

—あいなん音故地新—

「生きる意味」

長いトンネルからなかなか抜け出せん友達が言う。“あたしの生きてる意味、つて何なんやろ?”…え?意味なんがいらんやん!これがあたしの答え。意味を探そうとするから苦しくなる。意味が見つからんのなら、ないままでいい。あたしだって自分が生きてる意味はわからんし、見つかってない。最期までわからんもんやろう。やから、とにかく毎日を精一杯。なるべく笑って過ごしたい。目の前にあることを一生懸命やり抜きたい。大切なものを大切に、当たり前なことを当たり前と思わず、一日一日楽しみたい。そこに生きとる意味なんが必要ない。

“花はただ咲く、ただひたすらに”…これは相田みつをの詩。人間は“ただ”になれん。いろんな感情が“ただ”を遠ざける。もし、今、何かに悩んで、迷って、落ち込んで、自分の生きてる意味を見つけようともがいてる人がおるなら…意味を探してる時間、もつたいない!美味しいもんでも食べなはい!って背中叩きたい。結果は後からついてくる、じゃないけど、生きて意味もきつと後からついてくる。

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その①

「シマアジ」

生産者:

中田水産(赤水)

中田 ともりのり 知公さん



を与える間隔や量にも気を付け、1.0～1.5kgのサイズに育ったシマアジは脂が乗ってとても美味しい。

「自分の思い描いたように魚を育てられたときと、自分の育てた魚を美味しいと食べてもらったときが一番嬉しい。愛南町の豊かな海で育った魚をもっとPRしていきたいです。」

高級魚として知られるシマアジ。甘みが強く、身が締り、その美味しさは他の追随を許さない。調理方法は刺身や塩焼き、煮付けなどが一般的だが、中田さんのおすすめはなんと「塩釜焼き」。家では魚料理を担当し、4人の子どもたちに振舞っている。

町内6業者が養殖しているシマアジ。市町村別で愛南町が全国第4位の生産量を誇っており、中田さんも二十歳で地元に戻って以来18年間養殖している。4月に稚魚を仕入れ、翌年の12月頃まで大切に育てて出荷する。エサ

