

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—

「謹賀新年」

愛南町のみなさん、明けましておめでとうございます。昨年で愛南町ふるさと親善大使も二期を務め終えました。6年間、自分のできることを模索しながらの活動でしたが、あたしの周りでは愛南町を知ってくださった方も多く、微力ではありましたがPRのお役に立てたのではないかと思います。

親善大使を務めることで、知らなかった愛南町を知ることができたり、様々なイベントでたくさんの人と出会えたり、これからの糧になる出来事がたくさんありました。そして愛南町への想いを確かめることのできた時間でした。あたしはこの町が大好きです。音楽と鍼灸を融合させながら、これからも遠くから近くから愛南町を応援し、町の魅力を伝えていこうと思います。

2019年が始まりました。みなさんにとってこの年が希望に満ち、笑顔に包まれる一年となりますように。愛南町にとってこの年が、成長と実りの年になりますように。本年もテノヒラ・kiku、はりきゅう小菊堂・菊田朱美^{あけみ}ともども、よろしくお願い申し上げます！

(テノヒラkiku)

あいなん逸品図鑑 その⑤

逸品 図鑑 「牡蠣」

生産者 若本 裕二^{ゆうじ}さん(赤水)



愛媛CATV
の動画はこちら
から

周囲を山に囲まれ、栄養分豊かな川の水が流れ込む御荘湾。この恵まれた自然環境で牡蠣の養殖を行っている若本裕二^{ゆうじ}さん。今年は特に身入りが良いそうで、「ここ何年かで一番。最高」と太鼓判を押します。

県外から仕入れた牡蠣はまず海に漬けて御荘湾の環境に慣れさせ、その後、水揚げして真水に漬ける作業を行います。これが牡蠣養殖の秘訣です。「真水に漬けることで牡蠣に刺激を与え、それによって成長が良くなって身が太くなる」とその理由を語ります。

若本さんのおすすめの食べ方は「殻付きで焼くこと。他にもカキフライや鍋、酒蒸しなど、何をしても間違いない」と言います。寒さや時化など海の作業ならではの苦労もありますが、「食べた方から美味しいと言われると嬉しい」と話し、作業を続けました。



▲出荷に向けて牡蠣の殻をむく若本裕二^{ゆうじ}さん。御荘湾で牡蠣の養殖を始めて15~16年になります。



▲12月上旬にも関わらず、実が大きく丸々と成長した牡蠣。今年は特に生育が良いそうです。