

愛媛県上島町弓削島における第一次産業と食文化

堀内祐介・野島芽衣・亀井さやか・黒田義久・白岩優愛・武智賢太郎・内藤有紀・山下奈美・淡野寧彦（愛媛大学法文学部）・寺谷亮司（愛媛大学地域創成研究センター）

1 はじめに

愛媛県越智郡上島町は、愛媛県最北に位置する市町村であり、2004年に弓削町、生名村、岩城村、魚島村が合併して誕生した。上島町の面積は30.42 km²、人口は7,431である(2014年1月31日現在)。本報告は、昨年度に引き続き、「愛媛大学地域連携プロジェクト」に基づく調査研究によるものであり、調査は2013年12月20～22日に実施した。今回の調査対象地域は、上島町を構成する島々のうち、主として弓削島である。昨年度の調査成果をまとめた井口ほか(2013)においては、弓削島におけるまちづくり活動や飲食文化、水産業および観光業といった産業の形態などについて検討した。このなかでは、「株式会社しまの会社」や「チューリップグループ」などによる地域住民が主体となったまちづくり事業の特徴について分析したほか、地域の農水産物などを活用した産業の展開や、伝統的な郷土料理の定着状況などについても整理・考察した。このほかに、弓削島における今日の産業や文化などを対象とした文献は、郷土誌として弓削町(1986, 1998, 2004)が存在する以外には、地域住民によるまちづくり活動に注目した前田(2013)などがみられるものの、依然として少ない。弓削島を含む瀬戸内海の島々に対しては、2014年に「瀬戸内しまのわ2014」が開催されるなど、注目が集まっている。弓削島における地域資源の(再)発見や(再)評価、活用可能性などについて、文化的・産業的視点から複合的に検討することは、上記の地域振興策と相まって重要性が高いと考えられる。

そこで本報告では、弓削島における第一次産業と食文化に注目し、これらの地域的特徴や定着・継承形

態などについて分析することを目的とする。章構成と合わせて、その具体的な対象テーマを示すと、全国的にも有名な海苔養殖業をはじめとする漁業の特徴(第2章)、農業等に大きな影響を及ぼすイノシシによる獣害とその対策(第3章)、引野地区における食文化と年中行事との関わり(第4章)、そして土産物の生産・販売の諸特徴と地元産品の活用状況(第5章)の4つを取り上げる。各テーマの現地調査および執筆の分担は、第2章が野島・山下、第3章が亀井・黒田、第4章が武智・内藤、第5章が堀内・白岩であり、報告全体の調整を寺谷と淡野が行った。

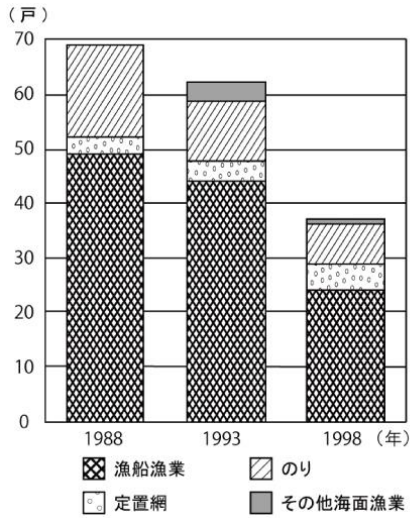
2 弓削島における水産業の地域的特徴

本章では、弓削島における水産業の地域的特徴について、弓削漁業協同組合(以下、弓削漁協)および漁業従事者への聞き取りから分析した。

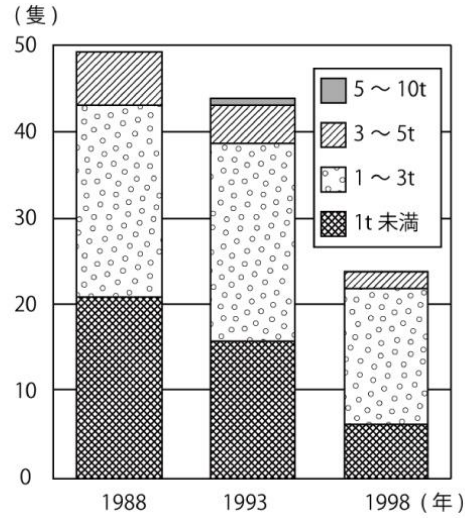
1) 弓削島における水産業の変遷

愛媛県統計年鑑によると、1950～80年代における経営組織体数は増減を繰り返していたが、1990年代以降は減少傾向にある(第1図)。1988～98年の変化では、漁船漁業や海苔養殖業がそれぞれ半減したが、定置網漁業は微増している。専業者別個人漁業経営体数をみても、1970年代後半～1990年代前半に60戸前後が存在したが、その後は減少し、2010年には21戸となった(第2図)。このなかでは、とくに兼業の経営体数の減少が著しい。漁船漁業における動力船隻数も減少が続いており、とくに1t未満の小型船の減少が目立つ(第3図)。

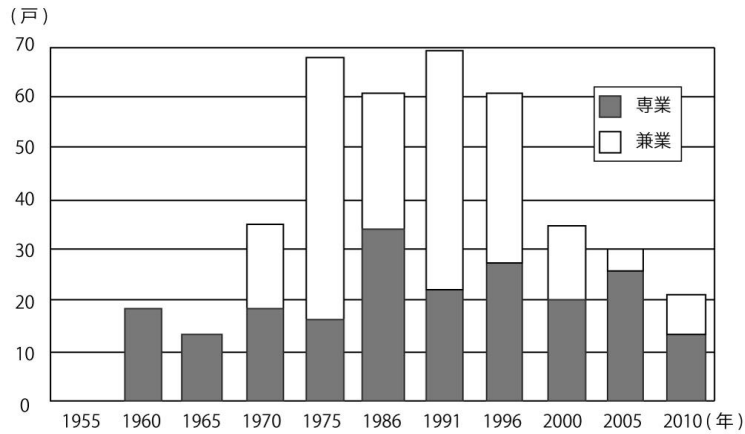
次に、弓削漁協が取り扱う魚介類については、マダイ、ヒラメ、カワハギ、スマイカ、サバが主であり、



第1図 弓削島における経営体階層別経営体数の推移
(愛媛県統計年鑑により作成)



第3図 弓削島における漁船漁業における動力船隻数の推移
(愛媛県統計年鑑により作成)

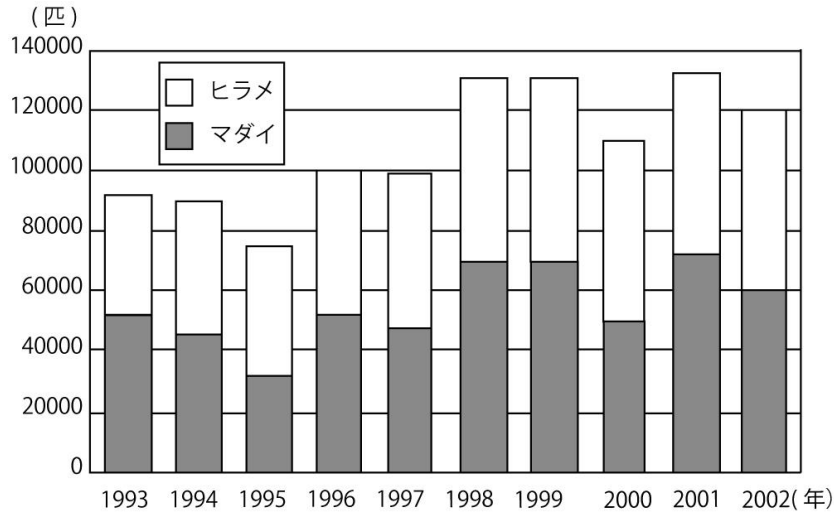


第2図 弓削島における専兼業別個人漁業経営体数の推移
(愛媛県統計年鑑により作成)

2012年の売上は約1億2,000万円であった。年間売上は減少傾向にあり、この主要因として10年前と比較して魚介類の単価がおおよそ半分になったことがある。魚介類の出荷先は広島県福山市の卸業者であり、その後京都府・大阪府・兵庫県などへ流通される。また、弓削町(2004)によれば、1985年の漁協単独事業として、マダイの放流が行われたほか、1987年8月には、愛媛県栽培漁業基金を利用したマダイ放流も実施された。これを契機として、主に1990年代には、マダイとヒラメが計10万匹ほど毎年放流された

