

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

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・山田吏加（愛媛大学法文学部学生）・寺谷亮司（愛媛大学地域創成研究センター）

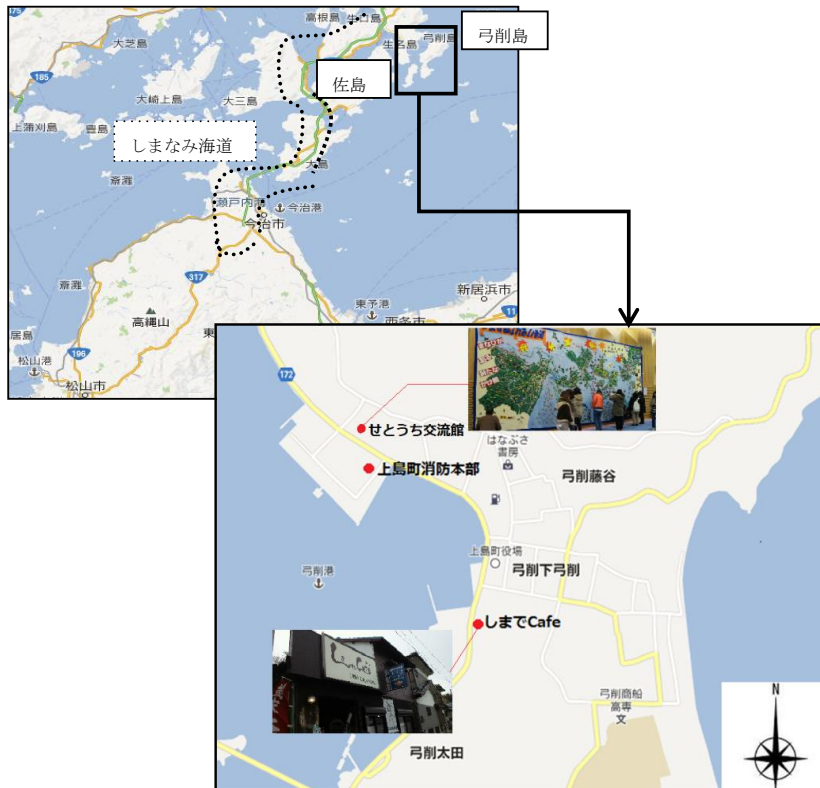
1 はじめに

愛媛県上島町は、愛媛県最北に位置する市町村であり、2004年に弓削島町、生名村、岩城村、魚島村が合併して誕生した。本報告は、2012年12月8～9日に、愛媛県上島町で実施した「愛媛大学地域連携プロジェクト」に基づく調査研究の報告である。今回の調査対象地域は、上島町を構成する島々のうち、弓削島と佐島である(第1図)。

本調査には、愛媛大学法文学部地理学教室の寺谷亮司教官、同教室の上記8名の学生の計9名が参加

した。参加学生は、3つの調査班に分かれ、各々の調査テーマについて現地調査を行った。本報告の各章は、各調査班の調査報告で構成される。各章の担当者は下記のとおりであり、寺谷が報告全体の調整を行った。第II章(まちづくり班)：石原・高須・山田、第III章(飲食文化班)：白川・野島、第IV章(産業班)：井口・木佐貫・堀内。

調査に際しては、上島町教育委員会の前神愛氏、(株)しまの会社の兼頭一司氏と村上直子氏、チューリップグループの小澤ヨシ子氏、中谷美代子さんをはじめとする佐島生活研究グループの皆さん、弓削



第1図 弓削島・佐島の位置と上島町役場周辺図

漁業協同組合の浪切睦夫氏, 国立弓削商船高等専門学校¹⁾の野々山和宏氏などに, 大変お世話になりました。ここに記して, 以上の方々に深く感謝の意を表します。

2 弓削島におけるまちづくり活動

1) 弓削島におけるまちづくり活動への取り組み
弓削島のまちづくり活動の中心人物は, 「株式会社しまの会社」の村上律子氏と兼頭一司氏である。「株式会社しまの会社」は, 2011年度の過疎地域自立活性化優良事例表彰団体に選出され, 総務大臣賞を受賞した。本節では, 両名の活動について述べる。

