

—あいなん音故地新— 「成長のチャンス。」

自分以外の誰かというのは、自分のもっていないものを持っていて、触れると世界を広げてくれる。自分とは違う考え方や物事の捉え方があって、それに触れると自分の視野が、グツ、グツと広がる感じがする。やからあたいは人と接するのが好き。自分の行動や言動を振り返るきっかけにもなる。

人は誰だって自分の中にある考えや思いを中心に世界を見てる。扉を閉めてしまうとひとりよがりになりがち。正しい!間違い!っていうんじゃないくて、他にもこんな考え方や捉え方があるんだよ、ってことを知ることって、自分を成長させてくれるし大きな財産になる。やから、積極的に話すし、触れてみる。すべて鵜呑みにする必要もなくて、新たな刺激として自分の中で化学反応が起きれば自分の視野も広くなる。

そんな意味で本ってというのは面白い。あたいはエッセイや実話をもとにした作品をよく読むんやけど、実際会うことの難しい人の考えに触れるとワクワクする。世界は広い。それだけ刺激をもらえる。それだけ成長するチャンスがある。ってこと。

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その②

「アマゴ」

NPO法人ハートin
ハートなんぐん市場
たのうえ じゅんいち
田上 純一さん



山出温泉から車で約10分、針葉樹林の森を進むと地元で「観音水」と呼ばれて親しまれている湧き水がある。NPO法人「ハートinハートなんぐん市場」はその湧き水を使って一昨年頃からアマゴの養殖に取り組んでいる。元々40年以上アマゴ養殖をしていた地元の男性が高齢のために引退、なんぐん市場が「養殖を絶やすのは惜しい」と施設を借りて事業を引き継いだ。

アマゴは「甘い(美味しいの意)魚」という意味の呼び名が転じたともいわれる。その名のとおり湧き水で養殖されたアマゴは臭みがなく食べやすいのが特徴。なんぐん市場の田上さんに

よると湧き水の水温は年間を通してアマゴが餌をよく食べる14～15度に保たれているのでアマゴの成長が早く、骨もやわらかいので丸ごと食べられるという。

6月から10月にかけて出荷され、町内の飲食店でも味わうことができる。田上さんは「海の魚とはまた違った味わいがある。地元で食べてもらえるよう販売にも力を入れていきたい」と意欲を見せている。

