

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—

「小さな夢」

金木犀の香りがしはじめたら、今年もこの時期がきたか、と感慨深くなる。誕生日に合わせて毎年やってきたワンマンライブも今回で12回目。干支制覇!笑。そして、保育園からずっと一緒にやった同級生のドラマーと高校で出会ったギタリストと3人でテノヒラと名前をつけて活動しだしてからは20年になる。このことはあだし自身もすっかり忘れてたんやけど、帰省中に実家の押入れから出てきた写真の日付を見て気づいた。生きてきた半分はテノヒラのkikuでいたことになる。

今のアコースティックスタイルになったのは結成から数年後。どちらにせよ、あつという間の20年。本当にいろんなことがあったけど、歌うことがしんどくて辞めたいときもあったけど、なんでこんな苦しませるのがと音楽を恨みそうになったときもあったけど、今はその痛みさえ思い出せん。時間っていうのは一番の薬やね。それだけじゃなくて、散えきれんほどの仲間や友達に支えられてきた。

そしてなにより、家族の存在と高校まで過ごした南宇和での経験があだしの芯をつくった。やからまた、愛南町で歌いたい。今度はテノヒラと一緒につくったギタリストを誘って。そして今のあだしの小さな夢は、愛南町の人たちと歌うこと。ゴールが決まったら進むのみ。これからのテノヒラに、あだしに、乞うご期待

(テノヒラkiku)

あいなん逸品図鑑 その③

逸品 図鑑 「ヒオウギ貝」

生産者 大石 ^{つねや}常也さん(魚神山)



愛媛CATV
の動画はこちら
から



▲ヒオウギ貝の貝掃除をする大石常也さん。機械で貝の表面を削り、磨きかける作業を繰り返します。

オレンジや赤、黄、紫など色鮮やかな貝殻が特徴のヒオウギ貝。愛南町では内海地域で盛んに養殖が行われています。

「作業はだいたい5時過ぎから」と話すのは、ヒオウギ貝の養殖を始めて15年以上が経つ大石常也さん。漁場から水揚げしたヒオウギ貝を機械で掃除し、個数を調整してネットに入れ、海に戻す一連の作業を繰り返します。「1日に2千個ほどやるので肩が凝る」と苦勞を話しますが、一つ一つに手を入れて丁寧に着てています。

ヒオウギ貝の味はホタテに似ていて濃厚で、磯の香りがするのが特徴です。大石さんの一番のおすすめは「焼いて食べること」。その他にも刺し身やフライ、炊き込みご飯に入れても美味しいそうです。

「二人でやっているなので現状維持で」と話す大石さんは、これからも妻の博美さんとともに今のペースで養殖を続けていくつもりです。



▲1年半から2年ほどかけて育てたヒオウギ貝は、松山や高知、関西方面などに出荷しています。