

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— 「台風が過ぎて(後編)」

台風を機に住んでいる町と愛南町のハザードマップを見直した。愛南町においては津波のシュミレーション映像も確認した。この存在を知ってる人がこの町にどれくらいおるやろう。そんなことも考えた。昔からこの町に住んどる人が多い分、過信しとることも多いように思う。これくらいなら大丈夫。ここにおれば大丈夫。被災するとそれが"まさか"に変わる。まさかこんなに、まさかここまで。

去年の大雨。私も私の友人たちも愛南町に住む家族に避難を促した。避難するなんて大げさ、避難所で他人と過ごすのはちょっと、そんな返事が返ってきたと友人はいら立ちをみせた。そんなこと言うてる場合じゃない。そんなの命と引き換えにする理由にならん。そして、あなたが避難せんかったら誰かがあなたを説得しようとしてそこに残るかもしれん、近所の人がか連れに来るかもしれん、町の職員が呼びに来るかもしれん。その人の命まで危機にさらすことになる。あなたが避難するということは、誰かの命を守ることに繋がる。

今まで何も起こらんかったから大丈夫。そんな考えは捨てて、最悪の事態を想定して備えてほしい。あなたに用意された未来はまだまだ長い。家族と共に生き抜いてほしい。

(テノヒラkiku)



あいなん逸品図鑑 その⑩



「久良のぶり」



愛媛CATV
動画

久良漁業協同組合 山岡 そういちろう 惣一郎さん



▲ 5 kg台に成長した養殖ブリを持つ久良漁業協同組合の山岡惣一郎さん。

久良湾やその沖合では、恵まれた漁場環境を活かしてブリの養殖が盛んに行われています。久良漁業協同組合では、組合員である養殖業者と連携し、「久良のぶり」としてブランド化したブリを一尾丸ごと個人宅などにお届けする直販事業を冬期限定で実施しています。

この直販の魅力は何よりもその鮮度で、お届けする地域にもよりますが、愛媛県内はもとより西日本など広い範囲で水揚げした翌日の新鮮なブリを味わうことができます。

久良漁協で販売を担当する山岡惣一郎さんは、「評判は良い。リピーターが多く、おいしかったと言ってもらえる」と自信を持って薦めます。山岡さんのおすすめの食べ方は"ブリしゃぶ"ですが、「あらを煮付けにしたり、ブリ大根もおすすめ。余すところなく食べられる魚なので、いろんな方に食べていただきたい」とPRしました。



▲ブリの水揚げ風景。1年半から2年ほどかけて4～6 kg台に育てて出荷しています。