから一鉢いただいて以来、すっかりはまってしまいました。出来のいいものほど、不思議と枯らしてしまうんです。自信をなくしながらもまた挑戦して。その繰り返しが刺激になってます」と笑顔で話します。オモトの魅力は、何といっても〝葉芸〟とよばれる葉姿。しま模様や、くるりと円を描くような形など、知れば知るほど奥深い植物です。

そんな河原さんの日課の一つが、妻の由紀子（ゆきこ）さんとの飯田山登山。「足腰を鍛えるだけでなく、血圧も正常に戻ってきました」とうれしそうに話してくれました。

毎日、飯田山登山で健康づくりをしている河原さんと妻の由紀子さん

河原さんが手塩にかけて育てているオモト。オモトに興味がある方は河原さんまでご連絡ください。
（河原さん連絡先 / 090-4519-7783）

田植え前の伝統行事

町のオアシスともいえる場所が、木崎地区の湧水地、通称・そうめん滝です。岩肌から染み出るように湧く水が、まるで細い麺のように見えることからその名が付けられました。飯野方面の田畑を潤す水源として、古くから人々の暮らしを支えてきた、かけがえのない自然です。

この時期になると、地区の役員たちが集まり各所の防災点検や、水路の清掃が行われます。

おや？メンバーの中に見慣れた顔が…。本紙令和6（2024）年2月号の散歩でご自宅にお邪魔し、ギター演奏を聴かせてくれた坂井博文（さかいひろふみ）さんです。長年、農業機械の整備や修理に携わってきた坂井さんは「こがん作業んとき、農機具の『医者どん』がおっと、よかど？」と笑顔を見せました。

①前回の散歩で出会った坂井さんと再会しました
②水路の草刈りなどの清掃が終わると、田植えが始まります
③木崎地区の湧水地、そうめん滝。この自然豊かな水が飯野平野の田畑を潤します

木崎地区の氏神様 木崎荒帆宮

そうめん滝の湧水は藻川へと流れ込んでもいます。かつてこの一帯は舟運が盛んで、藻川は川船による輸送路として利用されていました。やがて新川地区を流れる木山川と合流し、川尻へと物資が運ばれていたそうです。

木崎地区に鎮座する「木崎荒帆宮」。祭神は住吉大神で、船の安全や五穀豊穣を願う氏神様として祭られてきたと伝えられています。

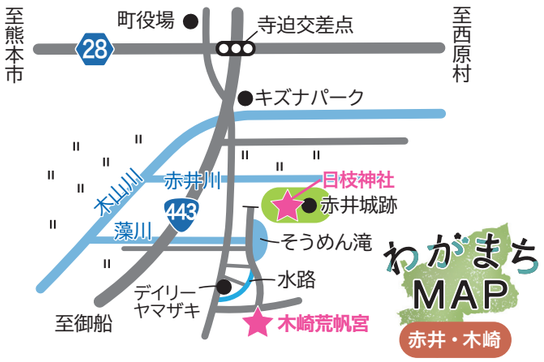
「昔は『砥川の獅子舞と木崎の獅子舞』と祭りで張り合いよったけどね。一度途絶え、昭和48年に『荒帆宮獅子保存会』として復活したけど、コロナ禍で活動は休止したままでね。地域の伝統文化を、なんとか後世に残したいものです」と前区長を務めた西山優一（にしやまゆういち）さんは話します。

やがて田植えの季節を迎えます。そうめん滝から流れ来る清らかな水は、飯野平野一面に大きな水鏡を広げることでしょう。

水路の掃除や各所の防災点検に汗を流していた木崎地区の皆さん

わがまち散歩

上 / 木崎獅子の話を聞かせてくれた西山さん
左 / 木崎地区の氏神様「木崎荒帆宮」



散歩の終わりに

古代、赤井火山から噴出した大量の溶岩は、益城平野のみならず熊本平野まで広がりました。地下に積み重なったその溶岩が、天然のフィルターの役割を果たし、熊本のおいしい地下水を育んでいるそうです。

そう思うと、この場所はまさに熊本のオアシス。何だか、胸を張りたくなります。

今回の出会いに、感謝。

幸せごはん ～わが家の台所から～

亡き母に教わったタルタルソース

中村みどりさん（小峯）

ササミフライに欠かせないのが亡き母が教えてくれたタルタルソースです。具材は細かく刻んだキュウリだけ。

食べ盛りの4人の子どもたちの食欲を満たしている定番料理で、母から受け継いだ味が、子どもたちの元気を支えていると思うと、うれしくなります。ちくわの磯辺揚げや、大葉とチーズを餃子の皮で包んで焼いた料理も好評です。

肝っ玉ママのみどりさんと、末っ子の日咲（ひなた）ちゃん

レシピ

【材料】

【フライ】 ササミ(200g)、バッター液(卵1個、小麦粉大3)、パン粉適宜、塩こしょう、サラダ油

【タルタル】 キュウリ1本、塩適宜、A（マヨネーズ大3～4、砂糖適宜）

【作り方】

【フライ】
①ササミは筋を取って、軽く塩こしょうをする。
②バッター液の材料を混ぜ合わせ、❶のササミをくぐらせてパン粉をつける。
③180℃に温めたサラダ油で揚げる。

【タルタル】
①キュウリを細かく刻んで、塩をふり、しんなりするまで置く。
②ボウルにAと❶を加えて混ぜ合わせる。キュウリの水分により、サラサラとしたソースになります。
※好みで塩こしょうで味を整えてもOK。