

今月は、阿蘇市へたくさんの楽しいイラストを提供された、イラストレーターのあべまりあさんをご紹介します。

あべまりあさん 62歳

(本名：阿部まゆみ)



昭和45年頃から50年代、少女雑誌「フレンド」「なかよし」「マーガレット」、月刊雑誌「平凡」、学研や小学館の学習誌などを愛読されていた方は、「あべまりあ」さんの名前をご存じの方も多いと思います。弁当箱などの小物からぬりえなどの絵も手掛け、当時売れっ子のイラストレーター、あべまりあさんは、実は阿蘇市小倉の出身です。

そして今後は活動の他、阿蘇市のために役に立つことがあれば協力していきたいと、市の広報活動等へイラストを使わせていただくことになりました。独特のすばらしい技術で描かれたまりあさんの絵はあたたかく、懐かしい阿蘇が優しく表現されています。

いろんな体験が心を育てる

現在は、イラストのほか、歌や本の発刊、講演などでも活躍中ですが、昨年、第二の人生を故郷で過ごしたいと阿蘇市へ引っ越してこられました。

人気雑誌のイラストレーター当時、大忙しだったまりあさん。睡眠時間は3時間取ればよい方。明るい性格も買われてルポライターの仕事も加わり、月刊雑誌「平凡」では、『まりあちゃんの一日付き人』などの連載も。山口百恵、桜田淳子、森昌子、麻丘めぐみ、西城秀樹、郷ひろみ、野口五郎といったアイドルの一日だけの付き人となり、アイドルの様子を漫画にして紹介するというもの。まさに人気のコーナーでした。そんな中での結婚、出産。仕事と家庭の悩

みも忙しさに比例し増え続け心労のしかかっています。離婚や病気を経験する中で、「生きる意味を知りたくなった」と、絵を描くことをやめ、自分を見つめ直す期間を取るとを決断されます。

そして、突然まりあさんの中から湧き出てきた、メロデーや詩。「苦勞や悩みをたくさんかみしめたからこそ生まれた奇跡」と当時を振り返られます。その時生まれた『あったかいね』の本は好評でロングセラーを続けています。

まりあさんは心のビタミン剤

「どんなことがあってもへこたれないで、大きな声で笑って、自分をほめてほめまくりましょう。ありのままですよ。かたいね！」と、ニコニコ顔で語るまりあさんの魅力は、その人柄にもあります。著書『ほからかに』『あったかいね』『おかあさん』などを読むと心がほっと温かく、前向きになってきます。



▶ 作業中のまりあさん



▶ 昭和50年頃流行ったまりあさんのイラストの弁当箱。当時、保育園に持って行っていた方には懐かしい。

▼ 絵ハガキ



▲ 著書「あったかいね」(日本教文社)

「けどね、私の失敗は優しさの使い方を誤ったこと。優しさ＝精神が弱い・逃げ・争いたくない・嫌われたくないための場合が多い。ぜひ、皆さんには真の優しさを与える勇氣を持ってもらいたい」と、ご自身の心の学びの一つを語られます。

そんなまりあさんの講演会は涙あり笑いありで、参加した人たちは皆さん、明るい表情になって帰られます。CDにもなった「まりあちゃんの健康講座」は心も体も元気にしてくれる体操付きの歌で、阿蘇青少年交流の家での活動などでもこれから多に発揮されるそうです。

まりあさんより市民の皆さんへメッセージ

「阿蘇は『阿(天)が蘇る』すごい所。阿蘇に戻ってこられたことを心からうれしく思っています。太古の息吹きをそして、大地のエネルギーをしっかりと受けとめて阿蘇のすばらしさを絵や歌で讃えながら、阿蘇のさらなる発展のために少しでもお力になりたいと願っています。」

阿蘇の子どもたちは柿を食べない?

阿蘇に帰って一番驚いた光景は、柿の実があちこちで11月が過ぎても木になったままでのこと。老夫婦で柿を採ることができないと聞きました。ならば学校で子どもたちに柿採りをさせ皮をむかせ吊るして干し柿にして食べる体験は?太陽をしっかりと浴びた地元で実ったものを自身の力で口に入れることは成長過程に必要と思います!

※まりあさんは、今後本市を拠点に、絵や講演などで活動されます。お気軽にご連絡ください。
まりあ工房
☎090・2767・7079
※イラストは今後広報誌やWEBTV・V・Aソ等で登場します。乞うご期待!

実りの秋(柿)

秋になると柿やザクロ、マケヒ、クリと私たちは実りの秋も精一杯たのしみ受け取った。お菓子が少なかったあの頃、ふるさとの山々はまさに天の恵みそのもの、特に柿は、いっぱい採れたし、渋柿はちよと手も加えるだけでその渋味のおかけで冬まで甘味も味あうことができました。



山の段々火のほら中に大きな渋柿の木があった。実は小さかったので木に登ってゆさぶっておとしていた。

柿もいろいろ... 細長くて渋柿のようだが実はあまい。ゴマが(ポリフェノール?)茶色くなるほど入っていた!!

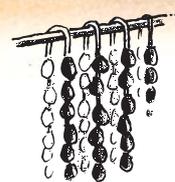
いちばん食べたのがコレ。大きくて水分もあってほんとはうまかった。

見、世柿のようで。実は渋いこの柿は焼酎につけてビニール袋に入れて渋抜きもして食べた。

❤️ なんて、たって干し柿 ❤️



ほんとうの干し柿ができてあがる前に食べてたワタシ。



家の軒下で下げて陽にあてると数日であまくなり始める。

*むいた柿は縄にはさみ込んでゆ。

塩水につけておくとかけて渋味が甘味に!! 不思議???

