



旧波佐見町立
中央小学校講堂兼公会堂

1937年に建てられた木造洋館。大ホールの天井には、かつて豪華なシャンデリアが吊り下げられていたという。今日、九州でも数少ない木造公共施設として貴重な存在である点が評価され、2010年に国登録有形文化財となった。



歩き疲れたら
お母さんの味で
ほっと一息。

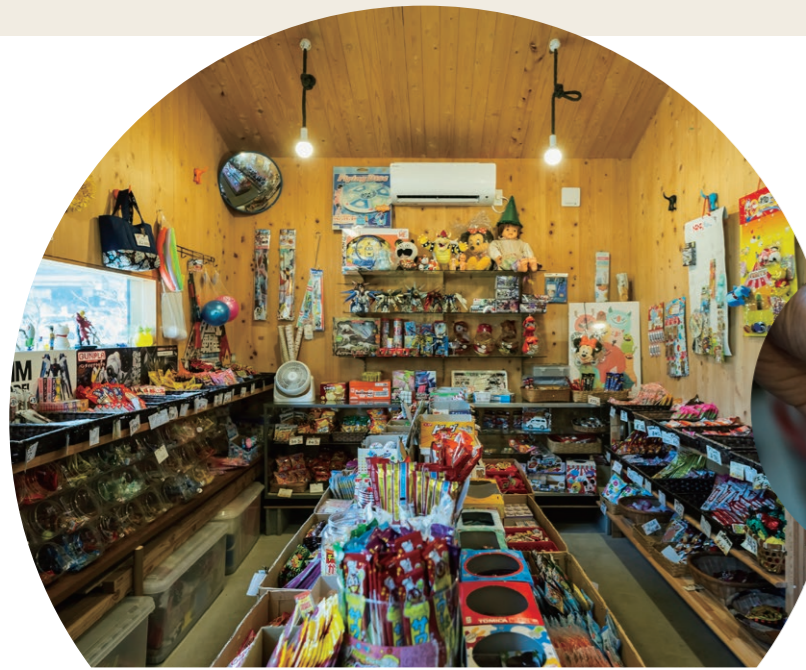
自家製の味噌を使ったおにぎり味噌汁は心に沁みるご馳走だ。おにぎりの具は、春は藍味噌、夏は青じその佃煮など、地元で採れた旬の素材を使うという。店では手作りの味噌や漬物も販売している。

西の原はその周辺もまた楽しい。道路を隔てた向かい側に見えるのは、昭和初期に建てられた旧波佐見町立中央小学校講堂兼公会堂（波佐見講堂）。堂々たる外観のデザインもさることながら、広々としたホールは中世ヨーロッパの教会堂を思わせる造りで、木製の窓枠が風情たっぷり。建物は美しい声に、ホールの隅々まで響かせるために、天井や壁の素材にこだわって造られたそうだが、一時、老朽化などを理由に解体計画が進められた。しかし町民たちから保存を求めた声が上がると、耐震工事が施された現在、再びコンサートや演奏会が開催されているという。

波佐見講堂の隣に建つのは「佐々木商店」。店には所狭しと駄菓子や「よろずや」として商売を始めたのは百年以上前。近くに小学校があった時代は文房具と駄菓子を販売していたそうだ。今は地元の子どもたちだけでなく、懐かしさから大人買いする人たちの姿も見られ、おはじきやメンコは外国人の観光客にも人気があるという。童心に帰ってお菓子を選ぶひとときを楽しんでほしい。

西の原では優しいお母さんの味を楽しむことができる。「にぎりめしかわち」で出迎えてくれたのは石峰淳子さんと原口京子さん。お二人は川内郷という地区で近所の方たちと味噌作りをしている仲だそうで、二〇一五年、仲間四人でおにぎり屋をオープンしたという。「にぎりめしプレート」は波佐見焼の皿に二種類のおにぎりと味噌汁が付いて、嬉しいワンコイン。米は川内産を使い、波佐見産の米と麦、長崎県産の塩と大豆を使った合わせ味噌は手作り。おにぎりの具は、この味噌を使ったゆず味噌、にんにく味噌、肉味噌のほか、梅肉や高菜などもある。もちろん梅干しも高菜も手作りだ。

お二人はお客さんとの会話が楽しいと話す。「家ではあまり食べないという子どもが味噌汁をおかわりしてくれた時は本当に嬉しかったですね。そうした皆さんの美味しいという言葉が一番ですね」。川内郷に嫁いでから四十年以上の付き合いだというお二人は、ずっと波佐見で暮らしてきたせいか、当たり前すぎてその良さはよく分からないと言いつつ「でも自然に囲まれていて、夏になれば川内では蛍が見られますよ」と目を細めた。



佐々木商店



にぎりめし かわち
味噌作りとおにぎりの名人・石峰淳子さん(左)と原口京子さん(右)

