

ア メリカの国立公園を守るパークレンジャーを彷彿させる制服に身を包んだ15人の男女。8月27日に「岬の駅」都井岬内にオープンした「岬の駅観光案内所」のスタッフです。都井岬を訪れた観光客への観光ガイドや乗馬体験などを行います。それぞれ違った職種に就いていたスタッフたちですが、案内所オープンを前にガイドや乗馬を猛勉強。今では全員がほぼ同じレベルで仕事をこなせるようになりました。

観光ガイド（現在は無料実施）では、小松ヶ丘や扇山だけでなく御崎神社や都井岬灯台までも案内。岬に生きる植物や野鳥など、スタッフそれぞれの得意分野を生かしたガイドで好評です。また、岬の駅横にあるパドックでは、天然記念物から外れた御崎馬の乗馬体験（500円・火曜日は休み）を行い、子どもたちに人気です。

「温かい気持ちと笑顔で接客することを心がけています。お客さんに喜んでもらえることが一番の幸せ。大自然の中で仕事ができる喜びを感じ、スタッフ全員、協力して頑張っています」と原田天所長。皆さんもぜひ一度、案内所スタッフのガイドを体験してください。これまでとは違った都井岬の魅力を発見できるに違いありません。



パドックでの乗馬体験。御崎馬と触れ合う貴重な体験ができる。



温かい気持ちと笑顔がモットー。お客さんに喜んでもらえることが一番の幸せです。

岬の駅観光案内所スタッフ

【 Capsicum annum 】

名称/ししとうがらし
とうがらしの甘味種。先端がライオン頭に似ているので「獅子とうがらし」の名がついた。食べられているものは熟さないうちに収穫されたもの。



美代子さんが育てた



【ししとう】

ピ リツとした小気味よい辛さが味わえるししとう。大東地区・広野にお住まいの津曲美代子さん（78歳）は、自宅の畑でししとうを育てています。

美代子さんがししとう作りを始めたのは5年前。地元のJAからの薦めがきっかけです。「以前は、ししとうはほとんど食べたことがなかったのですが、栽培を始めてからはすっかり好物になりました」と話す美代子さん。今年は自家用に10本を栽培。今では、ししとう作りは毎年の恒例行事です。

ししとう作りは5月から始まります。まず畑にうねを作り、ビニールで覆ってあげなくてはなりません。また、苗が大きくなる前に網で周りを囲ってあげることです。まっすぐ成長できるようにします。

簡単レシピ

ししとうの甘辛いため
いろいろな料理に合うししとうですが、美代子さんのお勧めの甘辛いためていただきます。



- ◎材料
- ししとう……………15本
 - しょうゆ……………大さじ2杯
 - みりん……………大さじ2杯
 - 酒……………大さじ1杯
 - さとう……………小さじ1杯

- ◎作り方
- ①ししとうのへたを落とした後、2つに切り種を取り出し、細切りにする。
 - ②しょうゆ、みりん、酒、さとうを混ぜ、たれを作る。
 - ③たれと一緒にししとうをいためる。
 - ④小鉢などにもりつける。

このように、ししとうは育てるのに手がかかるように思われますが、この後は、手をかけなくてもどんどん成長し、植えてから2カ月ほどで収穫できるようになります。また一度成長すれば何度も収穫できるのも特徴です。ただ、実が大きくなるのも早いので、食べごろの大きさを収穫するよう気をつけなくてはなりません。

美代子さんは「5〜6cmが食べごろだけど、大きさの調整が難しいですね。そこが一番気を使います」と話します。霜が降りると枯れてしまうため、収穫できるのは11月ぐらいまでです。

美代子さんは「今ではししとう作りは生活の一部。なくてはならないものになっています」と笑って話してくれました。