



のもと まさし
野元 政志 さん (68)

神子地区出身。宮之城農業高校を卒業後、石油会社に就職。その後、商社に転職しイタリアで2年間勤務。県内の観光会社に再度転職し、ゴルフ場の支配人を務める。42歳で脱サラし、家業を継ぎ、現在は3代目の母・八千代さんと叔母の玉利豊子さんと伝統を守る。

手漉和紙 × 野元 政志



▼ざぶ、ざぶと紙を漉く音が響く山間の静かな工房で、100年以上の歴史を持つ鶴田和紙は作られます。神子地区にある鶴田手漉和紙工房は、県内でわずか2軒しかない昔ながらの手漉和紙を制作する会社の1つ。ほとんどの工程を伝統的な製法で作ることから、鹿児島県の伝統的工芸品にも指定されています。

▼工房の4代目として伝統を受け継ぐのが野元政志さん。元々サラリーマンだった野元さんは、長女の小学校入学を機に42歳で帰郷。3代目である母・八千代さんの指導のもと本格的に紙漉きを始めました。「要領は分かっていたんですが、最初は均等にならずうまくいかなかったですね。それと尺貫法に戸惑いました。お袋は重さの単位を『何貫目』と言うけど、どれだけ入れていいかわかりませんでしたね」と笑います。

▼鶴田和紙の原料は、カジという植物と糊として使われるトロアオイという植物。どちらも自家栽培しています。11月頃までに原料の準備を済ませ、寒くなる12月頃から紙漉きが本格化。「お袋は最盛期だと1日で300枚ほど漉いていました。昔はほとんど障子紙として使われていましたが、今は賞状や焼酎のラベル、茶とり紙として使われています」と説明します。

原料をすくい水を切る
簀桁(すげた)。



3代目の八千代さん
(右)が見守る中、叔母の玉利豊子さんも手伝っています。

▼野元さんは和紙の魅力を「丈夫で長持ちすることが一番の特長。それに手触りが良く、暖かみを感じますね。同じものがない一品ものです」と話します。また、八千代さんの代から続けている子どもたちの紙漉き体験について「和紙について知ってほしいですし、和紙に限らず伝統工芸に触れるきっかけになってほしいですね。なにより子どもたちの楽しそうな笑顔を見ると、こちらが元気をもらいます」と目を細めます。

▼同工房では11月から3月まで、5人以上の申込みで紙漉き体験を行っています。予約は電話090(8224)2365まで。

—— 食生活改善推進員が食事を通じた健康づくりを伝えます ——

チキンミートローフ

Recipe. 05



使う食材はこちら

鶏肉

1人あたり 218kcal 食塩相当量 1.0g

教えてくれる食改さん※



※食を通じた健康づくり活動を行うボランティア団体

◆ 材料 (2人分)

鶏ひき肉	160g
玉ねぎ	20g
パプリカ	20g
パセリのみじん切り	大さじ1
卵	1/2個
パン粉	大さじ1
☆調味料	

塩	小さじ1/4
こしょう	少々
粉チーズ	大さじ1
おろしにんにく	少々

MEMO

鶏肉は高タンパクで低脂肪な食材です。鶏肉のタンパク質は消化吸収の良い上質なもので、肝機能を高める効果のあるメチオニンと呼ばれるアミノ酸も含まれています。



① 玉ねぎはみじん切り、パプリカは種とヘタを取り5mm角に切ります。



② ①と鶏ひき肉、パセリ、卵、パン粉、☆をボウルに入れます。



③ 粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。



④ ラップを敷いた巻きの手前に③を置き、しっかりと巻きます。



⑤ ラップで包んだ④を蒸し器に入れて10～12分ほど蒸します。



⑥ 蒸し器から出して粗熱が取れたら、食べやすい幅に切って完成です。