



郷土作家 勇 知之さん  
薬局経営の傍ら、熊本の歴史や、名所などを題材とした小説を手がける。主な著作に「メツセージ」「肥後志魂」などがある。



# 清水の思い出



我が故郷植木町には、百人一首でお馴染みの平安期の女流歌人小野小町が生まれ、産湯を使ったと云う伝説の池、小野泉水がある。熊本の名水百選にも選ばれたこの池は、石灰岩の露出した湧水池であり、山の木立に包まれ、平安期の庭園をも想像させる独特の景観をもっている。数年前、池の傍に保存の為、眼鏡橋が移転され、昨年は町民有志によって小町堂、歌碑が建立されるなど整備された。ここ十数年は開田や裏山の果樹園化等の影響で湧水も減り、数度の山崩れで土砂が流入し、池そのものは濁り、見ることがなくなっていた。

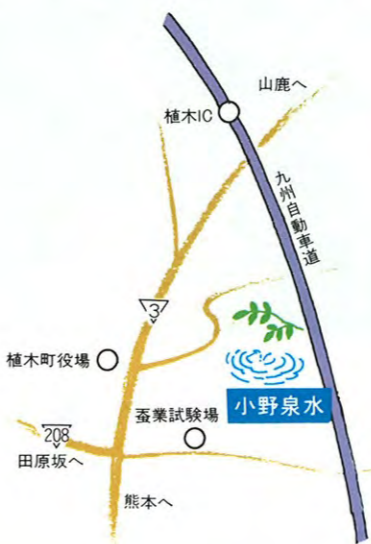
最近、復元工事により、かつての池がよみがえったと聞き、さっそく訪れてみた。なる程、池は清水を取り戻し、元気に鯉が泳いでいる……私はふと小学生の頃を思い出していた。その頃は学校にプールなどなく、夏になると近くの小川やため池が泳ぐ場所だった。なかでも美しい水と一定の深さをもったこの池は、最高の水泳場であった。夏休みになると私たちは植木町より一時間以上もかけて、炎天下、砂ぼこりのこの道を歩いて日参した。時には午前、午後と日に二回も来たものだ。帰り道、

途中で農家の友人宅に立寄り、井戸に降したスイカを御馳走になったりした。そのスイカの冷めたく、おいしかったこと……今も忘れられない。残った皮は馬小屋の馬が喜んで食べた。

ふと、池の湧水が流出する小川で盛んに川ガニを取って遊んだことを思い出した。かつて広く見えた川は、まことに小さいものだった。川の一部はコンクリートで固められ、川ガニのいるような岩をどれだけ覗いても、その姿は見えなかった。

久し振りに小川に足をつけ、少年の日に戻った私の心は寂しかった。「川ガニも戻って来てくれたら、あの時のままなのだが……」私は追憶をたどり、心の中でそう叫んでいた。

【小野泉水】  
鹿本郡植木町  
平安の頃、小町の父である出羽国の郡司、小野良実が一言にあって配流されたところであり、小町一家の屋敷跡に小町社、良実が帰路を折った七国神社や小町ゆかりの古碑が多い。



# 心のふるさと 民話とわたし



●感想文 菊池郡 旭志村立旭志小学校 6年坂本さおりさん



●感想画 6年 中尾千恵理さん



●感想画 6年 水上美奈さん

弥兵衛が病気でねこんだら自分から赤ちゃんめんどろをみながら働く源吉は、とても親孝行者だと思ふ。わたしだったら、弥兵衛が「働いてくれ」というまで何もしないだろう。それに比べて、権三叔父はずい分ケチだと思ふ。困った時はおたがいさまだから分けてやればいいのに、自分の方が損をすると思つて源吉を追出すなんてひどい。

# 不思議な下駄

# 権三叔父

不思議な下駄を源吉にあげたおぼろさんはとてもやさしいと思ふ。源吉がその不思議な下駄で、まず自分のことより赤ちゃんと弥兵衛のことを願つたことも心に残つた。権三叔父が下駄をとり上げ金持ちになろうと欲を出したばかりに約束を破つてしまい、虫にされその虫が「権三虫」と名付けられたところは愉快だった。この後のやさしい源吉がこの虫をどうしたかと思ふ。まだ旭志にこんな愉快な話があればさがして読んでみたい。



# 「虫になった権三叔父」あらまし

金のじぶとは、よく言つたもんだ。欲が高じて、これは、虫に変身してしまつたという菊池郡旭志村に伝わるお話。昔、鞍岳の麓に弥兵衛という正直で働きものきこりが住んでおつたそう。しかし、不運にも妻に先立たれ、自らも不慮の事故で寝たきりの身となつてしまつた。

「さあ、子供の源吉は、寝たきりの父と牛まれたばかりの赤ん坊をかかえて、今夜の飯にも困る有様。源吉は、頼みの権三叔父から米を借ろうと出かけたが、ケチ坊の権三叔父は、てんで取りあわぬ。途方に暮れた源吉だが、天の使いか、不思議な爺さんが現われて、何でも願い事がかなう下駄をくれた。

半信半疑の源吉が、当面の米と父の薬をかう金をと願うと何と小判が降ってきたではないか。この下駄のおかげで、暮らし向きは一べんに良くなったが、地獄耳の権三叔父、早速かけつけて、取り上げてしまつた。ところどころ下駄、我利我欲に使うと身を滅すという代物。有預天になつて使えなくなつた権三叔父は、遂に、小さな虫になつて、黄金に輝く小判の山に鎮座していた。

以来、この虫を村人は、ごんぎ虫と呼ぶようになったそう。

# くまもと 味

# なつかしい秋の味 栗だご



# ●つくり方

- 剥き栗(甘煮にしたもの) 一五〇g
- A 団子の粉 二〇〇g
- 水 三〇〇g
- 小麥粉 一〇〇g
- 茗荷(又は月桂の葉) 一カップ

甘煮した栗をAの材料をまとめたタネで包み、片栗粉をまぶして茗荷又は、月桂の葉で包み蒸す。片栗粉をまぶして包むと葉がはづれ易くなる。

郷土料理研究家 松永喜美子