

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—

「失敗は道すじ」

なかなか次の一步を踏み出せん日々を過ごしてつた。失敗を恐れず挑戦や!と言いながらも、なるべくなら失敗したくない。石橋は叩けるだけ叩いて渡りたい。弱い自分がしばらくあたしを支配してつた。ため息ばかり。

そんな時、着信があった。大阪に住む保育園からの友達。今までもいろんなことを乗り越えて、その度に新しい道を自分の力で切り開いてきた彼。あたしなら逃げてしまうような逆境もいつものように軽い口調で笑いながら話せてしまう強靱な芯の持ち主。どうやら彼はこれからまた新しいことに挑戦するみたい。なんかできそうなことあったら手伝おーて!っていう、これまた軽いノリの電話やった。会話の中で「俺ね、これはね、多分失敗する。失敗すると思うけど、やってみんとわからんやん?やれば新しい道すじができるやん?」て、言うんよね。サラッとそう言うてしまえるところがかつこええ。

出会いは必然。人との出会いもモノとの出会いも、言葉もそう。彼との会話は今のあたしに必要やったんやわ。

(テノヒラkiku)



あいなん逸品図鑑 その⑩



「醤油」



愛媛CATV
の動画はこちらから

マルマサ醤油 渡邊^{まさる}真佐留さん(城辺甲)

城辺商店街の一角にある醤油醸造蔵でこだわりの醤油造りを行っている渡邊^{まさる}真佐留さん。会社は昭和3年に旧西海町で創業し、先々代の頃に現在地に工場を移転。渡邊さんが4代目です。

醤油は1月から2月にかけて行うもろみ造りが重要で、この工程が醤油の味を決定付けます。「発酵食品なので、特に気温や湿度には気を付けて仕込みを行っている」と話す渡邊さん。毎日のように仕込み樽の状態を確認するなど、おいしい醤油造りを受け継いでいます。

南予地方の多くの醤油に見られるように、渡邊さんが造る醤油の味の特徴はその甘さで、初めて食べた方には驚かれるほど。町内をはじめ、県内外の量販店でも販売しており、通販事業では全国に発送しています。「地元を離れた方にも、慣れ親しんだふるさとの味をお届けしたい」と意気込みました。



▲自社の醤油を手を持つ渡邊^{まさる}真佐留さん。県外での修業を経て家業を引き継ぎました。



▲甘さが特徴で特に煮物に合うという醤油は、仕込んでから一年以上かけて完成します。