(第4図)。また弓削漁協では、2000年代前半から5~6年間、ヒラメの養殖業を実施したが、2010年頃に中止された。

弓削島における水産業の軸は海面養殖業であり、なかでも後で詳述する海苔養殖業が中心である。海苔以外の養殖品目としては、2010年頃から、佐島近くの海域において、ヒジキ養殖が試験的に実施されている(第5図)。ヒジキ養殖では、11月頃に育苗、沖出しを行い、成長を促す。水温が低い12月頃は生長が遅いものの、3月頃からは徐々に生長速度が早まる。



第4図 弓削島におけるマダイ・ヒラメの放流数の推移
(弓削町(2004)により作成)

およそ1mに生長したヒジキは、4月から5月初め頃に収穫される。ただし、ヒジキには多くのごみが付着しているため、愛媛県、大分県、三重県に存在する業者に、機械による洗浄や加工作業が委託される。何度かの収穫が行われると、モヤカキと呼ばれる苗が生えるため、これを間引く作業も必要である。事業の開始から試験状態が続いているのは、海水温の低さから子苗を育成するための手間や期間が多く必要なためであり、海水温の高い愛媛県の南予地域と比較すると条件不利である。

このほか、1980年頃までは、アサリやハマグリなどの貝類が沢津地区や土生地区で採れていたが、現在はほとんど存在しない。この要因として、15年ほど前の調査によって、生活排水による水質悪化や、貝類に必要な栄養分が不足していることが判明した。また、ギスやテングサといった海藻も採取されるが、個人単位での活動に過ぎず、産業化されていない。

2) 弓削島における海苔養殖・加工業の特徴

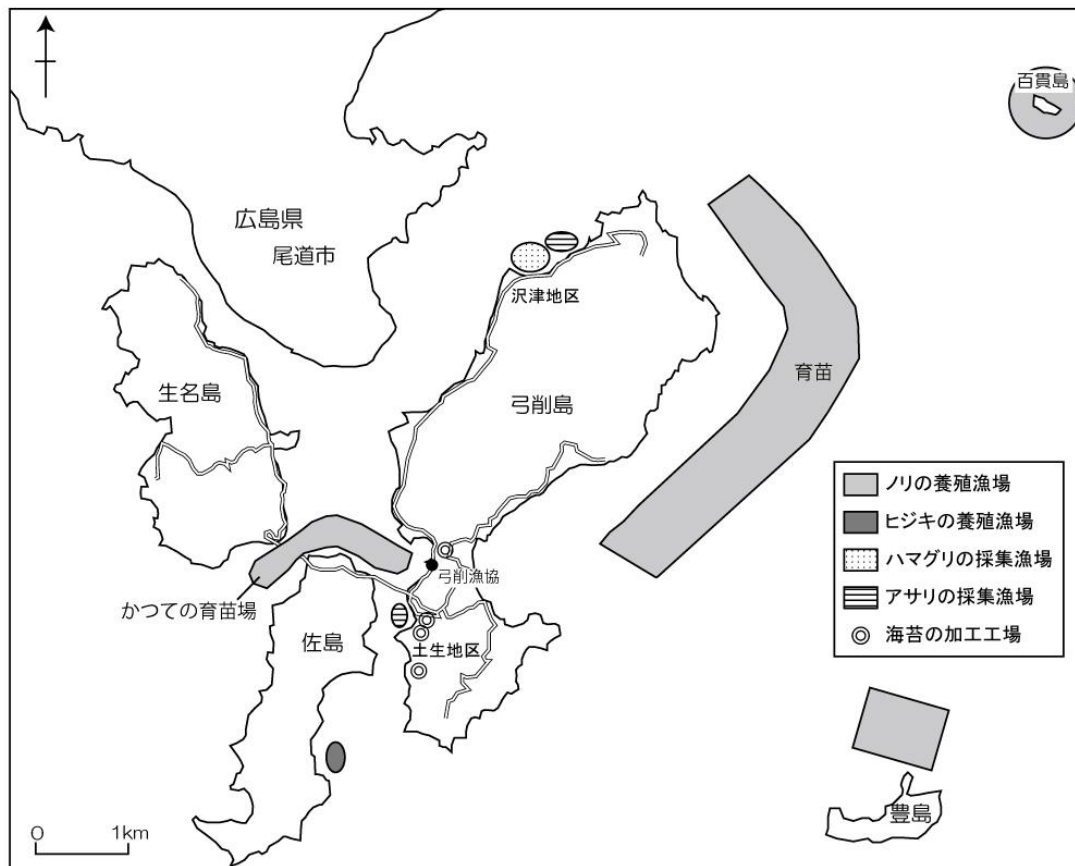
(1) 海苔養殖の発展

弓削島では1955年頃から海苔養殖が開始され、現在では4戸が海苔養殖を行う。当初は3~5戸で共同出資し、海苔養殖が開始されたが、近年では初期投資に少なくとも数百万円が必要であるため、新規参入は難しい。近年の海苔の生産量には大きな変化はみ

られず、年間生産量はおおむね3700万枚程度であり、上島町は愛媛県内最大の産地となっている。海苔の養殖場は、弓削島東部、弓削豊島の北部、百貫島の周囲に存在する(第5図)。1980年頃までは弓削島、佐島、生名島の間、主に育苗用として養殖場が設置されていたが、海苔養殖に適した水質や豊富な栄養分、より深い水深などの条件が考慮されて現在の位置になった。とくに、弓削豊島周辺は水深が深い。一方、百貫島の周囲は水深が浅いものの、広島県三原市方面からの海流によって豊富な栄養分が供給される。また、前述した海苔養殖業4戸のうち3戸の工場は土生地区に集中しており、残りの1戸は下弓削地区に立地する。

(2) 海苔の養殖工程

土生地区に立地する海苔工場の1つを事例に、海苔の生産工程について記述する(第6図)。この工場は2戸の共同出資で経営されており、瀬戸内地域では上位3社に含まれるほどの規模である。一般的には1工場ですべての作業が行われるが、この工場では約2000~3500枚が生産されている。大規模経営が目指された理由は、瀬戸内海で生産される海苔は全国的に比較すると、単価が低いためであった。この工場は、海苔の生産時期には24時間操業される。この理由は、使用する機械の停



第5図 弓削島における主な漁場と海苔加工工場の位置(2013年)
(現地調査により作成)

止や再起動を頻繁に行うと、ロスとなる海苔が多く発生してしまうことから、これをなるべく避けるためである。なお以下では、加工前の海苔については「ノリ」と表記する。

ノリは2月頃に胞子を出す。2月から3月にかけて、業者から1枚約80円で仕入れたカキの貝殻にノリの糸状体を植え付けるために、選出したノリの葉状体から果胞子を取り出し、カキ殻に巻きつける。夏まではカキ殻を海水に浸し、その中でノリを徐々に生長させる。この期間には病気や栄養不足を避けるため、何度も海水を交換する。秋が近づくと、糸状体に殻胞子ができる。

10月初旬頃に水温が24℃ほどに低下すると、殻胞子がカキ殻から出てくる。この種をノリ網につける。その方法として、野外採苗と陸上採苗の2つがある。

野外採苗は海面に網を張り、その下にカキ殻糸状体を付け、種をつける。一方、陸上採苗は、陸上に作った水槽にカキ殻糸状体を入れ、その上の水車のような枠に網を張り、回転させて種をつける。弓削島では陸上採苗を行っており、水をかき混ぜることによって種を付ける。種付けを行ったノリ網は冷蔵庫に入れて保管する。

10月下旬に水温が23℃程度になると、育苗を行う。種付けを行ったノリ網を一定の時間海水から出し、乾燥させる。この作業は干出(かんしゅつ)と呼ばれ、雑藻の除去や、ノリの芽を強くし、単胞子を多く出すために行う。干出を十分に行うことにより、ノリの芽は状態の良いタネ網となる。このタネ網を作るまでの作業を育苗という。タネ網の一部は冷凍して替え網にし、一部はそのまま海に張って、すぐに育成作業

工程	作業内容
養殖工程	
貝殻系状体の培養	2～3月にカキ殻にノリの系状体の植え付け 海水に浸したカキ殻の中で徐々に成長 系状体に殻胞子ができる
採苗	10月初旬、水温の低下とともに 殻胞子がカキ殻出てくる 陸上採苗によって種付け
育苗	10月下旬、干出 ノリが約1cmまで成長および 水温が19℃以下に低下 するまで冷蔵庫で保管
育成	浮き流し栽培法により網を張る (本張りまたは一本張り)
摘採	高速摘採船を使用 5～7回摘採
加工工程	
工場	摘採船から工場へ直接ポンプで送る
洗浄	ノリに付着しているごみを除去
ミンチ	ノリを短く切断し、ミンチ状にする 収穫順にミンチにする機械の穴と 刃の大きさが異なる
練り	熟成させるために練る 収穫順に練る時間が異なる
成型	練ったノリを 正方形の型に流し込む
脱水	上から圧力をかけ、 2回脱水を行う
乾燥	一定の温度の温風を当て、 2時間半かけて乾燥させる。
検査 共販	機械と目視によって 異物検査と規格検査を行う

