



アコースティックバンド「テノヒラ」のボーカル 愛南町出身のkikuさんが綴るふるさとエッセイ

—あいなん音故地新— 「あせらず、おごらず、あきらめず」

鍼灸の勉強を始めて三年目。あと半年で国家試験というところで、勉強に苦しめられているあたり。音楽もセーブして乗り切りようとしてるけど、それがまた歯痒くて悪循環。そんなあたしのところに、メッセージが届いた。

10年くらい、テノヒラを応援してくれてる人からやった。彼女は東京の大学病院で医師として働いてる。出会った頃はまだ医学生やった。その彼女があたしに“私が国試の時、本当に何度もkikuさんの歌声に、テノヒラの音楽に救われました”と、書いてあった。

壁にぶつかったり、落ち込んだりして、諦めそうになると、不思議と素敵な言葉やお話をもらう。底から搦り上げてもらったような、誰かに大丈夫、って言われてるみたいなの…。“救われた”という彼女からのメッセージにあたしが救われた。

自分の作った音楽が、それを必要としてくれる誰かに届くのは嬉しい。それがあたしの音楽を続ける理由。たった一人でもいい。売れていると売れていないとが、プロだ、アマチュアだとかそんなことは関係ない。自分の信じた音楽が誰かに力を注いだっていう喜びは何事にも代え難い。歌にせよ、ステージにせよ、ひとつひとつ積み上げればいつか花が咲くやろう。

祖母が教えてくれた美空ひばりさんの言葉。“あせらず、おごらず、あきらめず”

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その⑭

「ウルメイワシの丸干し」

株式会社武久海産

代表取締役 西口 ^{ひろし} 弘さん



▲真剣な表情で作業を行う西口さん

鮮度の良いイワシが豊富に水揚げされる愛南町では、昔から丸干しが作られている。地元でホータレと呼ばれるカタクチイワシとともに、ウルメイワシがよく知られており、重宝される。ウルメイワシは通年で水揚げされ、魚体も8cm~20cmほどと幅がある。

樽見にある武久海産の作業場では、慣れた手つきで15名ほどの作業員が加工作業を行っていた。その日に水揚げされた魚を仕入れ、大きさによって7~8段階に選別する。脂の乗りなど、魚の状態を見極めてから塩加減を調整したりと、細かい部分にこだわっている。

丸干しを作り続けて40年以上が経つという西口さん。「水揚げされる魚はいつも同じじゃないから、毎日が違う条件。それが苦労であり、やりがいでもある」と話す。おすすめの食べ方を聞くと、「鮮度が良いので炙るだけ」というシンプルな答えが返ってきた。「美味しかったと言われるのが一番嬉しい」と笑顔を見せ、作業を続けた。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます



▲塩加減にこだわって作られたウルメイワシの丸干し