

おそらく 月刊 mamadas

ママダス

編集室 ☎092 (525) 6866

第4号

ごあいさつ

九州にこだわって20年。福岡でフォトグラファー、ライター、ディレクターのひとり3役をやっている間々田です。わが事務所のニュースレターをご縁があった方にお届けしておりますが、「おそらく月刊」とうたっておいてよかった。10月、11月と公私にわたっているいろいろなこと(ほんと、あり過ぎて)が、制作まで手がまわりませんでした。ようやく第4号を年内にお届けすることができ、ほっとしているところです(事業所によってはもう仕事納めをされていて、手にしていただけるのは2010年という方もいらっしゃるかもしれません)。というわけで、本年はお世話になりました。新年もどうぞよろしく願いいたします。



◆ツルとかつどん◆

高校1年生と中学1年生。
わが家の二人娘の日常です。

久々に上の娘、コードネーム、ツルの話題。家内が昨11月末まで多忙で、食事は娘たちで作ることが多かったのですが、あまり文句も言わずにツルががんばってくれました。ただ、育ちざかりなので、6時前にはグリルで魚を焼き始め、6時過ぎにはパクパク食べているのにはビックリ。グリルの蓋という扉を開けて焼き加減を見る姿なんか、堂に入ったもので、感心しきりです。ところでそのオヤジといえば、中年4人組(誰と誰?)の一員としてりっぱに活躍。なんとツルが通っている高校の前の飲み屋でカツラかぶってコスプレし、飲んだりしています。で、変身した姿を酔っぱらった勢いで携帯で撮っちゃい、それをツルに発見されてしまって、これ以上白くはならないというほどの白い眼で見られてしまってます。ち、違うんだ、付き合ってものがあって、どうしようもなく、な、わかるだろう、なんてこと決してわたしは言いません。そういうオヤジの娘であることを誇りなさい! と、堂々と言ってやりました。その後、娘は近づきませんけど。ハ、ハ、ハ、ハ。

今月の Oh! しごと

おかげさまで、相変わらず仕事であちこち行かせていただいています。この前など、岡山まで取材に行ってきた。何の取材かといえは、うどんです。ちつとも知らなかったのですが、岡山って実は乾麺の手延べうどん生産では日本一なのだそう。手延べというの、そのめんと同じように生地を両手で延ばしたんだんと細くして麺状に仕上げたもの。おなじみの手打ち生地を包丁で切り分けていきます。



岡山県の鴨方という地にうどん工場があります。



うどん工場直営店のうどん。残念ながら! 手打ちです。



これが今、バカ売れらしい「めんべい」。みやげ持ってくるならこれと、もらう方が指名するらしいです。写真は特別出演のかつどんがパクついたあとのもの。

この手延べうどんが絶品なんです。もちろんおいしくいただくにはきっちり茹で時間を守ることが前提ですが、時間がきたら火を止めて蓋をしたまま2分くらい蒸すのがコツ。こうすると、コシがありながらも、もっちりしたうどんに仕上がります。驚くのは五島うどんと同じでなかなか煮くずれないこと。だから、鍋のシメにはびったりです。

ところで昨年は西日本高速道路さんと仕事をすることがあったのですが、各サービスエリア・パーキングエリアで地元の隠れた名物がいっぱい売っていることを教えてもらい、興味深かったですよ。実際、購入して味を確かめてもみえました。うまいといえるもの、なんか微妙というものいろいろでしたが、どの地方もがんばっているなあというのが感想。明太子味のめんべいがブームだということもこの時知りました。(裏面に続く)



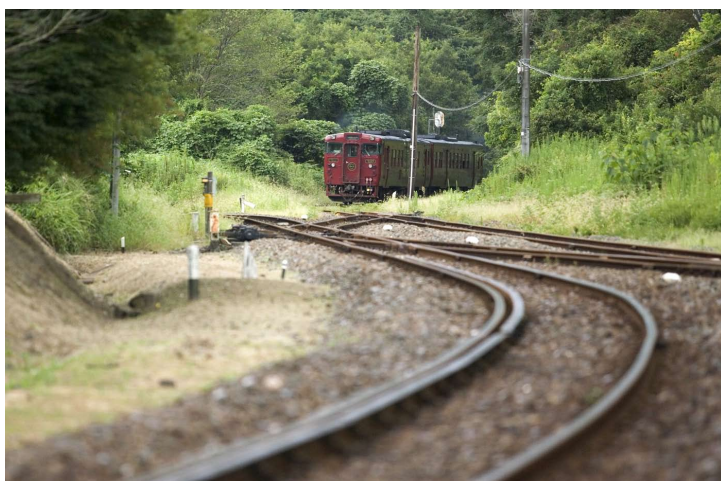
玉名PAで売っていた「玉ちーず」という饅頭。このPAはがんばってほかに隠れた名物多数。