第6図 海苔の養殖・加工工程
(現地調査により作成)

に移行する。ノリが約1cmまで成長し、水温が19℃以下になるまでタネ網は冷蔵庫で保管される。

育成の工程には支柱式栽培法と浮き流し栽培法がある。支柱式栽培法は浅い海に支柱を建て、網を張る方法である。一方、浮き流し栽培法は比較的深い海に浮きと重り、ロープを使用した筏の中に、網を張る方

法である。弓削島では、11月下旬に、浮き流し栽培法による本張り(または一枚張りとも言う)を行う。網は1枚が縦20m、横1.7mで、これを縦に4枚、横50枚、計200枚を正方形に並べたものが1セットである。弓削島は海苔の養殖に必要な栄養塩が豊富であり、海苔を安定的に生産するうえで有利である。

育苗からすぐに育成に移行したノリは秋から初冬に収穫されるため、秋芽網と呼ばれる。一方、一度替え網にしたノリは12月中旬から3月中旬まで収穫され、冷凍網と呼ばれる。秋芽網は2～3回摘採され、冷凍網に張り替えた後、さらに5～7回摘採される。一度の摘採でノリを短く刈った後、12～13日かけてノリが再び生長すると、次の摘採が行われる。摘採作業では高速摘採船を使用することが多い(写真1)。

(3)海苔の加工工程

ノリの摘採時期になると、摘採のために午前7時頃に出港し、20～30分でノリ網を設置した漁場に到着する。漁場で2～3時間かけて摘採を行った後、帰港してすぐに船から直接ポンプでノリを工場に送る(写真2,3)。ポンプで吸い上げられたノリから生海苔異物除去洗浄機を用いてごみを除去する。この洗浄機は一定時間でごみを取り除き、再度洗浄を行う仕組みである(写真4,5)。続いて、専用の機械でノリを短く切ってミンチ状にする。ノリは収穫した順に一番ノリから六番ノリまであり、順に機械の穴と刃を大きくする(写真6,7)。ミンチ状にした際に、ノリの断面が大きすぎると、乾燥した後に製品の端が縮んで穴が開きやすくなるため、良い海苔を作るためにはある程度細かくミンチ状にすることが重要である。その後、熟成させるための練りを行う。この際も、一番ノリはほとんど練る必要はないが、六番ノリになると1時間半ほど練らなければならない。ミンチにするまでの作業は海水を使用して行われるが、練りの作業は真水を使用して行う。ノリは真水にあたると赤くなるので、赤くなりすぎないように注意する必要がある。また、濃度調整は手作業で行うこともあるので、経験と勘が必要とされる作業である。洗浄から練りまでの作業はほぼ1人でいき、12時間ごとに仕事を交代する。

練られたノリはポンプを通して、成型のための機械へ運ばれる。成型から乾燥までの工程を2台の機械で行う。まず、正方形の型にノリが流し込まれる(写真8)。1列につき6枚成型することができ、1列約6秒で流し込まれ、次の列に動く。その後、上部から圧力をかけて脱水する。脱水は2回連続で行われる(写真9)。最後に、2時間半かけて乾燥作業を行う。作業時の温度を一定に保つため、バーナーで空気を熱し、45~48℃の温風を吹きかける(写真10)。

乾燥が終わり海苔となった製品は、異物を自動的に検査する機械へベルトコンベアーで運ばれる(写真11)。砕かれ小さくなった異物は洗浄の段階では除去することができず、そのまま成型されてしまう。そのため、検査ではじかれた海苔は手作業で異物が取り除かれ、再度検査機器を通過すれば次の段階に進む。多いときには6枚中5枚が機械検査によってはじかれることがあるため、作業には2~3人が必要であり、近隣住民や家族によって3交代制で作業が行われる。ゴミが除去された海苔は最後にヤブレやチギレがないか検査員の目視で判断される。選別には全国共通ののり選別基準が用いられる(写真12)。以上の作業を終えたものが、乾海苔として工場から出荷される。

(4) 弓削漁協による海苔の共販

各工場加工された海苔は、弓削漁協に集められ、検査員の目視によって検査された後、出荷される。愛媛県漁業協同組合連合会の定めた乾海苔共販日程に従って、弓削漁協における共販は1ヶ月に2回行わ

れ、愛媛県、岡山県、広島県の3県合同で共販が行われている。基本的には100枚あたりの重量によって「軽」と「重」に分類される。細かく分類すると、「軽軽」が300g以下、「軽」が301~320g、「製品」が321~350g、「重」が351~380g、「重重」が381g以上であり、これは全国統一の基準である。また、品質や色を検査員が目視で判断し、さらに細かく分類する。例として挙げると、上から順に、特上、特、上1、1、2、重上1、重1A、軽特、軽1、チ上1となる。「A」は、海苔が赤みを帯びていることを表し、「チ」はチギレ、「ヤ」はヤブレを表す。数量としては上1、1、2が多い。買い取り先の業者からの依頼によっては4工場共同で海苔を用意することもある。

(5) 弓削島産海苔の商品形態

弓削島内に存在するある土産物店において、弓削島産海苔の販売状況を調査したところ、海苔商品は8種類あり、味付のりや焼きのり、岩のり、佃煮、のりスープなど内容量や加工方法が異なる海苔が販売されていた(第1表)。板のりは贈り物として好まれており、厚手で食べごたえがあり人気となっている。

3) 弓削島内における地場産魚介類の消費状況

先述のように、弓削漁協に出荷された魚介類は量的にさほど多くないことに加えて、県外の業者に出荷される。そのため、弓削島の住民が地場産の魚介類を購入・消費する機会は必ずしも多くない。そのため、地場産魚介類の知名度や消費向上を目的として、弓削漁協青年部が1999年に「おさかな朝市」を開始した。この朝市は毎年、ゴールデンウィークの期間に開

第1表 弓削島のある土産物店における弓削島産海苔の販売状況

	商品名	数量	価格(円)
1	味付のり	8つ切160枚(全型20枚分)	630
2	味付のり 弓削っ子	8つ切60枚入(全型7.5枚分)	315
3	焼のり	全型10枚入	370
4	岩のり物語	8つ切128枚入(全型16枚分)	790
5	平成生っ子のり	20g入	420
6	もみのり(岩のり)	20g入	170
7	のり佃煮(具なし・タコ・サザエ・しいたけ・いりこ)	80g	315
8	のりスープ(洋風・和風)		350

(現地調査により作成)

催され、当日午前7時から漁を始め、獲れた魚介類を午前9時頃から約2時間販売する。この時期に開催される理由としては、定置網漁が4~6月に行われることや、弓削島出身者が帰省する時期であることなどである。水揚げから販売までの時間が短いため、新鮮な魚介類を販売できる一方、切り身などに加工して販売することはできない。そのため、タイで2kg以上、ヒラメで3kg以上のような、調理に技術や手間のかかる大型の魚は売れにくい。近年の売上は減少傾向にあり、最盛期には約100万円であったが2013年は約68万円であった。ただし、ゴールデンウィーク中の休日配置や朝市当日の漁獲量や魚種などによって売上が変動することや、地場産魚介類のアピールには一定の効果をもたらしていることなどから、今後も朝市は継続される予定である。

このほか、下弓削地区に鮮魚店が1軒存在し、経営主が定置網漁で獲った魚介類を販売している。この店舗では魚介類の三枚おろしや刺身用短冊などへの加工も行っており、主な販売先は弓削島内の民宿や島内の住民らである。また同店での聞き取りによれば、弓削島内で海鮮料理を提供する飲食店が3軒あり、そのうちの2軒は地場産魚介類を使った海鮮料理を提供している。なお、同じく下弓削地区に存在するAコープにおいても、地場産魚介類を数種類購入することができる。

3 弓削島におけるイノシシ被害とその対策

近年、イノシシが全国にわたって多大な被害をもたらしており、それに対する地域ぐるみの取り組みが必要となっている(高橋, 2010)。弓削島においてもイノシシによる被害が目立つようになり、その対策が島民によって進められている。ここでは、イノシシ捕獲隊の小野村孝氏からの聞き取りによりイノシシ被害の原因や現状、捕獲方法や成果について明らかにする。

