【上天草の名物料理】

あまづら会の知恵袋（1）

背開きがめずらしい“このしろの姿寿司”は上天草の名物料理の1つ。お祝いごとに登場するおめでたいメニュー

あまづら会の知恵袋（2）

真っ白でつやつや。きれいな生地でふっくら蒸し上がるのが熟練の成せる技。　地元の小豆を使った “蒸しまんじゅう”

あまづら会の知恵袋（3）

新鮮な魚をたっぷりまぶすので、塩要らず。だから「無塩（ぶえん）」寿司。ほど良い塩気と魚の食感が美味！

生産加工グループ「あまづら会」の柿原唱子さん、代表の立花匡子さん、松本八重子さん

教良木をもっと元気にせんといかん。

本職は50年以上パーマ屋をしているの。元々町の民生委員をしていたんだけど、気付いたら月に一度、朝市を手伝うようになって。いつが始まりか忘れてしもたけど、そんな感じで生産加工グループ「あまづら会」は始まった。たとえば上天草のパールライン マラソンに天草大王汁の炊き出しに行ったり、餅つきに行ったり。町から依頼があれば、イベントごとに4～5人の奥さん方と一緒にお手伝いをしにいっている感じね。今は、自分さえ良ければ、どがんなったって良かて思う人が前に比べて増えたんじゃなかろかて思うのね。私の願いは、この素朴な「教良木」の良さを皆に伝えること、盛り上げていくこと、それだけ。だから食を通じて、この町の魅力を伝えていきたいと思っとる。それが使命だと。最近は、加工場の近くにある『金性寺』で、精進料理のふるまいもしていて（要予約）、昔からこの地区に伝わる“茶飯”などは評判よ。新鮮な野菜、魚を手に入れるためだったらどこへでも行きます。まわりからは、もうそろそろ運転するなって言われるんだけど（笑）、やっぱり少しでもいい地元の食材を手にいれたいものね。と言っても、私ももう80をとっくに超えているから、そろそろ次の世代にバトンタッチかなとも思っていて。これまで上天草の郷土料理を含め、料理の味付けなんかを奥さんたちに教えるようにしているの。「あまづら会」の皆は、「おばさんの頼みは断りきらん」って笑って駆けつけてくれますよ。でも逆に私も、若手に知恵をもらうこともあるの。やっぱり何かを与えたら、何かを得る。それっていつの時代も変わらないことだから。「死ぬまで勉強」って思うのよね。

※金性寺の精進料理は15人以上で2,000円（一週間前までの予約）