

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 —

### 「風を生む人」

新しい一年のはじまり。こうして迎えられることは決して当たり前じゃない。また一年、一日一日を噛みしめて、感謝を忘れず過ごしていこう。そして、愛南町が古きを守り、自然を保ち、町のみなさんの暮らしが穏やかで、より活力漲る一年になりますように。

11月に『風を生む人』という新しいCDをリリースした。古い曲なんやけど、なかなかCD化することができんかったのは特別な思いがあったから。人の命には限りがあつて、永遠はない。ただ、その人の残したもののだけはずっとずっと続いていく。物やお金じゃなくて、その人のくれた言葉や感動、そして思い出。剣道を通じて知り合った小学生の頃から10年ほど経ったとき、彼は風になった。悲しかった。辛かった。信じれなかった。

これからのあたしにできるのは彼の存在を忘れること、やと教えてくれたのは3年前に亡くなった祖母やつた。あたしの中で教えも存在も生き続けている。そして、今でもあたしに力をくれる。励ましてくれる。いつだってあたしの背中を押す風を生みだしてくれる。やからあたしはまだまだ羽ばたける、そんな気がするよ。(テノヒラkiku)

愛南町ふるさと親善大使を務めるkikuさんの新しいCD『風を生む人』が2月11日に発売されます。CDは明屋書店やネット通販などで購入できます。



#### あいなん物産探訪 その⑤

## 「カキ」

若本 裕二さん



愛南の冬を代表する食べ物にカキがある。ぷりっとした食感、“海のミルク”と呼ばれる高い栄養価と濃厚な味。焼きガキ、酒蒸し、鍋など、どう食べても旨いという魅力の食材だ。

カキ養殖が行われている御荘湾には、蓮乗寺川と僧都川の2つの川から栄養塩が流れ込んでいる。その栄養塩がカキのエサとなるプランクトンを増殖させる。御荘湾の湾口が狭いことも好条件だ。プランクトンが湾内に留まりやすいので、カキはたつぷりとエサを食べることができる。その分、生育期間は短くていい。

町内の養殖業者は約30軒。10年ほど前から

防城成川でカキ養殖に取り組む若本裕二さんにカキの仕分け作業を見せていただいた。カキに付いた付着物を小さなナタのような道具で叩き落としながら、手際よくカキを選別する。分けたカキは、細かい付着物を落とすために真水に漬けたあと、再び海に戻して出荷の日を待つという。

「カキは水温がどんと下がる1月くらいからが旨いんよ」そう言いながら、カキを数個つかんでだるまストーブで焼いてくれた。目の前に広がる御荘湾が口のなかではじけた。