1) 弓削島におけるイノシシ被害

弓削島でイノシシによる被害が発生したのは、14~15年ほど前である。元々、弓削島にはイノシシは生息

していなかったが、近隣の生口島ではイノブタが家畜として飼育されていた。そのイノブタが生口島で発生した火事の際に逃げ出し、弓削島まで泳ぎ着いて野生化したことが、弓削島においてイノシシが見られるようになった要因とされる。また、ほぼ同時期から近隣の魚島でもイノシシが見られるようになった。一方で百貫島では、ヒツジやヤギがすでに生息していたことが、現在でもイノシシが存在しない要因とされる。

イノシシによる被害は、農作物被害と人的被害の2つに分けられる。農作物被害が発生した当初、被害を受けた作物があまりにきれいに食べられていたため、人間が食べたと勘違いする住民もいた。しかし、ハッサク、ブンタンなどの柑橘類や、サツマイモ、ヤマモ、スイカなどの農作物被害が次第に増加したため、島民らはイノシシの存在を認識するようになった(写真13)。弓削島内のある農家からの聞き取りによると、農地の周囲を柵で囲ったり、光を反射することでイノシシを寄り付かせないようにCDを設置したり、農地に有刺鉄線を張り巡らせたりする対策が取られている(写真14)。しかし、イノシシは柵の下を掘って農地に侵入をしてくるため効果は限られる。

一方、人的被害としては、島内の路上などでイノシシと遭遇した住民が、イノシシに襲われる場合などがある。イノシシが人間を襲う際には、オスは突進してキバを突き立て、メスは噛みついて人間を振り回す。メスは一度噛みつくとなかなか離さないため、オスよりも危険であるとされる。また、子連れのイノシシは気が立っており、さらに危険である。イノシシ捕獲隊のメンバーのなかでも、これまでにイノシシに襲われて2名が負傷している

2) 弓削島におけるイノシシ被害への対策

(1) イノシシの捕獲方法と成果

イノシシの捕獲を行う組織である「イノシシ捕獲隊」は、2006年頃に結成された。メンバーは8名であるが、実際に活動している人数は6名である。この組織ではイノシシ捕獲のために2種類の罠を用いており、それらは箱形の罠(写真15)とワイヤーを使ったくり罠である。箱形の罠は、罠の中にイノシシが入ると扉が閉まる仕組みである。また、くり罠

は、4mmのワイヤーで輪を二つ作り、糸を張る。この糸にかかるとワイヤーが絞られてイノシシを釣り上げる。これらの罾には梅酒、日本酒、焼酎、ビールなどのアルコール類と梅干し、米ぬかなどで作ったエサを仕掛ける。罾を仕掛ける場所は、イノシシが畑から雑木林、竹林へと通り抜ける地点である。おおむね箱形の罾よりも、くくり罾の方がイノシシの捕獲数が多い。イノシシを一度捕獲したら、同じ場所での罾の設置には半年～1年の期間を空ける。この理由は、イノシシが罾の位置を覚えてしまうことを避けるためである。こうした捕獲隊の活動により、最近ではイノシシを見かける機会が減りつつある。

(2)イノシシ捕獲後の処理

捕獲されたイノシシは、佐島にあるイノシシ処理場に運ばれる(写真16)。この処理場では、年間120～130頭のイノシシがイノシシ捕獲隊のメンバーによって解体され、食用とされる。ただし、実際に食用となるのは、とれた肉の4割程度である。残りの6割は罾にかかった際に暴れて傷がついたり、銃弾によって傷んでしまったりした部位であり、廃棄処分される。80kgのイノシシを例にすると、皮や内臓、骨などを除去すると60kgほどに重量が減り、さらに傷んだ部位を取り除くと食用となる部分は20～30kg程度に過ぎない。

処理場における工程は次の通りである。まずイノシシの脚をレッカー状の機械でぶらさげた後、全体を洗浄する。次に、専用の台に移して内臓を取り出す。この作業には両脚をおさえる役に2名、腹部を切って内臓を取り出す役に1名の、計3名で行うのが通常である。内臓を取り出した後、もう一度イノシシを洗い、塩素消毒も行う。続いて、肉の温度を下げることで肉質の劣化を防ぐために、氷水を張った専用の浴槽にイノシシを入れる。そのうえで、冷蔵庫にイノシシ肉を移し、ぶら下げて熟成させる(写真17)。熟成期間は、小さなイノシシで約10日、大きなイノシシで約2週間である。熟成後、皮を剥ぎ、肉を解体し、真空パックにした状態で冷凍ないし冷蔵保存する(写真18)。

イノシシ肉は、十分に熟成させることによって臭みやクセが少なくなる。肉質は脂がしつこくなく、コ

ラーゲンが豊富なことが特徴である。とくに11月からは皮下脂肪が付き肉質が向上する。また、20kg前後の仔イノシシは肉質が柔らかく、脂肪分が少ないため、ラム肉のような味がする。調理方法としては、どんな料理にも向いているが、とくにとんかつやしゃぶしゃぶ、ポークソテー、焼き肉、煮込みなどに適する。

(3)イノシシ肉の活用

佐島の処理場で精肉となったイノシシ肉の、店頭やインターネットによる販売は行われておらず、イノシシ捕獲隊メンバーの知人に販売されるか、無償で譲渡されるのがほとんどである。商品の価格設定が難しいことが、この最大の理由である。かつては広島県尾道市の料理店や弓削島内のしまでCaféにも出荷されていたが、現在は中止されている。また、イノシシ肉をドッグフードに加工したこともあったが、注文がなく現在は製造されていない。ソーセージ等への加工も考えられたが、専用の器具などを揃えるのに大きな費用が掛かるため、実現しなかった。現在の主な出荷先の1つとしては、弓削島内の宿泊施設であるインランド・シー・リゾート「フェスパ」があり、ブロック肉の形状で出荷される。このイノシシ肉を、フェスパではイノシシ鍋などに調理して提供している(写真19)。イノシシ肉の価格はしゃぶしゃぶ用が1kgあたり4000円、ブロックが同3000円～3500円である。

3)弓削島におけるイノシシ対策の課題

弓削島におけるイノシシ対策の課題として、次の2点が挙げられる。1点目は経済的な問題である。イノシシの捕獲に関して、イノシシ捕獲隊のメンバーへの賃金はなく、メンバーによる完全なボランティアで成り立っている。処理場の年間運営費は電気代、水道代など40～50万円ほどであり、イノシシ肉による収益や上島町などからの助成金でまかなわれているが経営は厳しい。年間の助成金は、弓削島に対して30万円、佐島には15万円である。また、国が定めた補助金も存在し、イノシシ1匹を捕獲するごとに1万円が支給される。ただし、この補助を受けるためには、捕獲したイノシシの写真を撮影して提出するなどの作業が必要であり、メンバーの負担増ともなる。これ

らの他に、例えば弓削島の上弓削地区では交通費として年間1万円が支給されるが、地区によって対応には差異がある。また、イノシシ肉の販路開拓も容易ではないため、イノシシ肉の売上によって運営資金を増加させる見込みは、現時点では低い。さらに、イノシシをより多く捕獲するために罠を増やすことも重要であるが、罠1つあたりに約10万円の費用がかかるため、容易ではない。

2点目に、人的問題がある。イノシシ捕獲の作業は先述のとおり完全なボランティアによって成り立っている。罠を仕掛ける場所を探したり、イノシシが罠にかかっているかどうか見回りをしたり、捕獲後はイノシシの解体作業に従事したりする必要があるが、イノシシ捕獲隊のメンバーのほとんどが農作業などの別の業務にも従事しているため、つねにイノシシ対策に従事できるわけではない。メンバーも比較的高齢者が中心となるため、捕獲作業を継続するための新たな担い手の確保も必要となっている。

4 弓削島の食文化と年中行事 —引野地区の事例—

1) 弓削島引野地区の食文化

(1) 引野地区の食生活

弓削島の食文化や年中行事について、弓削島引野地区(第7, 8図)に居住する小澤宏治・ヨシ子夫妻からお話を伺った。現在引野地区には名簿上は49世帯、実際は46~47世帯が居住しており、近くの畑や海でとれる農作物や海産物を食材として活用してきた。とくに、20年前ほど前までは、最寄りの浜辺(写真20)で大きなアサリ貝も多く採れ、他にキス、ベラ、タイ、チヌ、カレイ、メバルなどの魚類、イカ、タコ、サザエ、トコブシ、マテ貝なども採れた。第3章でも触れたように、約15年前から、イノシシが急増し、畑作物を荒らすため、ほとんどの畑にはイノシシ柵が設置され、独特の畑景観がみられる(写真21, 22)。現在の食料品の主たる買物先は下弓削地区のAコープ弓削とシーサイドモールゆげ(因島生協弓削店)である。かつては、引野地区にも駄菓子販売の松波商店、豆腐、油揚げ、ちくわなどを販売する小田商



