



吹き抜け状態の元米蔵で囲炉裏を囲んでの食事。2階部分は寝室にもなる。この日は近隣の市町村からのお客。

築120年の母屋。部屋のあちこちに年代物の備品が。ここが主に寝室になる。

パンは仁子さんの手製。豆腐はおばあちゃんが作る。時枝家の畑の産物が並び、心まで満腹に。

「私たちが歩んできた話をすると思はれますね」と時枝夫妻。☎0978・44・0811 1泊朝食付4500円+夕食1500円

「方言しか話さんから、お客さんには気の毒で」と、宿を始めた当初は思っていたという美佐子さんが、「畑と行きたしかなかったそれまでの人生とはまったく違った人生。いっぱい学ぶことがあります。交流がいかに大事なことですよ」と言えるまでになった。

「ここに来れば24時間が48時間になります。そんな風でよかったらまたぜひ来てください」

安心院の人々の想いを代弁するかのよう、夫妻はいふし銀の笑顔をまた浮かべた。

9月中旬に収穫したごまをたたき落とすこの日の客人は、美佐子さんの女学校の同級生。



毎年時枝家で贈うだけのごまが収穫できる。種は昔から受け継いだもの。

百年乃家ときえだ

「私たちが歩んできた話をすると思はれますね」と時枝夫妻。☎0978・44・0811 1泊朝食付4500円+夕食1500円

の母屋の風格以上に、老夫妻の年輪を重ねた笑顔が心に染みる。

「方言しか話さんから、お客さんには気の毒で」と、宿を始めた当初は思っていたという美佐子さんが、「畑と行きたしかなかったそれまでの人生とはまったく違った人生。いっぱい学ぶことがあります。交流がいかに大事なことですよ」と言えるまでになった。

「ここに来れば24時間が48時間になります。そんな風でよかったらまたぜひ来てください」

安心院の人々の想いを代弁するかのよう、夫妻はいふし銀の笑顔をまた浮かべた。

2階には寝室が3つ。結構な人数が泊まれる。夕食は同宿者が囲炉裏を囲むこともしばしば。これがまた楽しい。



二人がかりで挽けるようになっている珍しいタイプの臼。挽いているのはうどん粉。風呂は五右衛門風呂。薪や板切れをくべながら焚く。普段の担当は当主・文弘さん。

「毎日珍しい人たちに会え、新しい知識をもらえるんですよ」とミヤ子さん。モットーは「元はかけない。気持ちだけはかける」。その「元」となる食材は肉魚以外すべて自家製。囲炉裏のそばの炊事場での奮闘を見れば、気持ちのかけ具合も即納得。まさに客たちの母となり、締めの手打ちうどんまで落ち着いて座る暇もなかった。

もう一軒の「百年乃家ときえだ」では、時枝正春・美佐子さんと嫁の仁子さんがもてなしてくれた。築120年



舟板 昔ばなしの家

息もぴったりの中山夫妻。「おじいさんとおばあさんが居るから」その名になったそう。☎0978・44・4663 1泊朝食付4500円+夕食1500円



中身をくりぬいたゆずの味増とエゴマを詰め、炊き、半年余り軒に吊るしたゆずが味噌。牛肉の野菜鍋をメインとした夕食。3〜4時間くらい掛けてゆったりと揚げは続く。



藍染め体験も。藍染め液は冷え過ぎないように冬場は液を入れたタンクに布団を着せる。

平成14年には県が打ち出した独自の方針がさらなる追い風となった。農泊を簡易宿所と定義し、「宿泊客が農家と一緒に調理し、飲食する体験型」の場合、飲食店営業の許可は不要としたのである。現在農泊は15軒。うち2軒を「体験」してみた。

中山文弘・ミヤ子さんが営む「舟板昔ばなしの家」は、離れの元隠居部屋である。3時頃到着すると、すでにミヤ子さんは忙しく立ち働いていた。農作業に出ている文弘さんが1階の囲炉裏端に合流する夕食時まで、ミヤ子さんとの四方山話に花が咲き、親戚の家でくつろいでいるような気分。一方で、この日の同宿の女性たちが五右衛門風呂の焚口に嬉々として薪をくべる風景があった。胸にぐつときたのも郷愁をかき立てられたからだろう。福岡に次いで東京からの客が多いというのもむべなるかなである。

「毎日珍しい人たちに会え、新しい知識をもらえるんですよ」とミヤ子さん。モットーは「元はかけない。気持ちだけはかける」。その「元」となる食材は肉魚以外すべて自家製。囲炉裏のそばの炊事場での奮闘を見れば、気持ちのかけ具合も即納得。まさに客たちの母となり、締めの手打ちうどんまで落ち着いて座る暇もなかった。

もう一軒の「百年乃家ときえだ」では、時枝正春・美佐子さんと嫁の仁子さんがもてなしてくれた。築120年