

## 将来の夢は「農家民宿」

今年2月から、美郷流マクロビオティック料理を味わうことができる「きのこの里」(0883・43・2370)を始めた川村順一さん(57)、里子さん(54)夫妻。美郷商工会が企画した同料理教室に里子さんが参加したのがきっかけだ。「たまたま作った料理がおいしいとほめられ、はまってしまった」と里子さん。

6月には高松市や徳島市から初めての客が訪れ、タケノコのピクルスや柿の葉茶などを出したところ好評だった。父親の明さん(83)も担当の野菜栽培に熱

が入り、「家族が明るくなった」という。将来は農家民宿を目指す。



## 観光果樹で地域活性へ



上野準二さん(55)、明美さん(52)夫妻は、標高約400㍎の南斜面で約千平方㍎のブルーベリー園を営む。肉牛の飼育農家だが、5年前から栽培に取り組み、2年前に初収穫、昨年からは、つみ取り体験者を受け入れている。

「完熟したブルーベリーの甘さに驚く体験者の顔を見るのが楽しい」と準二さん。「将来、栽培農家が増え、地域の活性化に結びついてほしい」というのが2人の願いだ。ブルーベリーのつみ取り体験は7月中旬～8月中旬で、要予約。問い合わせは、「くゆな農園」(08833・43・2509)。

## こっちの宿は名所だぞ

ホテルを見るなら清月前——。国の天然記念物に指定されている美郷のホテルの観賞ポイントにある「螢の宿 清月」(0883・43・2006)。2代目女将(おかみ)の川村芳子さん(77)は、ホテルが舞う時期になると、夕食前に旅館前の川べりにたたずみ、その姿を拝むという。

この旅館に生まれ、ホテルを愛する常連客を見てきた。気がつけば自分もホテルの虜(とりこ)に。日が暮れると「恋人に逢(あ)う前には胸がいっぱいで、何も食べられない」心境に

なるという。午後8時ごろ、同10時ごろ、午前1時ごろと一晚3回観賞する客も。冬はポタン鍋が名物だ。



## 体に良い梅ぼしを研究



「美郷梅工房」(08833・43・2580)が販売する「美郷の梅ぼし」は、美郷地区で栽培した青梅とシソと塩のみで漬ける。会長の藤村和行さん(54)は「体に良いものばかりを使ったら、昔ながらのすっぱい味になった」という。

地区内の梅栽培農家11人が梅の加工方法を研究しようと96年に設立。これまで梅エキス、梅肉、梅酢などの商品を開発してきた。今後は、梅林の区域を限定して、農薬を使わない栽培にも取り組む。「梅は体調を整えるパワーがある。梅が気に入る、美郷を訪ねる人が増えてくれれば」と期待する。