第7図 弓削島引野地区の位置

店が存在したが、閉店した。

冠婚葬祭の行事では、引野地区の全世帯を9つに分けた隣組班が、協力して料理を作る。冠婚葬祭行事や会合の賄いでは、各自が得意な料理を持ち寄ってレシピを教えあう風習があり、若い世代へと食文化が伝えられてきた。各班は5~9軒で構成されていたが、世帯の減少に伴い、班当りの構成軒数は減少し、現在は3ないし4世帯のみの班がある。

(2) イギス豆腐

弓削島の特色ある料理の一つに、イギス豆腐がある。イギス豆腐は、イギスと呼ばれる海藻を用いて固めて作る豆腐のような料理である。今治から尾道にかけての越智・今治地方に伝わる伝統料理であり、冠婚葬祭の場でよく食べられる。作り方は、地域や家庭によって少しずつ異なる。かつては7~8月に隣の佐島に、イギスを採りにいっていた。

イギス豆腐の作り方を実演していただいた小澤ヨシ子さんによれば、引野地区における基本的な作り方は下記の通りである。①海から採ってきたイギス



第8図 引野地区の詳細図

(出典:国土地理院 25,000 分の1 地形図「弓削」)

を洗って干す作業を繰り返し、砂やゴミを残さないようによく取る。イギスは次に白くなり、本作業は時間と多大な労力を要する。②水とだしを鍋に入れて火にかける。③イギスを入れ、溶けるまで混ぜながら加熱する(写真23)。④イギスが溶けたら大豆粉を入れてさらによく混ぜる(柔らかく仕上げたいときは大豆粉を多めに、固く仕上げたいときは大豆粉を少なめに入れる)。⑤なかのものを鍋から容器に移して急激に冷やす。しばらくすると固まり完成となる(写真24)。なお、人参、エビ、しいたけなど、家にある食材を加えたり、上にゴマやニラを散らしたりすることもある。食べる際は、好みで辛子味噌や酢味噌をつける人もいる。

上記の引野レシピでは、味付けがほとんどなされていない。弓削町・弓削町漁協(2000)編集資料に記載された3つのイギス豆腐のレシピをみると、味付けには麦味噌あるいは薄口醤油を用いる(第9図)。また、同図のレシピ①は具なし、レシピ②③は具ありである。伝統的なのは前者であり、冠婚葬祭行事などでは見た目や味わいにもぎやかな後者が一般的である。

(3)季節別・行事別料理

季節別に特色のある料理として、春の「木の芽和え」と冬の「ブリ大根」がある。前者は山椒の葉をほぐし

てすり潰し、味噌、醤油、砂糖を混ぜ、タケノコ、鰹節、イカなどと和える。後者の作り方は、ブリの頭や尾などでだしを取り、砂糖、みりん、醤油等と一緒に大根を煮る。両者に共通するのは、魚介類と農作物の両方の食材を使用することであり、これは海にも山にも近い弓削島の環境が大いに関係している。

冠婚葬祭行事でよく作られる料理には、煮しめ、酢の物、豆の煮物、おでん、餅、上記のイギス豆腐などがある。このうち、酢の物には「そうめん瓜」という独特の食材がしばしば使われる。この瓜は、適当な大きさに切ってゆでると果肉の部分がほぐれてそうめん状になる。夏場に収穫され、酒かすなどに漬けて漬物にすることもある(写真25)。また、薄く切って揚げ物にする食べ方もある。

いま、聞き取り調査や資料(賄い方・段取り日程表)に基づき、2013年の箸神社秋祭り(10月26・27日)のための賄いの概要を示せば、以下のとおりである。準備は5～9班の73歳未満女性12名で行い、50～60人分の①おでん、②おにぎり、③手造りオードブルを調理した。

おでんは、前日25日に、鶏ガラ4羽、コンブ、いりこでダシを作り、卵100個、輪切りにした大根、三角形に6等分したコンニャクの湯がきなどの下準備

イギス豆腐①（農協婦人部女性）	
＜材料＞	イギス（洗って乾燥したもの） 100 g
	麦味噌 180 g
	生大豆粉 400 g
	だし汁 12 カップ
	砂糖 大さじ3
	みりん 少々
イギス豆腐②（ゆげ女性塾女性）	
＜材料＞	イギス（洗って乾燥したもの） 80 g
	生大豆粉 180 g
	水 1ℓ
	いりこ 10 匹
	ごま 少々
	ニラ 少々
	エビ・貝柱・イカ（シーフードミックス）1 パックを水 200cc、 醤油大さじ1，うどんスープの素2袋で味を付ける
	薄口醤油 80cc
	砂糖 大さじ1
イギス豆腐③（ゆげ女性塾女性）	
＜材料＞	イギス（洗って乾燥したもの） 50 g
	生大豆粉 150 g
	だし汁（いりこで濃くとる） 8 カップ
	干し椎茸（水で戻す） 3～5 枚
	人参 小1本
	小エビ 200～300 g
	ごま 適量
	青ネギまたはニラ 100 g
	薄口醤油 70cc
	塩 少々
	みりん 少々

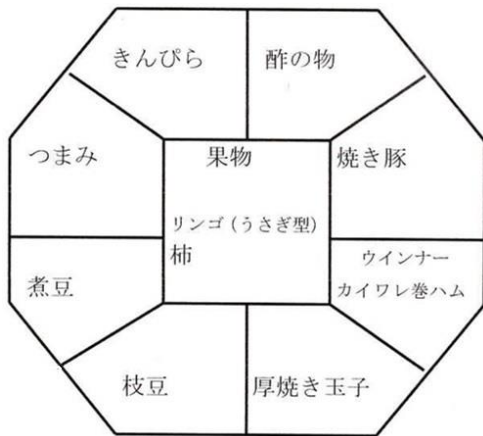
第9図 イギス豆腐のレシピ

（出典：弓削町・弓削漁協(2000)）

備をした。26日は、朝から一口厚揚げ、丸天、ゴボウ天、竹輪などを加え、おでんを炊きあげた。3種類のおにぎりにするご飯は、5回に分けその度炊いた。すなわち、26日朝8時に1升（同日昼食用）、13時に2升（夕食用）、27日朝5時に2升（朝食用）、7時に2升（昼食用）、14時に1升（打ち上げ用）である。手造りオードブルは、26日夜の夜殿祭のために10皿、27日夜の打ち上げのために18皿が、大皿に

盛りつけられ、適宜中身が補充された。第10図の盛りつけ例図によれば、中央にリンゴ（ウサギ型）と柿（8等分）の果物を置き、その周囲に酢の物（ソウメン瓜、キュウリ、カニかま）、焼き豚（5mm巾）、ウインナー（斜め半分に切る）、カイワレ巻きハム（楊子で留める）、厚焼き卵、枝豆、煮豆、ビニール小袋入りつまみ、きんぴらごぼうが配置される。

このように、冠婚葬祭等で作られる料理の賄いの



第10図 2013年箸神社秋祭りオードブルの盛りつけ図

(出典:同祭賄い方準備・段取り日程表)

ためには多くの女性の労力が必要であり、相当数の中年以下女性の存在無しには、地区における冠婚葬祭行事は実施不能に陥ることがわかる。この点は、人口・世帯が減少し、老人比率が今後さらに高まることが予想される引野地区においても由々しき問題である。

2) 弓削島引野地区の年中行事

(1) 神社関係行事

引野地区では、現在でも様々な伝統行事が残っており、地域住民の協力のもと実施されている。ここでは、食物との関連を中心に、いくつかの行事の概要を述べたい。

引野地区の守り神社は著(ちやく)神社である(第8図, 写真26)。同社は大山積命を祭神とし、由来は不明であるが、現在の社殿は明治晩年の改築とされる(弓削町, 1986)。毎月22日には月例祭として、神主を招いてお参りをする(写真27)。このうち、1月は初祈禱、4月は春祈禱(春こもり)であり、後者ではかつては宴会を伴っていた。月例祭では、9つの隣組班を4つに編成した当番班(1・2班, 3・4班, 5・6班, 7~9班)のメンバーによって、午前8時から掃除やお接待の準備などが行われる。男性は主に社外の草刈りや枝打ちなど、女性は社内の掃除や座布団敷きなどを担当する。

