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さんがつづるふるさとエッセイ

ーあいなん音故地新ー　与える人

惜しみなく与えられる人になりたい。そう思ったのは1年ほど前にそういう人に出会ったから。こんな存在は家族を除いて2人目。出会って以来、その人は自分が経験し、学び、身に付けた知識を一文字も惜しむことなく私に分けてくれる。その後、自分が他の人に与える機会があったとき、ささいなことやったのに頭の隅に見返りを望む自分を見つけて情けなくなった。

お金と時間をかけ、得たものを誰かに与えるというのは簡単なことじゃない。そうできるようになるまで何をどれくらい積み重ねればいいんやろう。私は今までどれくらい与えられ、受け取ってきたんやろう。お金を払えば分けてくれる人はいくらでもおるやろうけど、お金では買えん、その人が自分の手で掴んできた形のないものを分けるって、どんな想いなんやろう。

与えることで得て、そこに人が集まる。与えるということは少なくなっているようで増えることなんやろな、と、その人を見て思う。それができれば何か、言葉にできん何かが変わる気がする。

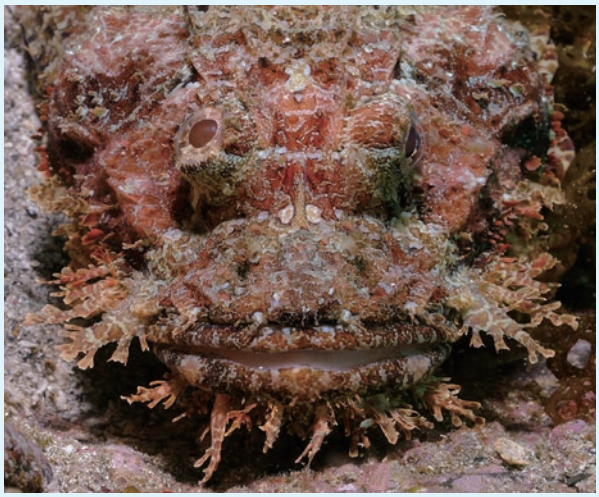
今すぐにできなくても何年かかかってもその人のように惜しみなく与えられる人になりたい。　（テノヒラkiku）

本日！海日和!! vol.147
「福は内、鬼も内」

2月3日は節分です。小さな子どもたちが豆まきをする姿が、ニュースで流れてきます。豆まきに欠かせないのが鬼です。鬼は想像上の生き物ですが、海の中にはたくさんの鬼がいます。

今回はその中からオニカサゴを紹介します。愛南町では、カサゴのことをホゴと呼ぶことが多いようです。そのホゴよりも大きく、顔も恐ろしげなので、鬼が付いたようです。愛南町流に言うとオニホゴといったところでしょうか。体長は40cmにもなり、背びれや体のとげに毒があります。刺されると激しく痛むので、鬼に金棒ならぬ、鬼に毒の危険な魚です。

名前と姿は恐ろしげですが、実はおいしい魚で、知る人ぞ知る高級魚です。漁獲量が少ないため、店先に並ぶことは珍しく、漁師や釣り人しか食べることのできない魚です。食べ方は、ホゴと同じく、ゴボウや豆腐と一緒にした煮付けが最高です。



【オニカサゴ】

私も2度ほどしか食べたことはありませんが、こんなおいしい鬼なら、いつでも大歓迎です。

（撮影地：瀬ノ浜）

愛南サンゴを守る会　西尾知照（ともてる）