

「写 真撮影が趣味。でも、なかなか自分の思ったような写真は撮れないですね」と、話すのは福島地区・泉町で美容室を経営する深奥隆男さん。

隆男さんが初めて写真を撮ったのは中学生のころ。友だちに借りたカメラで風景や人物などを撮影。自分が撮ったものが、写真となって残っていくことが、何とも言えず楽しかったといいます。

休日は2台のカメラを車に積み込み撮影に出かけます。風景写真はシャッターチャンスを見逃さず捉えることに苦心。刻一刻と表情を変える風景は、二度と同じ表情を見せはくれません。また、撮影時は、他の人とは少し角度を変えることを心掛けています。「ちよっとした角度で、光の具合も変わってくる」のです。撮影に行った先で出会った人たちの会話も楽しみの一つ。人物を撮影する時には「目を優しくね」と声をかけます。「そうすることで、人物の表情が出てくる」と隆男さんは言います。

「必ずしもきれいな写真でなくていいんです。自分で納得して、いいなと思える写真、気持ちが伝わる写真が撮りたいんです」。そう考えながら、隆男さんはこれからも風景や人物の表情を切り取っていきます。



愛用のデジタルカメラで撮影した写真をチェック中。



きれいな写真でなくてもいい。
自分が納得して、いいなと思える写真、
気持ちが伝わる写真を撮りたい。

ふかおく たかお
深奥 隆男さん / (75歳)

【 Citrus maxima 】

名称/オニユズ
文旦の仲間。獅子ユズ、大ユズとも呼ばれ、3~4メートルほどの高さまで成長する。5月から6月ごろ、芳香のある白色の花を咲かせる。果実は直径20センチ以上、重さは1kgほどになる。



※普通サイズのユズと比べるとその大きさが分かります。



洋子さんの大好きな



【オニユズ】

あ まりの大きさに思わず目を見張ってしまうオニユズ。北方地区・小城久保にお住まいの野辺洋子さん（78歳）は、自宅裏の畑でオニユズを育てています。オニユズという名前からユズの仲間のよう感じますが、実は文旦（ざぼん）の仲間。獅子ユズとも呼ばれています。

洋子さんがオニユズを作り始めたのは10年ほど前。きっかけは夫の亭さんが接ぎ木用の枝をもらってきたことです。

亭さんの趣味は接ぎ木。それまでも柿やキウイなどいろいろな果物を接ぎ木で育てていました。そのようなとき、たまたま見かけたオニユズに驚き、作ってみたいと思い枝をもらってきました。そこで、洋子さんが育てていたミカンの木に接ぎ木してみ

簡単レシピ

オニユズの甘露煮
オニユズのさわやかな酸味と香りを楽しめる甘露煮でいただきます。



◎材料
・オニユズ…………… 2分の1
・砂糖…………… 500g
・水…………… 適量

◎作り方
①オニユズをよく洗い水気を切る。
②半分切り、皮ごと一口大の大きさに切る。
③切ったオニユズを鍋に入れ、同量の水をいれる。
④一煮立ちさせた後、砂糖を入れ煮詰めていく。

たところ、すくすくと育ち今では背丈をはるかに超える大きな木へと成長しました。「やっぱり同じかんきつ類だったことが良かったと思います」という洋子さん。今では3本ある木すべてが、実をつけるようになりました。1本の木に実るのは約30個。毎年100個近くの収穫があります。

洋子さんのお勧めの食べ方は、甘露煮です。さつぱりとした甘さを楽しめ、昔を思い出させてくれると、近所の方にも評判です。今では、毎年甘露煮を食べるのが近所の方の楽しみになっています。

洋子さんは「毎年、たかさんのオニユズができるのが楽しみです。体が動く限りは育てていきたいですね」と話してくれました。