

阿蘇観光の印象を美しいトイレでバックアップ。365日かかさず公衆トイレの掃除をしている田島房子さん



宮地にお住まいの田島房子さん（77歳）は、平成17年の2月から、阿蘇神社前の中央駐車場に設けられている公衆トイレの清掃作業を請け頑張っておられます。「観光地の屋外公衆トイレだからこそ、利用される皆さんに好印象を持たれるように…」と心配りをされているのです。

田島さんがこの仕事を請ける時は定期的なトイレ掃除をという依頼でしたが、「トイレを美しく保つにはマメに掃除することが一番」と、自主的に回数を増やされ4年前から毎日休まず清掃を続けておられます。

このトイレは広くて、時にはマナーの悪い人もいるので掃除の時間は一時間を超えます。それでも「美しいトイレで観光客の方々をお迎えしたい」と雪の日も雨の日も進んで掃除に取り組まれています。



一の宮町インフォメーション横中央駐車場の公衆トイレ



今や飼料としての利用がほとんどの「地とうきび」で焼酎づくり。高齢者でも栽培しやすい地とうきびの作付けを増やし、地域おこしにつなげたいという中山美智也さん

竹原で農業を営んでいる中山美智也さん（52歳）は、昔から阿蘇で栽培されている地とうきびで地域おこしが図れないかと、「地とうきび焼酎」を誕生させました。100%とうきびを使った焼酎は、全国でも大変めずらしいと注目を浴びています。アルコール度25℃、まろやかな飲みやすい焼酎です。地とうきびは、焼くと香ばしくて昔はおやつや保存食としてよく食べられていましたが、柔らかくて甘いスイートコーンが出始めてからは、ほとんどが家畜用の飼料として使われるだけになり作付けは減少しています。

しかし中山さんは、「地とうきびは栽培しやすく、高齢者の副業に最適で、使用していない畑も耕作できる」と思い描かれます。とくに『阿蘇らしい農業』を大切にしている中山さんは、「阿蘇の特産として新野菜・果物の開発も良いことだが、先人の農業を見つめ直しヒントを得ることも阿蘇ブランドづくりへの近道だと思う」と、長年の農業経験から語られます。

中山さんは、このほか安心安全な米作りにこだわりを持ち、独自の農法で栽培。米コンテストで受賞した経験もお持ちです。



▲地とうきび100%焼酎『鉄馬』720[㍓]入り。



▲地とうきびの粒300[㍓]を長崎県諫早市の酒造会社に依頼して製造。将来目指しているのは和製パーボン。