同社秋祭りは、10月の土・日曜日に行われる。ど

の日に行うか決まっていないのは、弓削在住の数少ない神主を取り合わないよう、年ごとに各地区の祭りの日程を調整して神主を割り振るためである。当祭りの概要を記せば、下記のとおりである。土曜午後には神輿(写真28)とだんじりを組み立て、だんじりは箸神社→明神地区→引野地区→箸神社と巡る。19時からは同社で玉串奉奠などの夜殿祭を執り行う。日曜早朝7時半に、神輿を神殿に入れ、御霊を神輿に遷した後、宮だしとなり、だんじりと汐振りを先頭に、道具持ち、神輿、神主、杜主(その年の当番家)、お供が続き、明神地区と引野地区を巡る。神輿は17時頃に同社に戻り、同社の周りを3回廻り御霊を返す。だんじりや神輿の後片付けをした後に、引野東集会所にて打ち上げ宴会を行う。

同祭りは、住民総出で行われる地区最大の祭りである。ただし、住民の減少に伴い、だんじりや神輿の担ぎ手が減少しているため、現在では他地区の若者などに手伝ってもらう。女性は、上記のように、おでんやオードブルなどのお接待を準備する。10年ほど前までは4年生以上の小学生が行う奴道中も行われていたが、少子化に伴い廃止された。今後のさらなる人口減少に伴い、次はだんじりが廃止される可能性が高いとのことである。

(2) 寺関係行事

地区にある惣観寺(写真29)関係行事のなかで、一般的な彼岸の法要や盆行事以外のものに言及したい。島四国は、本来弘法大師の命日である3月21日に行われるものであり、四国八十八ヶ所にちなんだ各札所を巡礼するものである。弓削島の隣の佐島では佐島島四国は3月21日に行われるが、弓削島四国は4月の第3日曜日に行われる。訪れた人への感謝を示す接待の内容は、開催地区によって異なる。引野地区では木の皿にご飯を盛った「へぎ飯」とたくあんが振る舞われる。接待を行う場所は惣観寺庭であり、テントが張られ、ござやシートが敷かれ、足付き台が置かれる。人々はナップサックなどを提げて島を巡る。6時から13時頃までの時間帯に、以前は約800人が訪れていたが、現在は約600人に減少した。

7月24日には、亡くなった人を供養する地藏施餓鬼が行われる。この日から1ヶ月、新盆を迎える家

は檜山(ヒヤマ)と呼ばれる、竹を十字架のように組んで三方に杉やヒノキを括り付けて屋根より高く掲げた高灯籠を飾る。ただし、この行事は廃れつつある。また40年ほど前は、死人が出ると女性住民が集まり、死装束を自分たちで制作していたが、この習慣は完全に消失した。

12月の巳午(みうま)にあたる日に、巳午行事が行われる。これは亡くなった人・新仏の正月を意味するものであり、1升分の餅をつき、惣観寺に供える。家庭の祭壇には、色とりどりの糸で巻いた鞠などを棹からつるし、下に餅や餅米などを供える。このように、本行事は、餅との縁が深い。

以上のように、弓削島引野地区では、現在高齢化や少子化の影響により、古くからおこなわれてきた年中行事が次第に減少してきたが、年中行事や冠婚葬祭の場を活かして、若い世代へと伝統的な飲食文化が伝えられてきたといえる。

5 弓削島における土産品の製造・販売

1) 弓削島における土産品店の特徴

弓削島には、地元土産品を販売している6か所の店舗がある(第11図)。「ログハウス弓削」と「おいでんさい」は土産品専門店であり、「しまでCafe」、「Aコープ」、「Yショップ」、「ホテルフェスパ」には、土産品コーナーが設置されている。

ログハウス弓削(写真30)では、上島町の特産物や周辺の島々の土産品が販売されている。Tシャツやタオル、陶器などの工芸品も扱われており、土産品の品ぞろえは豊富である(写真31)。

海の駅おいでんさい(写真32)は、島の女性16グループが組織し、地域の産物を販売している店舗であり、各グループが交代で当番をしている。販売商品は、島でとれた野菜や柑橘類、自家製の漬物、味噌、乾物、菓子、手芸品、民芸品など、多彩である。多くの人が商品を持ち寄り、値段(バーコード)は店舗でつけられ、賞味期限がない商品が多いので、売れ残っても翌日も販売する。商品が傷むと、電話をして引き取りに来てもらう。同店の商品は、ログハウス弓削と比較して価格が安い。

しまでCafe(写真33)は、しまの会社が経営しているコミュニティカフェである。飲食店であるので、他の店舗に比べると売り場スペースは狭いが、地域の特産物や手芸品も扱い、島の特産品などの見出しやポップが貼られている(写真34)。

Aコープは、JAおちいまばりグループが経営するスーパーである。同店では、岩城島の芋菓子や弓削島の海産物を取り扱っている。スーパーであるので、土産品の販売スペースは狭いが、ポップを貼ることによって、弓削塩、弓削海苔、芋菓子の商品を目立たせている(写真35)。

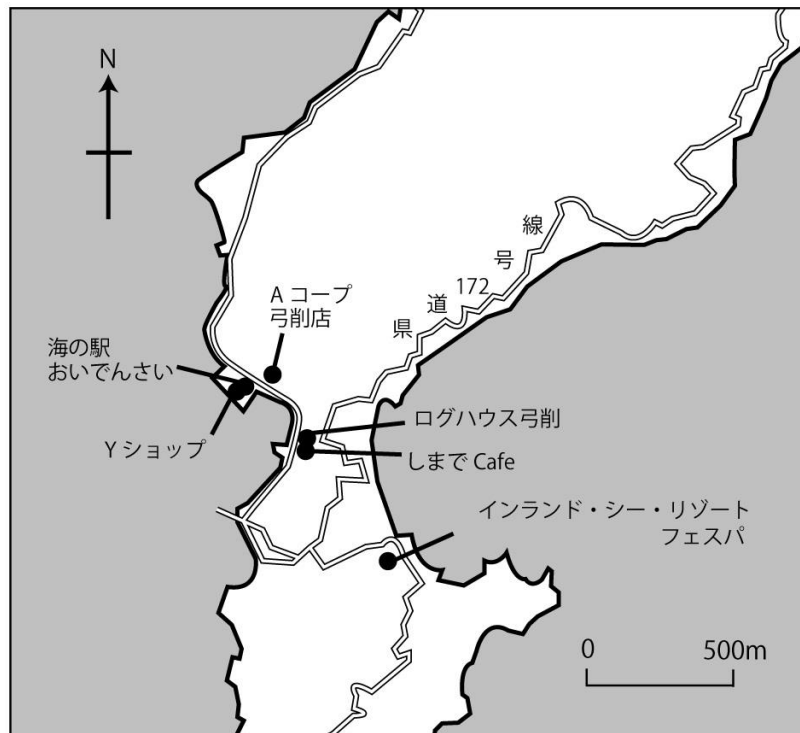
Yショップは、コンビニであるが、弓削島の海産物や岩城レモンを使用した特産品などを販売している。土産品コーナーのスペースは比較的広く、岩城島の特産品を多く扱っている。また、岩城島産のレモンを使った酒類も販売されている(写真36)。

ホテルフェスパ(写真37)では、上島町の特産品に加え今治市のパリエさんグッズなどの愛媛県内各地の土産品も販売されている。観光客や宿泊客の購入が期待できるため、菓子や飲料、陶器などの品ぞろえが豊富である(写真38)。

弓削島の各土産品店において販売される土産品をまとめたのが第2表である。各土産品店において、海産物が共通して多く取り扱われている。特に、弓削塩は6店全店舗において取り扱われていることがわかる。海苔は、焼きのり、味のり、もみのりと多種類の商品が販売されている。また、弓削島以外の土産品として、岩城島産レモンを使った菓子や飲料、芋菓子など岩城島の商品が多く販売されていることがわかる。芋菓子も6店舗において取り扱われている。

おいでんさいでは、地元住民が運営していることもあり、野菜、果物、手芸品など手作りの商品が多く販売されている。弓削島の商品が多い一方で、他の店舗と比較すると、岩城島のレモンを使用した商品の取り扱いが少ないことが読み取れる。

ログハウスやホテルFESPAは、弓削島の海産物や岩城島のレモン加工品や芋菓子に加え、観光客向けと思われる今治市の土産品や陶器などの工芸品を取り扱っていることが特徴である。おいでんさいと比較して、岩城産のレモンを使用したケーキやジュ-



第 11 図 弓削島における土産物販売店舗の分布(2013 年)
(現地調査により作成)