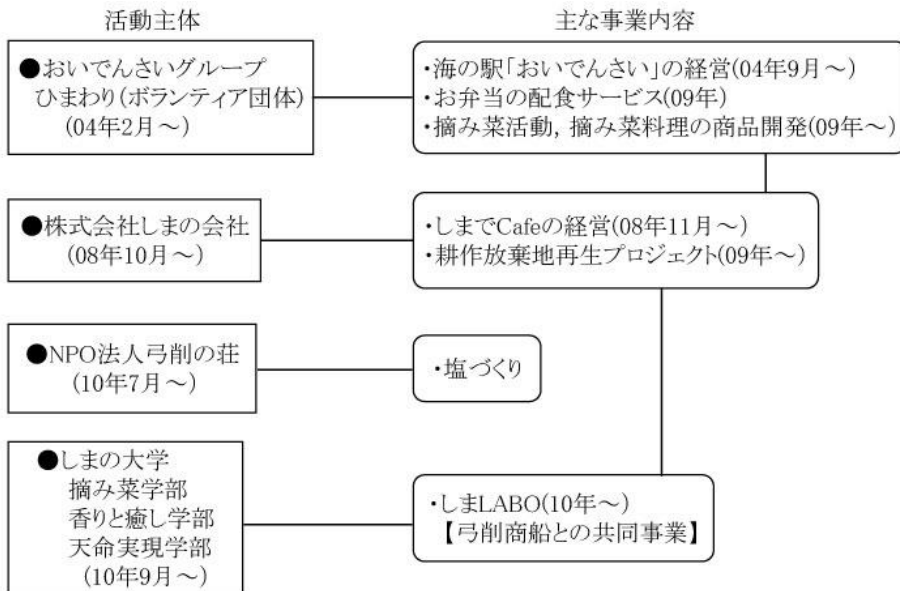
村上氏のまちづくりのビジョンは, 「子供たちが帰ってきたくなるまちにしたい」である。村上氏が主宰する「おいでんさいグループ」では, 地域とともに出来ることをするため, 島の女性たちが10個のグループ²⁾をつくり, 店番を交代しながら海の駅「おいでんさい」での土産品の販売, ボランティアグループ「ひまわり」での高齢者の支援を行っている。

また, 「NPO法人弓削の荘」では, 同様に高齢者の支

援のほか, 京都の東寺に献上している弓削塩やひじきの製造を行っている(第2図)。

次に注目されるのは, 摘み菜活動である。摘み菜とは, 山や野, 里, 浜に生きる菜(花・草・木・海藻・実などすべて)の総称である(おいでんさいグループ, 2011)。摘み菜は, しまでCaféなどで提供されており, パスタなどの原材料となる。摘み菜は, 安定的な供給と耕作放棄地の解消を目的とした「耕作放棄地再生プロジェクト」として, 耕作放棄地につくられた摘み菜畑でも栽培されている。耕作放棄地では他に, コブミカンというライムの一種やハーブなども栽培されている。

兼頭氏が最高執行役員を務める「しまの大学」では, 摘み菜について学ぶ「摘み菜学部」がある。コブミカンの栽培は, 「しまの大学」が2010年に行った課題解決アイデア募集から選ばれた「香りと癒しの上島」事業として, 「香りと癒し学部」が取り組んでいる。「しまの大学」とは, 通常の大学ではなく, 島内外の力を集めて島の問題を解決する受け皿の役割を果たすものである。すなわち, 住民から出てきた意見を企業と協力して実現することが, この大学の本質であり, 活動である。「しまの大学」



