

和 琴とは少々違う独特の澄んだ音色を奏でる大正琴。左手でポタン(鍵盤)を押さえ、右手で弦を弾いて演奏する弦楽器です。

福島地区・上町にお住まいの井谷ミチヨさん(77歳)は琴城流大正琴スミレ会の代表。子どもころからいろいろな音色が好きだったというミチヨさんが、大正琴に出会ったのは昭和63年のこと。友だちに誘われ演奏を聴きに行ったところ、その音色に惚れ込んでしまったのです。

それまで楽器を習ったことはなく、洋裁一筋。とにかく大正琴が気に入ったミチヨさんは一生懸命に練習に励み、師範の資格を取得するほどの腕前になりました。それでも、まだまだ向上心は衰えず、今でも月に一度は都城まで勉強に通います。

代表を務めるスミレ会は秋の文化祭に向け現在練習中。まずは「パートごとに練習し、7月から全体での合同練習に入ります。」一人ひとりがうまく演奏できても、全体で合わせるのには難しいんです。それでも、好きな仲間が集まって、一つの曲をきれいに演奏できた時の喜びは最高」と話すミチヨさん。「毎日が楽しくてしかたない」と、充実した日々を過ごしています。



【 Cucumis sativus 】

名称/きゅうり
ウリ科きゅうり属のつる性一年草およびその果実。生のままや漬物、寿司(かっぱ巻き)などで食べられる。日本の料理で加熱調理されることは少ないが、中華では煮物や炒め物としても利用される。



ちえ子さんが作った
【きゅうり】
地産地消

シ ヤキツとした歯ごたえが楽しく、おいしい「きゅうり」。徳間にお住まいの武田ちえ子さん(53歳)は、きゅうりのハウス栽培を営んでいます。

ちえ子さんは19年前にきゅうりの栽培を始めました。きゅうり作りが始まるのは9月、種から苗を育てるところから始まりです。11月ごろから収穫できる大きさと異なりますが、ここからがたいへんです。収穫期が終わる5月まで1日も休むことなく、早朝から収穫をしなければなりません。きゅうりはすぐに大きくなってしまいうため、収穫が1日でも遅れると形の良いものが取れなくなってしまうのです。「収穫が始まる」と1日も休めません。結婚式があっても朝はきゅうり取りです」と話すちえ子さん。

簡単レシピ

きゅうりの一夜漬け

好みのトッピングを楽しもう。



◎材料

- ・きゅうり…………… 適量
- ・ニンジン…………… 適量
- ・かいわれ大根…………… 適量
- ・ゴマ…………… 適量
- ・濃口醤油…………… 適量
- ・砂糖…………… 適量
- ・ゴマ油…………… 適量

◎つくり方

- ① きゅうり、ニンジンを細切りします。
 - ② 濃口醤油、砂糖、ゴマ油をお好みで混ぜたタレと切った野菜をビニール袋に入れ冷蔵庫で一晩寝かせます。
 - ③ 食べるときにかいわれ大根をお好みでかける、または混ぜて完成。
- ※タレはお好みで味を調節してください。

特に、暖かくなる4月からは1日の収穫が朝と夕方の方の2回となるため、さらに忙しくなるそうです。

ちえ子さんの栽培方法は「つる下げ栽培」。伸びたつるを渡してあるひもにかけてあげなくてはなりません。一つ一つ手のかかる作業です。

ちえ子さんのハウスではワンタツチきゅうりも栽培しています。収穫時の1回だけしか触らないワンタツチきゅうりは、手間がかかりますが新鮮さは抜群です。

そんなきゅうりの魅力についてちえ子さんは「きゅうりは病気にも弱く手のかかる作物。でも思ったとおり育ててくれたときは楽しみ。それがやりがいですね」と笑いながら話してくれました。

好きな仲間が集まって
きれいに演奏できた時の喜びは最高。

井谷 ミチヨさん / (77歳)