スを多く取り扱っているといえる。

6 つの土産品店舗において取り扱われている商品アイテム数は、おいでんさい、ログハウス、ホテル FESPA の 3 店舗がとりわけ多い。

2) 弓削島における土産品の製造、販売の地域差
各施設において販売される土産品を、製造元と販売元の所在地ごとに区分して集計した結果が第 12 図である。

しまで Café の土産品は、13 点が弓削島において製造、販売されている。このうち、海苔、ひじき、塩の海産物が 5 点である。海苔は、地元民間企業の工場および弓削漁業協同組合において製造されている。ひじき、塩は NPO 法人弓削の荘が製造し、しまの会社が販売している。しまの会社は、弓削島の各世帯やボランティアグループで製造された食品や雑貨をとりまとめて販売している。佐島の商品 2 点は、ともにボランティアグループが製造し、しまの会社が販売している。岩城島の商品は 4 点であり、芋菓子と

レモン加工品である。尾道市の商品は 4 点あり、特産の尾道帆布を用いた雑貨である。新居浜市が製造元の商品は 2 点あり、弓削島で製造された塩を原料に使用した羊羹と菓子である。

おいでんさいの土産品は、48 点が弓削地区において生産、製造、販売しており、他の施設に比べ弓削島の生産商品の割合が高い。すなわち、果物と野菜が 10 点、雑貨と工芸品が 18 点を占める。果物と野菜は弓削島の各世帯において生産されたものを、しまの会社が一括して販売している。雑貨と工芸品は、弓削島内の各ボランティアグループの作品をしまの会社が販売している。海産物は 10 点であり、ほとんどが地元企業、弓削漁業協同組合の製造・販売商品である。西条市の企業が製造・販売する海苔が 1 点あったが、原料は弓削島で生産されたものを使用している。

A コープ弓削店では、弓削島で製造された海苔と岩城島、尾道市で製造された芋菓子を販売している。Y ショップ弓削店では、弓削島の土産品に比べ岩城

第2表 弓削島の各店舗において販売される地元土産品(2013年)

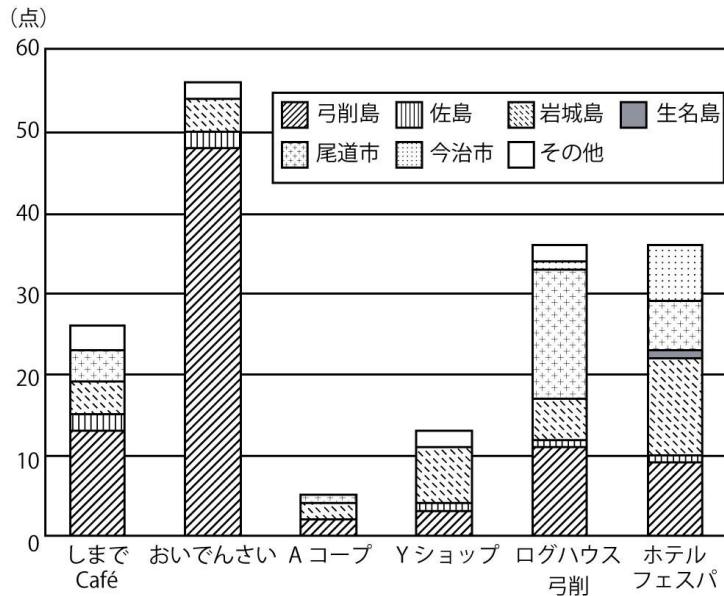
土産物	ログハウス	おいでん さい	しまで Cafe	Aコープ	Yショップ	ホテル FESPA
水産 加工品	海苔	○	○	○	○	○
	海苔佃煮	○	○	○		
	ひじき	○	○	○		○
	日高昆布		○			
	わかめ	○				
	弓削塩	○	○	○	○	○
	伯方の塩					○
	魚介天ぷら	○				○
農作物	魚介せんべい	○			○	○
	果物		○			○
	野菜		○			
	生花		○			
食品	はちみつ		○	○		
	味噌	○	○			
	ドレッシング		○	○	○	
芋菓子	ふりかけ					○
	お日様クワイモ			○		
	芋菓子	○	○	○	○	○
	里芋パー		○	○	○	
柑橘 加工品	芋千本			○		
	紫芋チップス	○				
	八朔		○	○		○
	マーマレード				○	○
	八朔ゼリー	○				
	八朔ワイン					○
	レモンケーキ	○				
	レモン飴	○	○	○	○	○
	レモンゼリー	○				
	レモンジュース		○	○	○	○
	レモンリカー				○	○
	レモン					
	マーマレード				○	○
	レモンジャム	○			○	○
みかんジュース					○	
みかんクッキー					○	
みかん飴				○		
みかんパイ	○					
いよかんパウ ドケーキ		○				
柑橘系羊羹	○					
菓子	マドレーヌ		○			
	摘み菓クッキー		○			
	ドライフルーツ	○				
	伯方の塩	○				○
	せんべい					
	伯方の塩パ ニラ					○
	ゴーフレット					
	塩饅頭					○
	塩羊羹			○	○	
	べにふうき					
飲料	茶塩飴		○			
	杜仲茶		○	○		○
	コーヒー			○		
雑貨	大学焼酎					○
	ボランティア グループの工 芸品	○	○	○		○
	陶器、磁器	○				○
	石鹼		○			
	タオル、 ハンカチ	○				○
バリエさん グッズ	○				○	

(現地調査により作成)

島の土産品を多く取扱っている。

ログハウス弓削には、尾道市が製造・販売元となる土産品が16点ある。このうち、14点が同企業の製造・販売商品であり、同施設の主要な仕入先となっ

ている。弓削島の商品は11点あり、うち5点が海産物であった。皿と小鉢は弓削島の窯元の製作品、ハンカチなどの工芸品は弓削島のボランティアグループの作品である。



第12図 弓削島の店舗において販売される土産物の製造元所在地(2013年)
(現地調査により作成)

ホテルフェスパでは、岩城島の商品が12点と最も多く、レモンおよびレモン加工品が11点を占める。弓削島の商品は9点あり、海産物と陶器、弓削商船高等専門学校の学校酒である。尾道市の商品は5点あり、ログハウス弓削において販売される商品と同じ尾道企業商品が5点存在する。今治市が販売する商品は7点存在し、うち3点は同市の菓子店が販売元である。

各施設の商品の製造、販売元をまとめると、しまでCaféとおいでんさいの取扱商品の多くは、弓削島内において製造・販売されており、地元のボランティアグループ、各世帯により製造された商品がしまの会社を通じて各施設に置かれている。他の4施設の土産品は他地域を製造・販売元とする商品が多い。ログハウス弓削、ホテルフェスパは、弓削島のみではなく、しまなみ海道地域を訪れる観光客のために、今治市や尾道市を製造・販売元とする商品を多く取扱っている。

各施設において取扱われている海苔は、商品により生産地、製造元、販売元の地域が異なることも明らかになった。すなわち、弓削島の製造企業による製造・販売商品、弓削漁業協同組合の製造・販売商品、

原料の海苔は弓削島産で製造・販売元は他地域の商品、の3つのパターンである。

以上のように、本章では、弓削島における土産品店、各施設で販売される土産品の製造・販売元について述べてきた。弓削島の土産品施設は6ヶ所あり、各施設によって、土産品の商品数やその種類、商品の製造・販売元地域に差がみられた。すなわち、しまでCafé、おいでんさい、A コープ弓削店、Y ショップ弓削店の土産品の多くは弓削島と岩城島が製造・販売元であるのに対し、ログハウス弓削、ホテルフェスパは地元以外の商品が多数存在する。

6 おわりに

本報告では、弓削島における地域資源の(再)発見や(再)評価、活用可能性などについて、文化的・産業的視点から複合的に検討するために、弓削島における第一次産業と食文化に注目し、これらの地域の特徴や定着・継承形態などについて考察した。

弓削島における水産業では、水産業の経営体数や従事者数などが、1990年代以降になってとくに減少

しており、なかでも兼業の経営体数の減少が著しい。定置網漁の水揚げ量や売上げも減少傾向にあるなか、弓削島の水産業の中核となっているのは、国内でも有数の海苔養殖業である。工場の大規模化や操業の効率化、海苔の共販体制の確立などによって、弓削島における海苔養殖業は存続している。また魚介類についても、島内での消費機会の向上を図ったおさかな朝市などの取り組みもみられ、水産業全体としての地位低下を防ぐ動きが起こっていることが明らかになった。

