

### 優しい甘さポン菓子はいかが

ポン菓子

門明美津子 さん

ポン菓子とは、米などの材料に圧力をかけた後、一気に開放することで膨らませた駄菓子。その名前は出来上がったときの破裂音に由来し、ドン菓子とも呼ばれる。



ポン菓子を作るのは旦那と2人。売りに来るのは私の役目。何もせんと家におつたらボケるきね。こうして日曜市に店を出して、お客さんとおしゃべりするのが大好きよ。他愛のないことでも笑って話しよつたら元気をもらえるき。  
ポン菓子は余計な物が入ってないき、子どものおやつに最適よ。医大の先生のお墨付き！マカロニからトウキビからいろいろあるで。一工夫したおすすめめの食べ方を教えちゃお。レンジでチンして、ヨーグルトをかけてたべるがよ。特に玄米のポン菓子でやると抜群香ばしくって何とも言えん横にイチゴとかキウイとか添えたら、オシャレな朝食になるろう。

### 名コンビが売る自慢の寿司とお漬物

矢野さん 私ら全く別の店やけど、もう長いこと同じ場所所隣同士でやりゆうき、仲良くなつてね。山内さんのお寿司は朝10時までに売り切れるばあ人が来るき、手伝つたりして。仲間やきね。  
山内さん 商売よりも楽しみみよね。店を出さんなつたら毎日のハリがなくなる。常連さんと会うのもうれししい。  
矢野さん そうよ。わざわざ室戸から高菜漬けを買いに来る常連さんがおつたりね。ここに店を出さんかつたら、山内さんとも知り合えんかつた。えい相方に出会えてよかつたわ。  
山内さん そうそう。朝10時にお寿司が売り切れたら、そこから14時まで2人でおしゃべりよ。



田舎寿司 漬物  
山内広子さん 矢野恵千子さん

田舎寿司は、のり巻きやたまごなどのほか、ヒメイチなど珍しいものもあり。絶妙な塩梅の漬物は、白菜や梅干し、高菜、しゃくし菜など目移りする品揃え。どちらも常連のファン多数。



### 骨董品といえば山田のふるさと市よ

山田の日曜市は、骨董品や古民芸品を収集しゆう人の間では結構有名。わざわざ高知市から見に来る人もおるし、品揃えは高知の日曜市に負けてないろうねえ。  
ここに並べちゆう物は全部、自分で探して、見て、選んできた物。昭和の時代に、普通の家庭で実際に使われてきたような、いわば生活の道具よ。興味のない人にとつたら何がえいやら分からんろうと思ふけど、好きな人には宝の山やと思うで。  
例えばホラ、これは行灯あんどん（右写真で立花さんが手にしている）。ろうそくに火を点けてね、いまも現役で使えるで。実用性はともかく、昔の物は何とも言えん味があつてえいものよね。



古民芸・骨董品  
立花万法 さん



所狭しと並べられた古民芸品の数々は、釘隠し、矢立、行灯、骨董カメラ…説明を聞かなければ用途の分からない品もたくさんあり、普通の店ではちょっとお目にかかれぬ道具がズラリ。

### グアテマラの色に魅せられて

グアテマラの雑貨  
小谷操二さん・隆子さん夫妻

グアテマラの雑貨の魅力は、何といても鮮やかな原色カラー。現地の動植物をモチーフにしたビーズのキーホルダーや、南米ムードあふれる織物に目を奪われる。



2003年に初めてグアテマラ旅行に出掛けて、一目惚れというか、ハマってしまいましたね。  
強烈だったのは、民族的な極彩色の世界。特に女性の民族衣装は、赤・青・黄といった色の洪水。村によって違う色や模様が使われていて、とても面白かつた。これまでグアテマラには、大体12〜13回行ききました。その都度、滞在した村々で買い付けをして、日曜市で販売しています。グアテマラは長い内戦に苦しんだ国。現地で10万円分の買い付けをする、彼らにとっては非常に大きな収入になります。何回も通ううちに知り合いもできるし、支援というほど大げさじゃないけど、何か力になりたくてね。