

文 になるフィオーレ喜連川人vol.36 山口陽子

近所には子ども達の同級生が多く住んでいる。意外にもフィオーレは、喜連川地区最大規模の育成会を抱えている。そんなことも手伝って、今までほとんどしてこなかった近所付き合いや地域活動にも積極的に関わるように



5丁目 山口陽子 YOKO YAMAGUCHI

「育成会で一緒だった方に誘われて、この歳で初めてバレーボールを始めました。やってみて初めて『こんな楽しいものだったんだ』と感じました。始めて良かったです」
家庭や仕事以外の活動の幅も広がったその矢先、運命のいたずらか、乳がんを患った。「入院中は、何より子ども達が心配でしたが、主人や家族が留守を支えてくれました。学校や幼稚園も理解して助けてくれて、子ども達も体調を崩すことなく毎日過ごしてくれました。家族に弱い部分を見せたくなくて、お見舞いも極力来ないように頼みました。寂しい思いをさせたり甘えたり全然なくて

。子ども達なりにわたしの状況を理解して、受け入れようとしてくれたんだなと。家族のありがたみに改めて気づきました。病気をしても良かったっていうのも変ですけど(笑)」
大病にも関わらず、毅然と自分より家族のことを考えていられたのは生死に関わる仕事に就き、日々「命」と向き合っているから。山口さんの仕事は牧場で食用の豚を産む種豚たちを育てること。人間が食べるために飼育されている豚であっても、元は自然の中の動物。同じ飼料を与えても同じようには育たず、育ちが悪ければ自然界では淘汰される。
「豚の世界にもいじめがあります。ヘタをすると命を落とすくらい壮絶で、わたし達人間は干渉できません。そうなのと弱っていくだけなので、どうにもならない場合はわたし達が手を下すこともあります」
誰だってせっかく生まれてきた命を奪いたくない。しかし、その個体を守ることで他



末娘のことはちゃん闘病中も絵を描いて励ましてくれた

見えないものに
想いを馳せる
く命と向きあうということ
text by 大河原千晶

4/20 オープンの道の駅にも販売予定!



鳥餃子 / 300円

さくら市産のニラと白菜を使ったこだわりの一品。皮から手作りしている。

卯迫 -持ち帰り餃子専門店-

TEL 090-5322-7876
〒329-1411 さくら市鷲宿 2342



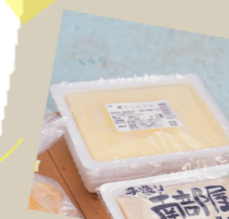
店名の由来は「ミッフィー」!?

店主の村上さんは、大のミッフィーファン。店名を悩みに悩んだ末、大好きな「うさぎ」を連想する名前にしたそう。一から手作りの店構えが可愛かった。

特集 入ってみたいお店
フィオーレにインタビュー中の大学生美咲が、気になるお店を取材しました!
美咲



1丁作るのに6時間!?



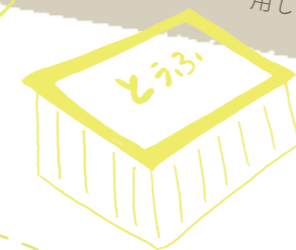
絹ごしとうふ 130円

毎日従業員の方が手作りしている豆腐。栃木県産の大豆を使用して作られている。

とうふ南部屋 -豆腐屋-

TEL 028-686-2232
〒329-1412 さくら市喜連川 4371

運が良ければバジル豆腐に出会えるかも!



5代続く老舗豆腐屋さん

店は江戸時代末期から5代に渡って続いていると聞いてびっくり~!喜連川のお殿様に献上した手作りの豆腐が今もなお受け継がれているらしい。



電話予約もOK!!



シンプルに塩コショウがおすすめ



栃木しゃも / 1000円

店頭では栃木しゃもが、卸し価格の約半額の1000円で販売されている。

唐揚げもおすすめです



植竹商店 -肉屋-

TEL 028-686-3198
〒329-1412 さくら市喜連川 4076-2

暖かい雰囲気の出売店

卸売中心の植竹商店は、東京や黒磯の有名店に納めているらしい。茶の間と売り場が隣接していて、アットホームな雰囲気。とても居心地よかった。