



# 昔ながらの味わい トウキビ

あの頃の懐かしい味をもう一度



カラフルなトウキビ。品種で粒の大きさや色も異なります。

一般に食用として用いられるスイートコーンに比べると、実が固くもちりとした食感で、どこか昔を感じさせる味が特徴のトウキビ。北方地区の初田、田淵、谷ノ口の農家で作る集落営農組織「みのさき地区農用地利用改善団体」は今年3月、視察研修で熊本県南阿蘇村へ行ったときに見かけた昔ながらのトウキビに目をつけ、トウキビ作りを開始しました。

阿蘇でもらってきた黄、赤、黒、白の4種類の種を4月に蒔いてハウスで育苗し、5月末に移植。8月末に収穫を行いました。

見た目がカラフルなこともあり、インテリア用として使われることもあるそうです。食べ方については、茹でたり、ご飯に混ぜたりして食べるのが一般的ですが、これよりおいしく食べるために、これから研究していく必要があるとのこと。

同団体は、平成21年から古代米



みのさき地区農用地利用改善団体の皆さん  
集落の農業が抱えるさまざまな課題を解決するための活動を展開しています。

と呼ばれる黒米を作っており、組合長の水谷和義さんは「古代米とセットで食べて、懐かしさを味わってほしい」と話します。

昔ながらのものにスポットを当て、地域の農業を盛り上げようと活動する団体の皆さん。「みのさき地区で新しいことに挑戦して、少しでも地域活性化ができればいいね」と話してくれました。

懐かしい味のトウキビ。年配の方には懐かしく、この味を知らない世代には新鮮に感じるのではないのでしょうか。



# ガーゼ素材で作るハンドメイド小物

ふんわりさらさら肌触り

**柔** らかくてふわふわした肌触りのガーゼ。このガーゼ素材を使い、手作りでハンカチやタオルなどさまざまな小物を作るのは市木地区・舩にお住まいの山下有里さん。

作り始めたのは約3年前。子どもがアトピー体質で肌が弱く、肌をやさしい小物を作れないかと材料を探していたところ、ガーゼがあることを知ったのがきっかけでした。

洗いをし、太陽の下でふわふわに乾かしてから裁断、縫製にとりかかります。

もともと小物作りが好きだという山下さんは「雑貨屋さんでいろいろ見て回ったり、生地を探すのも楽しみの一つ」と話します。作る小物は雑貨屋さんの商品を見て参考にすることも多いとか。

時間の合間を見つけては小物作りに励む山下さん。「ガーゼ素材のものを使ったら手放せなくなるというくらいに使い心地抜群。特に肌の弱い人にはおすすめです。よ」と笑顔で話してくれました。

肌触り抜群のガーゼ。暮らしの中に取り入れてみませんか。

山下さんが使うのは綿100%の6重ガーゼ。6層のガーゼが重なり、重ねられた空気の層によりふんわりします。また、通気性も良く、汗をよく吸い取る吸湿性や、こもった湿気を逃がす放湿性が抜群なので、夏は涼しく冬は暖かいのが特徴です。

ガーゼは洗うと「縮む」という性質があるため、材料を購入してまずやることは水洗い。手で押し



市木地区・舩  
やました  
山下 有里さん  
リバーシブルにしたり、遊び心を入れながら作っています。友だちにプレゼントすると喜んでくれます。



山下さん手作りの小物。タグもオリジナルです。