

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— 「豊かに生きる」

40歳を目前にしたころから「豊かに生きる」ということを意識するようになった『豊かさ』は人それぞれ。あたしの人生を豊かにするのは「素直な心」や、ということにいきついた。

何かを学ぶとき、成長しようとするとき、素直に耳を傾けて吸収しようとする心がなかつたら、なんにもないまま時間が過ぎていくだけ。一分一秒の間にあたしたちは新しいことを経験して、見たことのない未来に生きる。日々、成長しとる。現実を受け入れて反省したり、人を認めたり。大人になるたび、こだわりやプライドが大きくなって、わかってはいても素直になれん時ってたくさんある。ごめんなさい、や、ありがとう、なかなか言えん時がある。参りました、って言えんこともたくさん。そんな自分を遠くからみながら、歯がゆくなる。

マザーテレサのこんな言葉がある。“思考に気をつけなさい、それはいつか言葉になるから。言葉に気をつけなさい、それはいつか行動になるから。行動に気をつけなさい、それはいつか習慣になるから。習慣に気をつけなさい、それはいつか性格になるから。性格に気をつけなさい、それはいつか運命になるから。”

心の在り方は自分の生きるすべてに映し出されてくる。素直な心を持ち続けること。永遠のテーマやろなあ。そして、それができればあたしは自分の思う“豊かな人生”に近づけるはず。

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その⑱

「ひがしやま」

はじめ
竹村 一さん
(御荘長月)



サツマイモと南予。そのつながりは古く、今から約400年前にリュウキュウイモが栽培されていた記録も残っている。愛南町でもかつては、天までそびえると言われた段々畑が広がり、人々は米の代わりに芋を植えて、主食にしていた。

400年の歴史は浅くない。その中では芋ようかん、芋かりんとう、芋あめなど様々な郷土食が生まれている。ひがしやまもその一つ。

長月で5、6年前からひがしやまを作っている竹村一さんに作り方を教えてもらった。使用するのは紅はるかというサツマイモの一種。皮をむいた

ら、たっぷりの水を入れた窯で半日ほど炊く。その後、一昼夜かけて熱を冷ましたら翌朝に水を切って天日で乾かしていく。およそ1週間乾かして出来上がりだ。

「使うのは芋だけ、それで十分甘くなるんよ」薪をくべながら穏やかに笑う竹村さん。あとは強い日差しと冷たい風が仕上げしてくれる。

凝縮された芋の甘みはやみつきになる。取材中もつい「もう一つ」といただいてしまった。

