



トピックス

- ご心配ありがとうございました。
- 阿蘇に春を告げるのは・・・

- ケンカと火事の共通点？
- 子供たちの意外な好物発見！
- ミミは女系。里親募集中。

梅の花が満開で、庭の水仙も咲き始めました。春ですね！

先月号で祖父の訃報をお知らせしたところ、多くの方々からお悔やみの言葉を頂きました。本当にありがとうございます。いまだに実感がわかないのですが、18日には早いもので四十九日を迎えます。ということで今月は17日に精米と発送作業を行いました。

そして先日の山火事後に「大丈夫？」と心配をしてくださった皆さまにもありがとうございました。何しろ全国ニュースで流れたものですから、ずいぶん多くの皆さんに心配していただきました。同じ村ではありますが、燃えたのは阿蘇の山頂付近で民家のないところ。南阿蘇側から見る限り、焼け跡はあまり見えません。幸い死者などもでませんでしたので、野焼きが早く始まったねえ、と地元では呑気なことを言っている人もいます。

そう、阿蘇の春といえば「野焼き」。週末になるとあちこちで野焼きの火や煙があがります。今では家畜を飼っていない世帯でも、牧野組合という組織に入っていることが多く、兼業農家やサラリーマンも参加できるように週末に野焼きをすることが増えています。そうなると延期をするのが難しく、ちょっと風が強くても決行してしまうため、すぐに燃え広がってしまうのです。先週の日曜日は南阿蘇村だけで7件ものボヤや延焼がありました。地元消防団に入っている耕太は、出勤のサイレンが鳴ると飛び出していきます。「ケンカと火事はふてえ(大きい)方がいい」なんて笑う人もいますが…。被害の無いようにホドホドにして欲しいと思います。



もう一つの風物詩、「タカナ」。この季節になると毎日のように畑を覗いて「とり頃」を見定めます。ポイントは茎。タカナは葉よりも茎がおいしいのです。茎がすっと伸びてきたらとり頃。そして数日もすれば今度は茎が硬くなってしまいます。とり頃のタカナは指で折ると「ポキッ」と小気味良い音を立てて簡単にとれます。この辺りでは「タカナとり」ではなく「タカナ折り」というほど。すぐに塩で揉んで、石を載せます。





お土産屋さんなどで売られているタカナは、ほとんどが黄色っぽい色の「古漬け」。保存が効くように2度漬けたものです。これも油炒めなどにしておいしくいただけるのですが、何と云っても格別なのは「新漬け」と呼ばれるとれたてのタカナ。青々としたタカナの色がご飯によく映えます。タカナのとり頃が数日間しかなく、また新漬けとして食べられるのは4日～1週間くらい。今年は3月9～10日に収穫して、そのまま樽に漬けました。ばあちゃんに習ったとおり「一束に一握り」の塩で揉んだのですが、手が大きいせいでしょうか、ちょっと塩が効きすぎているようです。少し塩抜きしてからいただく方が良くいかもしれません。

天気が良かったので、子供たちも畑に連れて行きました。手伝ってるんだか、邪魔してるんだか。楽しそうにタカナをちぎっては口に運んでいました！生のタカナもけっこういけることに気づきました。ワサビ醤油をかけたような、独特の辛味があるのです。大人でもピリッと感じるのに、子供たちには辛くないのかなあ？



またまた新メンバーです。愛犬ミミが去年の夏に続いて2度目の出産。今回は4匹の子犬が生まれました。が1匹に残りは。前回はオスは1匹の残り4匹がメスだったので、ミミは女系の多産・安産のようです。ただいま里親募集中。それにしても、母親のおっぱいにしがみついている姿は犬の子も人間の子も変わりません。まだ目が開いたばかりの子犬たち。あと1週間もすれば小屋から出てきてうるちよろしだすのでしょうか。楽しみです。



四十九日が終われば、そろそろ本格的に田んぼの準備がはじまります。田植えまであと2ヶ月！春作業は段取りが大切。バタバタと忙しくなりますが、おいしく安全なお米づくりに向けて今年も励みます。インフルエンザなどが流行っているようですが、どうぞ皆さまお気をつけて春を満喫なさってくださいね。