



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

— あいなん音故地新 —

どんなに正しくても

私は友達は少ないけど、知人や仲間、先輩後輩は多く、事あるごとに助言をもらったり考えるきっかけをもらったりと毎日のように学ばせてもらってる。それは本当にありがたいことで、私の人生を豊かにしてくれる。

そしてその人たちが本当に私のことを思って言うてくれとるのか、それとも自分自身を満たすために言うてとるのかっていうのは不思議とわかる。前者やとすんなりと受け入れてすぐに次に活かすことができるけど、後者やとされた側は自信をなくして落ち込んで、次にいくまでに時間がかかる。どんなに正しいことを言うてとるも、素晴らしいことを言うてとるも、相手を傷つけたり、ネガティブな感情を抱かせてしまったらそれまでやと思とる。友達同士でもそう、家族でもそう、何かを教える立場でも、子供たちに対してもそう。

先日私は仕事仲間に対して、“後者”のようになってしまった。仲の良さに甘えがでた。わかってくれるやろう、と思てしまった。大反省。すぐに謝ったけど、反省しても謝っても放った言葉は取り消せん。ただ、その仲間が私に感謝の気持ちを抱いてくれとるのが救い。けど、まだ胸は痛む。常に“前者”でいられるよう反省に反省を重ねて一歩ずつ成長していきたい。（テノヒラkiku）



本日！海日和！！ vol.153



「夏的高级魚」

「土用の丑の日」と言えばウナギを思い浮かべるが、ウナギの旬は、実は10月から12月にかけてである。もっともこれは天然ウナギの場合で、養殖ウナギはいつ食べても美味しいらしい。

では、夏に旬を迎えるのは、どんな魚だろうか。おなじみの戻りガツオ、イサキ、アジ等いるが、忘れてほしくないのがキュウセンだ。キュウセンを含むベラの仲間は、身が柔らかく淡泊な味をしているため、猫も食べない「猫またぎ」など残念な呼ばれ方をすることがある。釣り初心者の私でも、ベラが釣れたら「なーんだ、お前か…。」と、がっかりしてしまう。

ところが、キュウセンだけは別格で、クーラーボックスへ直行する。大きいものは刺身で、少し小



【キュウセンのオス】

さいものは塩焼きがおすすめだ。体に9本の点線あることから「キュウセン」と名前が付いたようだ。一般には「ギゾ」とか「ギザミ」とも呼ばれている。

魚種の豊富な愛南町、今年も旬の魚を味わって、暑い夏を乗り切りたいものである。

キュウセンを見かけたら、ぜひ、ご賞味あれ。

(撮影地：瀬ノ浜)

愛南サンゴを守る会 西尾知照 ともてる