「義母が元気に、自分のことは自分でこなしてくれるから安心して見守れます」と話す京子さん(右)と一緒にパチリ

「義母は病気一つしません。病院に連れて行くのは予防接種のときくらい。家族の誰よりも元気です」と息子の妻の京子さんが寄り添います。ホグワーツの薬草学の先生さながらに畑に立つスミエさん。そのはつらつぶりは、どうやら家族公認のようです。

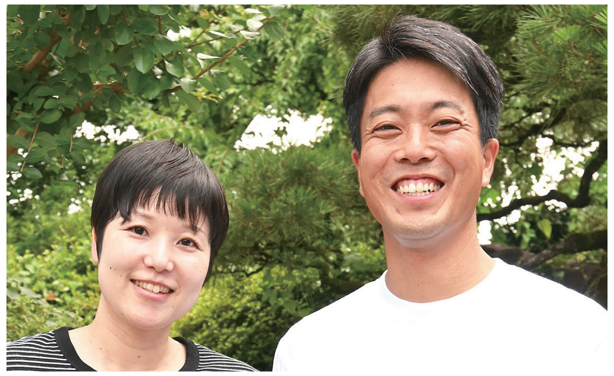
さわやかっ！平田のよか男たち

平田集落で、よか男のお二方とうれしい出会い。まず一人目は、渕上隆一さんです。熊本地震で実家が被災したことを機に7年前に帰郷。現在は両親との二世帯住宅で、妻の藍さんと、小5になる一人息子の陽向君と共に暮らしています。

「以前はサラリーマンをしていましたが、3年前に実家のスイカ農家を継ごうと就農しました。スイカの収穫が終わったこれからは、ゴーヤを栽培します」と話す隆一さんの言葉に、梅雨のすき間に差し込む、夏空のようなさわやかさを感じさせます。どうもよか男相手だと、ついつい筆も走りがちです。

そんな隆一さんと共に汗を流すのが妻の藍さんです。「私にとっても農業は初めての経験でした。畑に出るときは日焼け防止の完全防備で臨みます」とお茶目に笑う藍さんもまた、さわやかさそのもの。

そんな夫婦が目を細めるのが、息子の陽向君の成長ぶりです。「息子は合気道を習っており、稽古を見守るのが楽しみです。こうした自然豊かな場所で子育てできることが何より幸せですね」と二人は、陽向君が育てているトマトの鉢に目をやりほほ笑みました。何をしてもやっぱ、さわやかっ!!



3年前に夫婦で実家のスイカ農家を継いだ渕上さん夫婦

集落の中心にある「平田阿弥陀堂」。手入れが行き届いており、地域の人たちが大切にしていることが伝わります

上／陽向君が育てているトマト。ちゃんと実がなっていました
右／犬小屋からの視線が気になったので近づいてみると、よく出来たお人形でした(笑)

ファッション業界から農業の世界へ

さて、平田のもう一人のよか男は福嶋浩亮さん。かつてはアパレル関係の仕事に従事していたという福嶋さんは、10年ほど前に就農。「全く環境の違う世界でしたが、両親を手伝おうと転職しました。収穫の楽しみはあるけれど、正解がない。自然相手の難しさを実感します」と話します。

そんな福嶋さんの趣味はアウトドア。農業仕事のすき間に妻や子どもたちとキャンプに出かけたり、一人キャンプも楽しんでいるそうです。

「一人キャンプの魅力は、誰にも気を遣わず自由でいられるところ。食事もたき火を眺めるのも、お酒を楽しむのも、どの時間も全部自分だけのもの。家族には大きな声で言えんけど、日常をリセットできるんです」とこっそりと笑います。

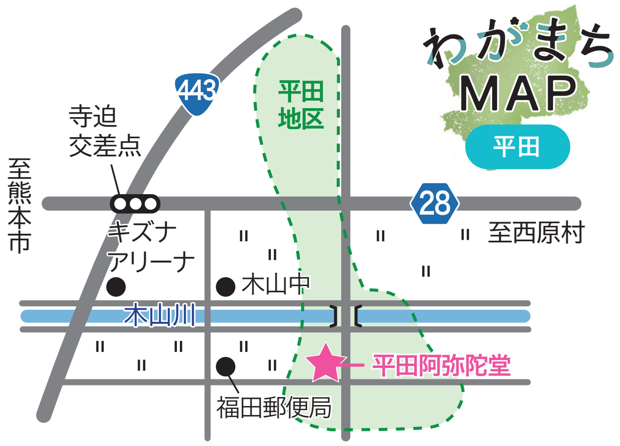
釣りも大好きで、釣り針を収納するケースも手作り。「服飾専門学校に通っていたので、手縫いやミシンでいろんな物を作るのも好きなんです」と話す福嶋さんは、納屋の一角にプライベート空間を持っています。

そこにはキャンプ用品の他に、多肉植物もずらり。アガベ(竜舌蘭)には24時間の温度管理や照明が施され、福嶋さんは「電気代もなかなかですけどね」と苦笑い。家族の理解の下、好きなことに夢中になれるのは、とても幸せなことですね。

福嶋さんが手作りしたという、釣り針のケース。評判を呼んで友人にも手作りしてあげたそうです

アパレル業界人のおしゃれな雰囲気が残る福嶋さん

プライベートハウスで育てている多肉植物のアガベ。この他に数十鉢育っています



散歩の終わりに

集落から離れて存在する、もう一つの平田地区。高台に建つ村上丸美さん宅の庭の向こうには、平田集落の風景が広がります。「幼いころ遊んでくれた、集落のお姉さんたちとの思い出がよみがえります」

そう話す村上さんですが、集落とのつながりは今も深く、少し離れた場所に暮らしていても地区の温かい結びつきは昔のままです。

今回の出会いに、感謝。

幸せごはん
～わが家の台所から～

豆腐で白玉団子

安尾優さん(田中)

「ねぇねぇ、お団子作ろうよ」と小5、小2、年中さんの3人の息子たちの声かけで始まる、わが家のお団子作り。子どもたちは粘土遊びをしているような感覚で作るからか、形もさまざまです。

益城町に暮らすようになって10年以上。夫の実家がすぐ目の前で、義父は孫たちが大好きなキュウリを栽培してくれています。もう一品は義父が栽培したキュウリ、ベーコン、チーズを寿司揚げで巻いて焼いたもの。家族の人気メニューです。

佐賀県出身の優さん。笑顔がすてきな、チャーミングなママです

レ シ ピ

【 材 料 】

白玉粉100g、豆腐130g、**たれ**(砂糖大6、しょうゆ大1.5、水大4、片栗粉小2)

【 作 り 方 】

①豆腐を潰して、白玉粉を加えてこねる。※豆腐の量は水分量によって調整(100～130g)
②耳たぶほどの軟らかさにまとまったら形を作る。
③鍋にお湯を沸騰させて❷の団子を入れ、浮かんできたら冷水に取る。
④たれを作る。鍋に**たれ**の材料を入れてとろみがつくまで煮詰める。
⑤❸の団子にたれをかけまわして完成。※きなこをかけて味変も楽しめます。

寿司揚げを開き、好きな具材を巻いて焼く「キュウリの油揚げ巻き」