トシ子さん ご自慢の【フェイジョア】

地産地消

皆さんはフェイジョアという果物をご存知でしょうか。南米原産のこの果物。高さ2～3mほどの低木に、長さ3～7㎝ほどの緑色をした、だ円形の果実が実ります。

この珍しい果物を栽培しているのは、北方地区・谷ノ口にお住まいの井上トシ子さん（68歳）。ビワや日向夏、マスカットにドラゴンフルーツなど、たくさんの果物や野菜が植えられたトシ子さんの畑の一角にある2本のフェイジョアの木には、大小の果実がたわわに実っています。

トシ子さんがこの木を植えたのは20年前。植木市で苗木をもらい、植えてはみたものの詳しいことは分からず「珍しいもんがあるね」と思っていました。そこで、本を買い調べて、ようやくフェイジョアがどんなものなのかが分かったといいます。

8月ころに赤くきれいな花が咲き、11月に入り実が熟すと、その実は自然に枝から落下。「畑仕事していると『ポトッ、ポトッ』と音がする」といいます。熟れた実を半分に切り、スプーンで果肉をすくって食べると「本にはパイナップルのような味がすると書いてあるけど、わたしはマスカットに似た味に感じる」とトシ子さん。味見をさせてもらうと、確かにマスカットに似た甘く、かすかに酸味のある味わいが。そのまま生食するのはもちろん、ジャムなどにも加工できます。

まだまだなじみの少ないフェイジョア。皆さんも一度、味わってみてください。

[フェイジョア]

南米原産、フトモモ科の常緑低木。果実はだ円形で長さ３～７㎝ほどで、果肉は白色。比較的寒さに強く、手間もかからない。

簡単レシピ

フェイジョアとオクラのかつおぶし和え

生で食べてもおいしいフェイジョアですが、今回はトシ子さんオリジナルの料理を教えてもらいました。ご飯のおかずや酒のおつまみにどうぞ。

◎材料

- フェイジョア……………適量
- オクラ……………………適量
- かつおぶし………………適量
- しょうゆ…………………適量

◎作り方

① フェイジョアは半分に切り果実をくり抜く。
② オクラを薄くスライスする。
③ ①を適当な大きさに切ったものと②を混ぜる。
④ ③にかつおぶしとしょうゆを適量加えさらに混ぜ合わせ完成。

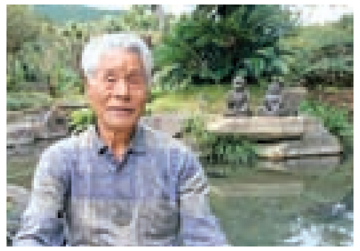
春夏秋冬、さまざまな顔を見せ、訪れる人を楽しませてくれる庭園。大束地区・田ノ野にお住まいの津曲巌さんの楽しみはそのような庭園を造ること。田ノ野橋のそば、川のほとりに美しい庭園を造っています。

津曲さんが庭園造りを始めたのは3年前。資材置き場として使っていた広場に水がわき出す場所があり、このきれいな水を使って池のある庭園を造りたいと以前から思っていました。それまでなかなか時間がとれず、考えだけにとどまっていましたが、仕事を引退し、一念発起。庭園造りを始めました。

津曲さんがこだわったのは水車。わき出る水の流れを感じさせる造りにしたかったからです。しかし、庭園造りについてはまったくの素人だったので、岩を積み上げるのも一つ一つ確かめ、苦心しながらの作業の繰り返しでした。そのかいあって、今では池にコイや川魚が泳ぎ、悠然と水車が回る見事な庭園を造ることができました。

津曲さんは「地域の方がここでお花見をしたりする場所になってほしいと思っています」と笑顔で話してくれました。

こだわりの水車。きれいに回るような高さとなるように、周りの石垣を積み上げた自慢の作品です。



地域の方が楽しく過ごせる場所となってほしいと願っています。

津曲（つまがり）　巌（いわお）さん／（79歳）