



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— 「挑戦も失敗も人の声も。」

昔に比べて悩んだり、くよくよすることが少なくなった。元々、心は強いほうじゃない。どっちかというとなんか人の目が気になるタイプ。それが、最近は少なくなってきた。なんでやる？って考えてみたら、答えがみえてきた。

“やりたいことや、目指すものが明確になったから”。目の前の目標からずっと先の目標まで、自分のやりたいことがハッキリと見えるようになった。そこまでの道筋が、ハッキリと。そして迷いがなくなって、雑音が消えた。本当に必要なものだけをキャッチするアンテナが増えた。

新しいことに挑戦しようとするとき、新しいものを作りだすとき、ブレーキをかけられてしまうことも多い。誰かがやったことないから無理だ、一度失敗してるからダメだ、って言われて足がすくんだり、諦めたり。挑戦もせずにやめたことがあって、後ですごく悔やんだ。自分が諦めてしまったことを誰かが達成してるのを知った時の悔しさ。もう味わいたくはない。

失敗は成功のもと。目標や目的にフォーカスして、芯を持っていれば新しい一歩も失敗も怖くない。自分の未来は自分でしか作っていけない。

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その⑮

「ナス」

山口 ふかし 深さん



焼いてよし、揚げてよし、煮ても漬けてもよし！
秋の豊かな実りを感じることでできる食材にナスがある。夏野菜のイメージもあるがやはり旬は秋だろう。

広見地区で昨年からはナス作りに取り組む山口 ふかし 深さんを訪ねた。一昨年まで農協の職員として農産物の生産を指導していた山口さん。もちろんナス作りにも精通している。が、「何をすればいいのかわかるけど、一つ一つの作業に手間がかかるので、作業が追いつかんよ」と笑う。

それでも約10アールのナス畑では、黒光りする

無数のナスが揺れている。山口さんが作るのは、筑陽^{ちくよう}という長ナスに分類される品種。8～11月にかけて収穫されるのだが「今年の夏は天気が良すぎて雨が少なかったから成育が遅れている」という。

こだわりは化学農薬を使わない安全なナス作りだ。

「しっかり管理しないと病気が出たり虫がついたりするけど、手をかければかけるだけ応えてくれる。それがやりのいい。」

ナスは漬物で食べるのが好きだという山口さん。「そのまま食べてもうまいよ」そう言ってもぎたてのナスを豪快にほおぼった。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます

