

# ふくらく通信

2011年第4号 9月21日発行  
 総号数 54 発行人 菅野香織

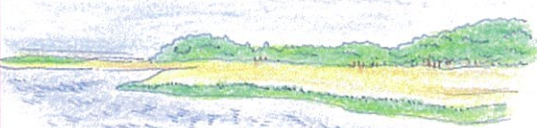
被災地の品  
 復活祈る

おぎの店の  
 おもいで味の

## 巨理のえんころ



数年前、初めてこの店に寄った時は、こんな風だった。仙台から南方へと進むと、阿武隈川にぶつかる。橋を渡って巨理に入り、阿武隈川沿いに島の海方面へと向かう途中のことである。  
 「ん?! あれお菓子屋さんだったんじゃないか?」看板があったよな」と騒ぐ。我輩であつた。これに連れ合いが、「え? また見つけたか。どうする。戻ってみる」と言う。かくして「行ってみよ」といふことになった。少し光から、ちと戻ってみると、やはりお店があつて、看板には「作間屋支店」と書かれていた。店に飛び込むと、そこには明るく気ま



そして唄も...  
 「えんころ節」という祝いの唄がある。この唄の発祥の地が、巨理だと言われている。藩政時代から歌い継がれ、巨理町では、近年も「えんころ節大会」が行われてきた。再び、この祝いの唄の響く町になりまふように。

な女将さんがいて、楽しかった。そこで買ったのが「えんころ餅」である。これは買わずにいられないと思った、素敵な品だ。  
 巨理のもち米に、荒浜の海苔を使っている。まあるい一口大の団子。中には、しょうゆたれが入っていて、甘しっぱなし。ほんのり唐辛子の辛味。海苔の香りが良く合っている。巨理の海を思い起こさせる。  
 帰宅して、包みを開けると、「縁」にかけてだろう。小袋があつて、内玉が出てきた。中身にたどりつく前に、すでに楽しい。客の喜び顔を思い浮かべているんだろうなと、作り手のあたたかい心遣いを嬉しく思う。喜びと香りと味と、たくさん思い出に残る一品だった。再び味わえるよう、心から願っている。



## 名取のクールボジャ

甘味がある。だが、爽やかな酸味があり、甘過ぎない。よく調和し、旨いではないか。何れ、香りが良い。満ち、おすすみ果汁を思い起こさせ、何れも心地よい。  
 ←名取の浜辺で栽培されているメロンのワインだ。昨年味を改良し、より美味になったという。この味が良い。しかり喜んでほしい。

名取の浜辺で、希少な品種のクールボジャというメロンを栽培していた。このメロンを使って、近年、メロンワインが作られるようになった。  
 しかし、このワイン、もう呑めなれなれと思つて、津波で、もととなるクールボジャ・メロンが消えてしまった。  
 だが、今年の夏、在庫が名取市内の酒屋にあつた。ワインの醸造は北海道の工場に委託されていたのも幸いだろう。いくつかの瓶が残つて、新しい物は、いつ作れるだろうか。落ち着いたら、また栽培が復活し、見事な果実を成すことを願っている。

爽やかな  
 磯の果実の  
 夢の味