

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—

### 「解放する」

自信のなさはずべて過去の記憶に原因があると、コーチングをされている方が仰った。なんとなくわかってはいても、改めてそう言われると目から鱗やった。みなさん、“コーチング”をご存知ですか？相手の潜在能力を解放し、その人の持つ力を最大限に発揮できるよう引き出す技術のこと。コーチングをされている方とたまたま出会って、少し話ただけであたしの心は“解放”されたように思う。

あたしが考えたのは経験と今の繋がり方にはふた通りあるんじゃないか、ということ。例えばあたしは過去と今を一本の糸で繋げてるタイプ。過去の苦い思い出がその糸を引っ張る。まるで自分の足を引っ張るみたいに。もうひとつは、記憶を単なる出来事として写真のように客観的に眺めることのできるタイプ。後者は過去の経験で自信をなくすことは少ないんじゃないかと思う。

過去の苦い経験が今の自分に何本も糸を張り巡らせて、なかなか前に進めんくなつとることに気づいた。もしあたしと同じように、事あるごとに過去の経験が顔をだして足がすくむようなら、その出来事を絵にして額に入れるイメージで心の隅に飾るとええかも。過去は過去。経験は自分を成長させるもので足を引っ張るものじゃないはずやから。

(テノヒラkiku)

#### あいなん逸品図鑑 その①

## 逸品 図鑑 「じゃこ天」

山田商店 山田 だいすけ 大輔さん



愛媛CATV  
の動画はこちら  
から

菊川で60年以上じゃこ天を作り続けている山田商店。小ぶりで薄い形が特徴で、地元で広く親しまれています。「もともと祖父が始めて、私で三代目」と話すのは山田大輔さんだいすけ。現在は父の新一さんしんいちと二人三脚でじゃこ天作りを行っています。

原料となるすり身には特にこだわっており、地元で獲れた小魚を用いるほか、アレルギー対策で卵や小麦粉は使用していません。「時期によって揚がる魚が異なるので、風味や味は微妙に変化しますね」と大輔さん。

出荷先はスーパーや個人商店のほか、地方発送や店頭での販売も行っています。「今まさに暑い時期はこの暑さ、寒いときは水の冷たさに苦勞する」と言いますが、「揚げたてをそのまま食べるのが最高に美味しい」と笑顔を見せました。



▲すり身を成型する機械に入れる大輔さんだいすけ。自身もじゃこ天作りを始めて20年ほどになります。



▲網の上に整然と並べられたじゃこ天。この網一枚に300枚程のじゃこ天が並びます。