第2表 弓削島におけるまちづくり事業
聞き取り調査により作成

の学生は、50・60歳代が多いが、なかには20・30歳代もあり、意見を出し合いながら、各種問題の解決策などを考えている。

「しまの大学」は、国立弓削商船高等専門学校と地域が連携して問題を解決するための「しま LABO」の運営にも関わっている。ここでは、国立弓削商船高等専門学校の学生からアイデアを募集し、緊急時に対応可能な近隣非常通報システムや電動船をつくるなど、同校の学部の特色に応じた様々なプロジェクトが生まれ、実用化に向けて取り組みがなされている。

「株式会社しまの会社」の代表取締役も務める兼頭氏は、「住民のなかには様々なことを得意とする人がおり、進めたいプロジェクトに役立つ有能な人を集めて、柔軟にユニットを組むことが出来ることが弓削島の強みである」と述べる。

上記の「株式会社しまの会社」、「しまの大学」、「NPO 法人弓削の荘」、「おいでんさいグループ」の諸団体は、個別で活動しているというよりもむしろ一体化・複合化して活動しており、地域住民とともに運営や活動がなされている。

2) チューリップグループによる「といまっぷ」作成

小沢ヨシ子氏は、1991年以降、チューリップグループのメンバーとして、子育て支援ボランティアを行ってきた。チューリップグループでは、子供たちが障害の有無に関わらず一緒に遊べるように、遊び場の提供や布絵本²⁾などの遊具の製作を行う子育て支援を行ってきた。小沢氏は、1997年に弓削島の布地図を製作したことがきっかけで、1999年に広島県からの依頼により、しまなみの島嶼部全てを含めた大きな布地図「といまっぷ」³⁾を製作した(写真1・2)。当時の20市町村全てで布地図を製作するため、小沢氏は各地域を訪れ、主に市町村の役場やボランティアグループに製作の依頼を行った。なかには、地域に住む子供たちのために何かしてあげたいと考えている人や行政が積極的に関わってくれることもあった。各市町村のボランティアによって布地図はつくられたが、人手の足りない地域の地図は、チューリップグループのメンバーが手伝った。「と



写真1 といまっぷ①

2012年12月9日、山田撮影



写真2 といまっぷ②

2012年12月9日、山田撮影

いまっぷ」の特徴として、布地図(2畳敷き)を各市町村に配布し、地域の特産物やシンボルなどの地域PR情報を盛り込んでもらった。それは、地域の人々が「といまっぷ」をつくることによって、まち自慢を持ってもらいたいとの願いからだった。

また、当初は、地図中の海域部分は何も手を加えず、そのままにしておく予定だった。しかし、地図を製作していくなかで、小沢氏は、自分の住んでいる島の周辺の海が想像していたよりも遥かに広く、地図の海域部分が余りに殺風景であると考えた。その殺風景さを解消するため、周辺の海域に棲む魚類、海藻類、渡り鳥も地図に盛り込むことにした。渡り鳥は、国立弓削商船高等専門学校の職員の手を借り、どのような鳥がいるのかを実際に調査した。

島嶼部の多くの人々の協力の結果、旧20市町村全てが参加した縦4m×横8mの巨大な布地図「といまっぷ」が完成した。布地図中の魚や鳥はもちろん、島自体も取り外し可能で、子供たちが触れて遊べる

ような配慮がなされている。「といまっぷ」は1999年5月に行われた「まなびびあ」に出展され、全国的に知られるようになった。「といまっぷ」が「まなびびあ」に出展されたことがきっかけとなり、長野県との交流が生まれるなど、瀬戸内海周辺地域だけではなく、広域的なつながりにも貢献した。

小沢氏は、島嶼部の人々が布地図をつくるという1つのボランティアを通じて島々が結ばれたこと、橋のかかかっていない弓削島からこのような活動を発信できたことに対して誇りを感じ、今後も地域の良さを残し、子供たちが自然と触れ合える島に弓削島をしたいと考えている。

