

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—

「この町の存在」

最近、テレビや雑誌、そしていろんなお店で“愛南町”という字を目にする。スマやったり、真鯛やったり、愛南ゴールドやったり様々。これが故郷を離れて暮らすあたしたちにとってどれだけ励みになつとるか。

愛南町っていう字をみつけると嬉しくなる。辛く苦しいことがあつた日でも、この字に会えた、それだけで全部チャラにしてしまうような、そんな力を持つとるよ。こんな風に故郷に助けられとる人はたくさんおるはず。愛南町の頑張りや世界中の愛南町出身者を励まして、ほら、がんばらんか！って背中を押してくれとる。ふるさとの存在は大きい。

高速道路も電車もなくて不便な町やけど、都会にないものがこの町にはある。海に吸い込まれていく夕陽を見て仲間が言いよつたよ。こんな景色見たことない、って。こほれてきそうな星空を見て友達がいよつたよ。今まで見た中で一番の空や、って。それは簡単に手に入れられるものじゃない。みなさんが守ってきたから残つたもの。

愛南町を守り続けてくれるみなさんに、心からありがとう。みなさんの存在が、離れて暮らす誰かを励ましとる。

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その⑫

「ウチワエビ」 (タビエビ)

そこびき
愛南底曳網漁業協議会
しゅんすけ
会長 木村 俊介さん



インパクトのある見た目が特徴のウチワエビ。地元ではタビエビの名で知られ、6月から9月頃までが盛漁期となる。海底深くに生息しており、底曳網漁で漁獲する。町内の直売所などでは見かけるが、都市部に出回るとは少なく貴重だ。

味は甘みがあり、ゆでて食べるのが一般的だが、「香ばしさが出るので焼くのが一番美味しい」と木村さんがすすめる。そのほかにも、刺身や酒蒸し、みそ汁などにすると非常に美味しいそう。

木村さんが底曳網漁を始めてから十数年が経つ。風や

波があるときには苦勞もするが、「水揚げがたくさんあつたときは嬉しい」と笑顔を見せる。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます



◀玉網で漁獲物をすくいあげる木村さん