

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—

「見極める」

誰でも簡単に情報を手に入れられる時代。求めていなくてもたくさんの情報が入ってくる時代。その中には本物もあれば偽物もある。

人から聞いたウソがマコトかわからんことをそのまま信じてしまうこともある。単なる噂話のレベルならそれでもいいんやけどって、噂話も良くないが。尾ひれをつけて面白おかしくどんどん広がる。そしてまったく別の話になっていく。あたしたちの周りにはそんな情報が溢れとる。

特に最近健康に関しての情報量が増えた。自分や家族の健康、そして命、人生に関わること。嘘話も含めて、本物と偽物を見極めるにはどうすればいいか「知識を身につける」これしかない。そのことについてたくさん知ること。自分の目と耳で調べ、膨大な情報を集約して判断する。調べるのもインターネットじゃなく、書物を選ぶ。そうすればその時の最善の選択ができるはず。

知識は自分を守る盾にもなるし、誰かを助ける武器にもなる。って、思つとる。なんでこんなことを考えるようになったのが、って、やっぱり鍼灸に出会ってから。詳しくはまた今度、笑。

(テノヒラkiku)

kikuさんからのお知らせ

「四月より“はりきゅう*小菊堂”を開堂しました。偶数月の後半半月に城辺古町(中尾医院近く)にて施術しています。6月は18日~30日の予定です。詳しくはホームページ(<http://www.kogikudo.com>)をご覧ください。」

あいなん物産探訪 その②

「イワガキ」

稲田海産 稲田 ^{ゆたか}豊さん



愛南かき(マガキ)は、冬の愛南町を代表する食材だが、愛南町にはこれから夏にかけて旬を迎える牡蠣もある。イワガキである。マガキに比べて大きく重量感があり、味も濃厚だ。

「養殖を行う御荘湾は、餌となるプランクトンが豊富で、身入りのいいイワガキができる」そう話すのは、7年前からイワガキ養殖に取り組む稲田海産の稲田豊さんだ。マガキやヒオウギ貝の養殖もしている稲田さんは「イワガキの養殖は特に手間がかかる」という。出荷まではおおよそ3年、その間3か月に1度は貝掃除をして貝に汚れがつく

のを防いでいる。

出荷を控えたイワガキを引き上げるといので、沖の養殖場に同行させていただいた。稲田さんは、養殖ロープを手操り寄せて、手際よくイワガキを引き上げていく。殻を開けると、中から手のひら大の中身が飛び出してきた。海の栄養素を凝縮したプリッ



プリの身が今にも弾けそうだ。

初夏はヒオウギ貝の出荷のピークも重なり、忙しい日々が続く稲田さん。取材を終えると、さっそく次の注文に応えるため、沖へと船を出した。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます