



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—

「自分に優しく。」

鍼灸師になって中国の方や韓国の方と出会い、話す機会が増えた。彼女たちは日本の患者さんとのコミュニケーションの難しさに悩んだ。日本での生活は長くて日常会話にはまったく困らんくらい上手に話す彼女たち。口を揃えて言うのは「言葉の裏に隠れた感情を読み取ることが難しい」ということ。私たちは相手の気持ちを考えすぎて自分の意思や本心を包み隠したり、遠回しに伝えたりしがち。本当のことが霞んでしまうよね、同じ日本人同士でも。

日本人は世界でも自己肯定感が低いと言われとる。自己否定感が強く自分に自信の持てん人が多い。彼女たちから言わせてみれば、日本人はもっと自分を大切にすべき!なんで他人を褒めるのは上手なのに自分のことは褒められないの?!だそう。謙遜や遠慮っていう文化、そして人に迷惑をかけたらダメっていう考え、たまに忘れるくらいでいいのかも。褒めてもらったら「ありがとう」、必要なときは遠慮せず、人に迷惑かけてもいいからその分誰かに優しくできたら。そして、自分にも優しく。

(テノヒラkiku)



あいなん逸品図鑑 その⑪



「愛南オイルサーディン」



愛媛CATV
動画

愛南町地域おこし協力隊 だいち 林 大地さん

水産業分野の地域おこし協力隊として昨年6月に愛南町に着任した林^{だいち}大地さん。干物製造の過程で一定数生じる規格外品を活用し、ウルメイワシを使ったオイルサーディンを開発しました。

オイルサーディンとはイワシを油漬けにした保存食のことで、欧州で広く好まれています。林さんはオリーブオイルにブラックペッパーやニンニク、ハーブなどを入れたこだわりの調味液を用いて製造しています。そのままでも美味しく食べられますが、「パスタに入れてペロンチーノにするのがおすすめ」と言います。

商品のパッケージングに地元企業の協力を受けるなど、地域に密着した取り組みとなり、今後は通販での販路拡大も視野に入れていきます。「マスコミに取り上げられるなど知名度が高まってきた。販売量を増やして町の水産物をPRできる商品にしたい」と話しました。



▲企画から製造・販売までこなす林さん。町の水産物をPRしようと日々奮闘中です。



▲武久海産の規格外品（ウルメイワシ）を用いて開発した愛南オイルサーディン。