

「好きなことをやっているから」とも幸せです。」と話す、よし子さんと貞子さんの仲良し姉妹は、陽だまりのような、ほかほか暖かい笑顔のおばあちゃんです。

岩出山地域はかつて養蚕まゆが盛んだった所。昔は農業のかたわら蚕を飼う農家が多く見られましたが、今ではよし子さんと貞子さん宅の二軒を残すのみとなりました。二人がまゆ細工と出会ったのは今から三十年ほど前。養蚕の講習会で、指導員が作った花や動物のまゆ細工を見たのがきっかけでした。以来それが、二人にとつての生涯の趣味となったそうです。

二人が作るまゆの花はまるで本物。そのお手本は庭や自然に咲いている草花で、じつと見て、めしべは、葉っぱは、どうなっているかな？、とて細かく観察するの。色も自然の物を使っ



▲2人が作った作品の数々。本物を観察・研究して作るという、まゆの持つ風合いを生かした、優しさあふれる作品です。コサージュなどの小物は岩出山地域の「あ・ら伊達な道の駅」で販売しています。

て染めたり、本物の色に近づけるようにいろいろ工夫しています。」と日々研究を重ねる二人。

平成十三年に旧岩出山町で開催された「みやぎ国体なぎなた大会」の時には、遠くから来た人たちに記念になるものを贈りたいと、呼びかけに集まった人たちと一緒に町花「山ユリ」のコサージュを作り選手全員にプレゼントしました。また、地元、上野目小学校の六年生が卒業するときは、桜のコサージュをプレゼントしています。

卒業生はそのコサージュを胸に学び舎を巣立っていきます。

「一緒に勉強したり、教え合ったりだから、長く、楽しく続けることができました。」お茶飲みするより作っているほうが楽しいの。」と話す、よし子さんと貞子さん。仲良しおばあちゃん姉妹が咲かせるまゆの花は、優しさいっぱいの花でした。



仲良し姉妹が咲かせる
優しさいっぱい
まゆの花

まゆ細工愛好家（岩出山地域）
青木よし子さん（右）
高橋貞子さん（左）



鳴子温泉地域発
鳴子の名物といえば、これ！
【栗だんご】

このコーナーでは、誰かにすすめなくなる伝統的工芸品や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月紹介していきます。

鳴子温泉地域には、温泉、こけし、漆器などたくさん名物がありますが、大きな栗の甘露煮をやらわらいだんごで包み、しょうゆ味のみたらしあんをたっぷりかけた「栗だんご」も鳴子を代表する名物のひとつです。

今回取材にご協力いただいた栗だんごの元祖「深瀬」の初代、故深瀬吉丸翁が、湯治客のお茶づけとして考案したものです。当時は栗が採れる秋限定のお菓子で、店頭のほか、旅館の窓越しに湯治客から「〇個ちょうだい。」と声がかり、重箱に詰め配達したこともあったとか。

昭和四十年代には鳴子駅売店で販売されたことがきっかけで、〇〇ミで広まり、多いときは、一日に三百箱も売れたそうです。

鳴子をたびたび訪れた故高松



▲取材に協力いただいた「餅処深瀬」の栗だんご。中には大きな栗が丸ごと入っています。6個入り1箱735円。

餅処 深瀬 ☎ 83-2146

宮殿下にも愛されたお菓子で、殿下の宿泊先まで出向いて、その場で作って御賞味いただいたこともあったそうです。

深瀬さんの栗だんごは、一度甘露煮にした栗がしつこい味にならないように、少し甘みを抜き、栗の味が生きるよう葛あんもあっさりめです。お客さんからは、日持ちの良いようにしてほしいという声もあるそうですが、伝えられてきた味や食感を変えることなく、出来たてを安心して食べてほしいという思いから、一つひとつ手づくりの完全無添加にこだわっているそうです。

一つ食べればもう一つと手が伸びる栗だんご。鳴子温泉地域の数軒で製造・販売されています。鳴子にお越しの際はぜひご賞味あれ。



◀深瀬では店内で出来たてをいただくこともできます。2個1皿350円。

栗だんごは、製造販売店のほか鳴子温泉地域内のみやげ物店、ホテル・旅館などで販売されています。