島内の農業などに大きな影響を及ぼす一因であるイノシシ被害への対策は、一定の効果を挙げており、専用の処理場が設置・運営されるなど、獣害対策の手段として他地域においても参考となりうるものである。ただしこの対策は、イノシシ捕獲隊のメンバーの尽力による性格が強く、活動を支えるための支援策がさらに検討・実施される必要がある。またイノシシ肉の活用方法についても課題も残しており、例えば高柳(2014)が指摘するジビエ料理による6次産業化などの新たな取り組みが必要であろう。

弓削島における伝統的な食文化は、日常食としてのイギス豆腐や、寺社関係や冠婚葬祭時などにおける行事料理として受け継がれている。とくにイギス豆腐は、郷土食を取り上げた文献などでもしばしば紹介されており、弓削島における代表的な郷土食として認知されているといえる。一方で、こうした食文化や調理方法に関する知識や技術を有するのは、ほとんどが高齢者であることから、若い世代への継承について、一層の検討や実践が必要であろう。

弓削島内の店舗で販売されている土産物には、弓削島で生産された原材料を使った商品や、弓削島で加工された商品が比較的多いことが明らかになった。一方で、近隣の岩城島や尾道市などで製造された商品もある程度存在した。海苔を例に取れば、弓削島の製造企業による製造・販売商品、弓削漁業協同組合の製造・販売商品、原料の海苔は弓削島産で製造・販売元は他地域の商品、の3つのパターンがみられた。また、商品構成や商品の製造元所在地の特徴には、土産物を販売する店舗の経営主体や経営方法などの違いが関係していることが明らかになった。

以上のように、弓削島においては、地域資源としての様々な食材や食文化が存在し、それらを活用した経済的・文化的活動も多数みられた。一方で、こうした活動の継続がやや危ぶまれる状況や、行政や漁協、地域住民らがさらに一体となって地域資源の活用を図っていく必要がある。冒頭でも触れたように、「瀬戸内しまのわ2014」の開催など、地域の魅力を広く社会にアピールできる機会も少なくない。上述した、興味深い様々な活動を一層充実させるとともに、いまだ十分に活用されていない地域資源をさらに活用して、瀬戸内地域における弓削島ならではの独自性を発信していくことが重要であると考えられる。

謝辞

調査に際しては、(株)しまの会社の兼頭一司氏と村上律子氏、同町引野地区の小澤宏治・ヨシ子夫妻、弓削漁業協同組合の浪切睦夫氏、イノシシ捕獲隊の小野村孝氏、国立弓削商船高等専門学校の野々山和宏氏らに大変お世話になりました。ここに記して、深く感謝の意を表します。

参考文献

- 井口琢人・石原幹也・木佐貫由佳・白川莉子・高須絵名・野島芽衣・堀内祐介・山田史加・寺谷亮司(2013): 愛媛県上島町弓削地区におけるまちづくりと飲食文化・産業. 地域創成研究年報 8 : 53-68.
- 高橋春成(2010): イノシシ問題に対する産官学の取り組みと地域社会. 地理科学 65 (3) : 33-43
- 高柳長直(2014): 中山間地域農業を守る「ジビエ」の商品化—和歌山県日高町—. 地理 704 : 42-50.
- 前田幸輔(2013): まちづくりの風景(6)島民の島民による島民のための島: 愛媛県上島町弓削島. 地域開発 591 : 61-63.
- 弓削町(1986): 『弓削町史』.
- 弓削町(1998): 『弓削民俗誌』.
- 弓削町(2004): 『弓削町誌 補遺』.
- 弓削町・弓削町漁業協同組合(2000): 『ふるさとの海の幸 海藻・魚料理 (2)』.



写真1 ノリの高速摘採船
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真2 摘採されたノリ
(2013年12月21日, 山下撮影)

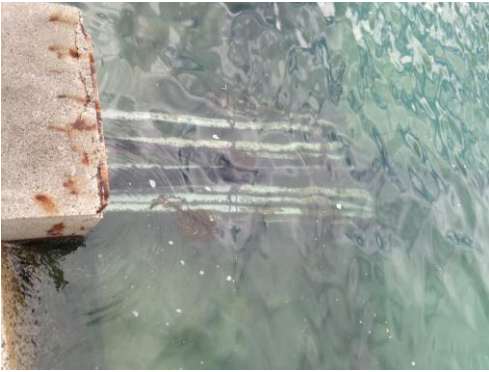


写真3 船と工場を結ぶ海底のポンプ
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真4 生ノリ異物除去洗浄機①
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真5 生ノリ異物洗浄機②
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真6 ノリを裁断するミンチ穴(大)
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真7 ノリを裁断するミンチ穴(小)
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真8 海苔の成型工程
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真9 海苔の脱水工程
(2013年12月21日, 山下撮影)

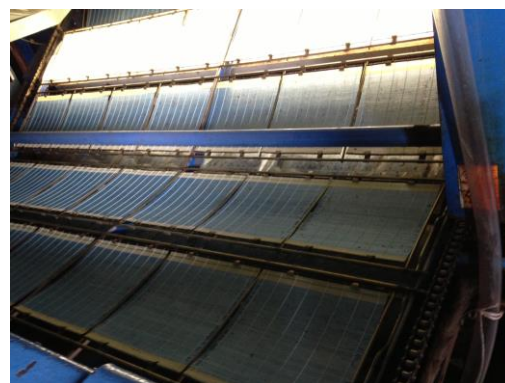


写真10 海苔の乾燥工程
(2013年12月21日, 山下撮影)

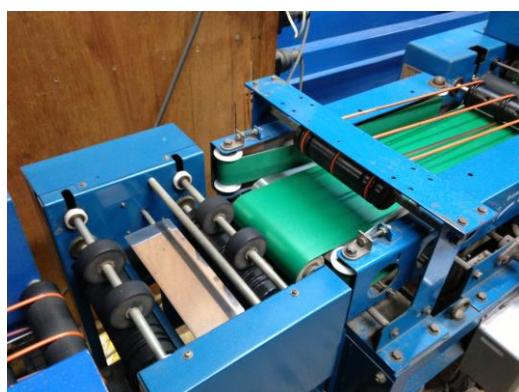


写真11 海苔の検査機
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真12 海苔選別基準
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真 13 イノシシによって荒らされた農地
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真 14 農地の周りに張り巡らされた柵
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真 15 イノシシ捕獲用の箱型の罠
(2013年12月21日, 山下撮影)



写真 16 佐島のイノシシ処理解体場
(2013年12月20日, 内藤撮影)



写真 17 冷蔵庫で熟成されるイノシシ肉
(2013年12月20日, 内藤撮影)



写真 18 真空パックされたイノシシ肉
(2013年12月20日, 内藤撮影)



写真19 フェスパで提供されるイノシシ料理
(2013年12月20日, 山下撮影)



写真20 引野地区海岸
(2013年12月22日, 寺谷撮影,
上弓削方面を望む)



写真21 引野地区のイノシシ柵景観①
(2013年12月21日, 寺谷撮影, 手前に
イノシシが滑るようにスチール板設置)



写真22 引野地区のイノシシ柵景観②
(2013年12月21日, 寺谷撮影,
見るからに頑丈なイノシシ柵)



写真23 鍋に入れたイギス
(2013年12月21日, 堀内撮影)



写真24 完成したイギス豆腐
(2013年12月21日, 堀内撮影)



写真 25 そうめん瓜の粕漬け
(2013年12月21日, 堀内撮影)



写真 26 箸神社
(2013年12月22日, 寺谷撮影)



写真 27 箸神社月例祭の様子
(2013年12月22日, 寺谷撮影)



写真 28 箸神社の神輿
(2013年12月22日, 寺谷撮影)



写真 29 惣観寺
(2013年12月21日, 寺谷撮影)



写真 30 ログハウス弓削の外観
(2013年12月20日, 白岩撮影)



写真 31 ログハウス弓削の土産品売場
(2013年12月20日, 白岩撮影)



写真 32 海の駅おいでんさいの土産品売場
(2013年12月20日, 白岩撮影)



写真 33 しまでCaféの外観
(2013年12月20日, 堀内撮影)



写真 34 しまでCaféの土産品売場
(2013年12月20日, 白岩撮影)



写真 35 Aコープ弓削店の土産品売場
(2013年12月20日, 白岩撮影)



写真 36 Yショップ弓削店の土産品売場
(2013年12月20日, 内藤撮影)



写真 37 ホテルフェスパの外観
(2013年12月21日, 堀内撮影)



写真 38 ホテルフェスパの土産品売場
(2013年12月20日, 堀内撮影)