



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—

「本質」

人は追い込まれた時、その人の本当の姿が見える。本質が現れる。本質や性格は持って生まれ、傷ついたり傷つけたり、泣いたり笑ったり、経験を重ねて環境に影響を受けながらゆっくりゆっくりつづられていく。性格や本質で窮地に追い込まれた時の乗り越え方が変わってくるから、人の質はその人の“人生の質”ってことになる。

経験ってというのは財産。父が昔から“若い頃の苦勞はがってでもせよ”と、何度も言い聞かせていた意味がよくわかる。そのほかにも、剣道の恩師や両親、祖父母がかけてくれた言葉ってというのはその時理解できなくても、頭の片隅にしまっておくと本当に必要な時にパカッと開いてその意味を教えてくれるし、迷った時の道しるべにもなる。

子供の頃の純粋さと吸収力は大人になってからは手に入れることのできんもので、自然豊かな愛南町で祖父母と暮らし、剣道で人を敬う心を教えてもらったあたいは、いい環境を与えてもらってたな、と思う。

“自然と家族と暮らすこと”。愛南町で暮らすみなさんにとっては当たり前のことやけど、これこそ心を豊かにするし、人生を豊かにするんやと思う。そしてその豊かさは優しさになる。優しさは強さになる。追い込まれた時に見せるあたいの姿がみつともないものじゃないように、電池が切れそうになったら愛南町に帰って充電しよう。

(テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その⑩

「さしみ醤油」

フジマルツ醤油

代表 辻 清志^{きよし}さん



町内に3件ある醤油醸造所のうち、フジマルツ醤油を訪ねた。創業は明治39年(1906年)で、至る所に歴史が感じられる。同社のこだわりは、もろみ作りから醤油に仕上げるまでの全工程を自社で行っていることで、それ故に「他のどこでもない“辻の醤油”」ができあがるという。

醤油の味を決定付けるもろみ作りにおいては、創業以来使い続けている杉桶で2年間かけて熟成させる。初めはこまめにかき混ぜて空気を入れるが、時間が経つと混ぜる頻度を落とすなど、細かな調整をして丁寧に仕上げていく。

愛南町のさしみ醤油の特徴は何とんでもその甘さ。「おこわなど郷土料理に甘い味付けが好まれるように、醤油も甘いものが受け入れられたのでは」と辻さんは推測するが、はっきりした由来は分かっていない。おすすめの食べ方を聞くと、「甘みが強いのでわさびを入れて混ぜ、わさび醤油にして食べるのが美味しい」と説明する。

大手メーカーと違い製造工程が機械化されていない部分が多く、「暑さ寒さの中での作業が多くてしんどいよ」と苦勞を話す。 「お客さんから美味しいと言われることと、ふるさとを離れた方から懐かしい味だと言われるのが嬉しい」と笑顔を見せる。



こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます



▲今では珍しくなった杉桶を使用