



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—

「対価」

自分にはできんことを他の誰かにお願いして、それに対してお金を払う。人からの感謝や評価がお金に変わり、報酬に変わる。当たり前のこと。みんなが普通にやつとること。魚がたくさん並ぶ魚屋さんで、いっぱいあるから一匹くらい持ってついでいいよね?なんて、言わんよね。100円しか持ってないけど1000円の鯛ください。なんて言わんよね。

音楽に対しては、数曲だけだからタダで。ギャランティは1曲分しか出せないけど10曲演奏して、つて言われることがある。悲しいけど、これ、普通によくある話。さっきの魚屋の魚と音楽、何が違う?価値が目に見えるか、見えんが、つていうこと。そして、その値段を誰がつけるか、つてこと。魚の値段は魚屋さんがつけるけど、音楽は演奏する側がつけることつてほとんどない。ある意味、弱い立場でもある。今、あなたに届く音楽は奏者がそれぞれ積み重ねた経験と時間。一瞬で生まれたものじゃない。

ただ、そういう依頼がくるということは自分自身の実力不足。今より成長して、いい歌を歌いたい。上を目指し続けたい。タダで魚を配るのはもう、、、やーめた!笑

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その⑳

「麦みそ」

マルヤス味噌株式会社

代表取締役 安岡 ^{かつひこ} 克彦さん



はだか麦の生産が盛んな愛媛県。南予地域ではそのはだか麦を主原料とした独特な風味と甘さが特徴の麦みそが作られている。生産地が南予や九州の一部地域などに限られることから、「他地域に受け入れられるには時間がかかった」とマルヤス味噌株式会社の安岡^{かつひこ}克彦さんは振り返る。しかし最近では、その味が受け入れられてきて関東地方などにも愛好者が増えているそうだ。

会社の創業以前から行っている糴^{こうじ}づくりには百年以上の歴史があり、麦みそは父の代から始めた。はだか麦を蒸して麴^{こうじ}にし、下ごしらえをした

大豆や塩と混ぜ合わせて丁寧に仕上げていく。「麴作りに一番神経を使う。そこがうまくいけば、大部分はうまくいったようなもの」と言うように、味を決定付ける重要な工程だ。

麦みそは各種料理にもよく合うといい、冬場にはからし酢味噌にするのが安岡さんのおすすめ。「地場産業を守るということ。それがやりがい」。これからもこの味を守り続けていくつもりだ。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます



▲種付けして麦麴となったものを大豆や塩と混ぜ合わせ、熟成させることで麦みそができあがる