

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— 「木の美しさ・逞しさ」

明けましておめでとうございます。

新たな年の始まり。自分の誕生日と元旦だけはワクワクが止まらない。何をしよう、どんな一年にしよう、って、希望だけがいつも好き勝手に膨らむ。

去年学んだこと。“一生懸命”と“結果・評価”は必ずしもイコールじゃない。頑張ってるから、一生懸命やったから、ってその後ろに必ず結果がついてくるわけじゃないよね、悲しいけど。自分は一生懸命やってるのになんで結果が出せんのやろう、なんで評価に繋がらんのやろう、って思うことがあれば、頑張る方法を変えたり、物事を違う角度から見てみたり、柔軟さが大事やと思う。

木って上手に伸びるんよ。広いほうに障害物をよけながら枝を伸ばして葉をつける。しつかりとした幹があってこそ、どの方向にも伸びていける。右や左に遠回りしながらも目指す方へ。そんな木の枝が描く曲線に美しさや逞しさを感じる。

同じようにたとえ自分がやってきたことが結果に繋がらなくても一生懸命やった時間は無駄にはならんし、必ず役立つ時がくる。それにはちゃんと意味がある。やがら人は誰かの頑張る姿に感動したり、励まされたりするんやから。今年も頑張ろう、柔軟に。 (テノヒラkiku)

あいなん物産探訪 その⑱

「ポンカン」

柑橘農家

たかし
久米 喬さん
(御荘和口)



て出荷を行っている。まだ生産歴が浅く、全てが学びながらの作業だ。「先達の人たちが苦勞して作り上げた園地。こちらから愛媛CATVの動画がご覧いただけます興味を持ってやっているのだから苦勞はない」と言い切る。地元ではなじみ深い柑橘だが、県外では知られていないことがあり、「ポンカンを知らない人に薦めて、美味しいという反応があった時が一番嬉しい」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

多種多様な柑橘が生産されている愛南町においても、生産量の多い品種にあたるポンカン。和口の久米さんは、7年ほど前に関東から愛南町に移住し、高齢となった農家の方の園地を引き継いで生産を行っている。

ポンカンの味の特徴は、「くせがなくて素直な味。食べやすいのが一番の魅力」と説明する。収穫して一週間から10日ほど置くと、色も味も良くなって食べごろになるそうだ。

久米さんは例年、12月下旬から1月下旬にかけ