日奈久名物ちくわを挟んだちくわパン、宮原サービスエリアのみの限定販売



今回は日本で唯一、スイッチバックとループ線をあわせもつ肥薩線の大畑駅(おこぼえき)にズームイン。肥薩線は熊本県の八代駅と鹿児島県の隼人駅を結び、球磨川に沿って走る人吉までは川線、人吉から宮崎県側の吉松駅までは山線とも呼ばれ、変化に富んだ車窓が楽しめる路線として有名です。でも、わたしは撮り鉄なので乗ったことはありません。この時は宮崎に仕事で行って向こうで一泊、2日目は午前中でおしまいという、わたしには珍しいゆるゆるスケジュール。で、えびのあたりを走っていた帰り道、「このまま帰るの、もったいない」と思いつつ運転していたらスイッチバックのことを思い出し、山のなかへ向かったという次第です。スイッチバックって何? ループ線って何? という方はウイキペディアで調べていただくとして(大畑駅で検索すると航空写真が載っていてどういう風に両者が組み合わされているかよくわかります)、この線路の分岐具や曲り具にはほとんどわくわくします。って、わたしだけ?

頑固一鉄



肥薩線の人気列車「いさぶろう・しんべい」の大畑駅での動き。上は吉松方面からループ線を通って駅に入ってくる。写真右手にホームがあり、ここで一旦停車して運転手さんが運転席を移動。人吉方面へと下っていきます。この少し前、にわか空がややしくなり雨の下での撮影に。(写真下)



川線と呼ばれる球磨川沿いの球磨川第一橋梁付近も撮り鉄に人気のスポット。

編集後記

こいつ、頭ゆるいんじゃない。冒頭の言葉にそう思われたはず。実は12月に年末年始のごあいさつも兼ねて出すつもりが、遅れに遅れ、しかも1月も終わり。3号まではほぼ月ペイペースだったのにズルズル4か月近くも間があいて... こんなのたすですが、今年もお付き合いのほどよろしくお願します。いやな言葉ってね。レターの送付メールでいいよという方もご連絡いただけましたら幸いです。



「君の名は」、いや君の正体は……

リンゴと牛乳が合体!! 中身はハムなのに?

この手の話題でいくと、生まれ故郷にはリンゴ牛乳があります。テレビの「秘密のケンミンSHOW」にも紹介されていないはずで、逆にそれが自慢だったりします。リンゴ牛乳とはわが大牟田のオーム乳業が昔から出している飲料で、ヨーグルトドリンクをうすくしたような飲み口。牛乳と言えなくもないのですが、飲むと確かにリンゴの味わいがします。子どものころ、社宅の大浴場の湯上がりによく飲んだものです。いまはオームリンゴというネーミングのよう。食品表示が厳しくなると「牛乳」が使えなくなってきたらどうしよう。でも、わたしのなかでは断固リンゴ牛乳なんです。帰郷すると買いたむのですが、人気らしくしてしばしば売り切れ。しかも大牟田以外では見かけないので、当地を訪れる機会がある方はぜひ手に入れてみて。けっこう、きますよ。おっと、久留米木屋の名物ドッグにふれるスペースがない。ふつう中身はワインナーなのにこれはハム。一度食べてみて。



こちらは「秘密のケンミンSHOW」に2回も登場したらしいです。刻んだキャベツにハムというシンプルさが身上。昔ながらの赤いハムが郷愁を誘います。1個のお値段は忘れましたが、まとめ買いする人が多いので100円ちょっとだったような。

表からの続き

九州にこだわり、撮って書く
フォトライターズオフィス

メニィデイズ

代表 間々田正行

〒810-0033

福岡市中央区小笹4丁目4-10

☎ 092 (525) 6866

FAX 092 (525) 6822

携帯 090 (1083) 1993

mail manydays@sky.plala.or.jp