3) 弓削島におけるまちづくり活動の現状と課題
弓削島のまちづくりは、まず村上氏が「ゆげ女性塾」を作ったことに起源がある。後に、「ゆげ女性塾」は「おいでんさいグループ」設立の基礎となった。弓削島のまちづくりの特徴は、「おいでんさいグループ」を初めとして地域住民参加型であることである。第3図を見ても、必ず地域住民や学生などが携わっていることがわかる。また、弓削島のまちづくりの特徴としては、課題や取り組みたいことに応じて、取り組む人を自由に組み合わせたり、ユニットを作るといった柔軟な対応が挙げられる。例えば、コブミカンが栽培されるまでの流れを、第3図にしたがって説明すると、以下のとおりである。①弓削島に新たな産業を作りたいという要望が出される。②「しまの大学」に「香りと癒し学部」が創設される。③「しまの大学」が主体となり、「香りと癒しの学部」の学生と地域住民が事業に取り組む。④「おいでんさいグループ」なども参加し、⑤新たなユニットが結成される。⑥コブミカンの香り袋の製作・国産葉っぱの輸出に着手する。このように、活動に応じて関わってくる主体は異なるのであるが、4つの主体は常に関わりあって活動しているのである(第3・4図)。

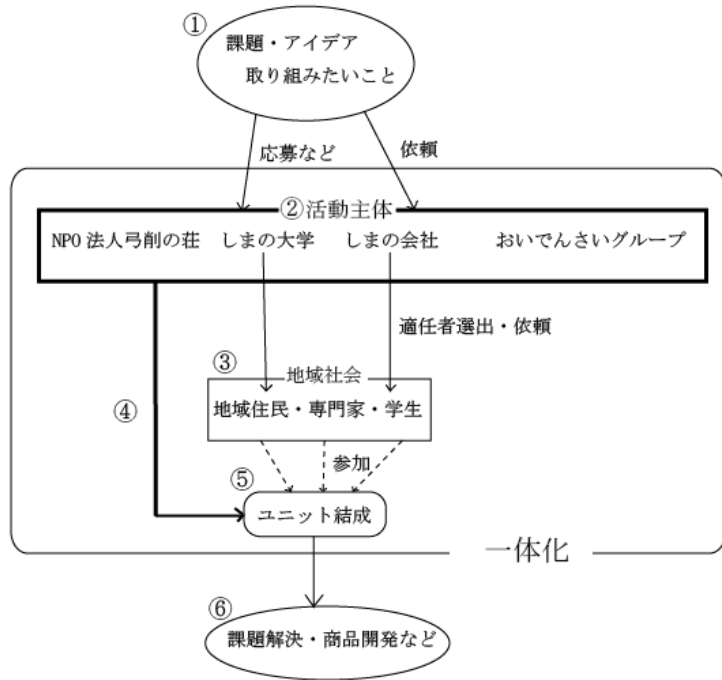
商品を販売するマーケティング分野は、「株式会社しまの会社」が主に取り行っている。なかでも、塩・ひじきの販売は、「NPO法人弓削の荘」が、塩・ひじきの製造を行い(写真3・4)、「株式会社しまの会社」がインターネットなどによって販売している

ことから、「株式会社しまの会社」と「NPO法人弓削の荘」の2つの主体が関わり合っている。コブミカン・摘み菜栽培では、「しまの大学」の「摘み菜学部」と「香りと癒し学部」が主となり、コブミカンの栽培を行っている。コブミカンと摘み菜は、耕作放棄地で作られ、耕作放棄地を使用しようとする「耕作放棄地再生プロジェクト」に、「株式会社しまの会社」が取り組んでいる。摘み菜やコブミカンの栽培を手伝っているのは、「しまの大学」の「香りと癒しの学部」の学生のほか、「おいでんさいグループ」が携わっていることから、コブミカン・摘み菜栽培は、「しまの大学」、「株式会社しまの会社」、「おいでんさいグループ」の3つの主体が関わり合っている。

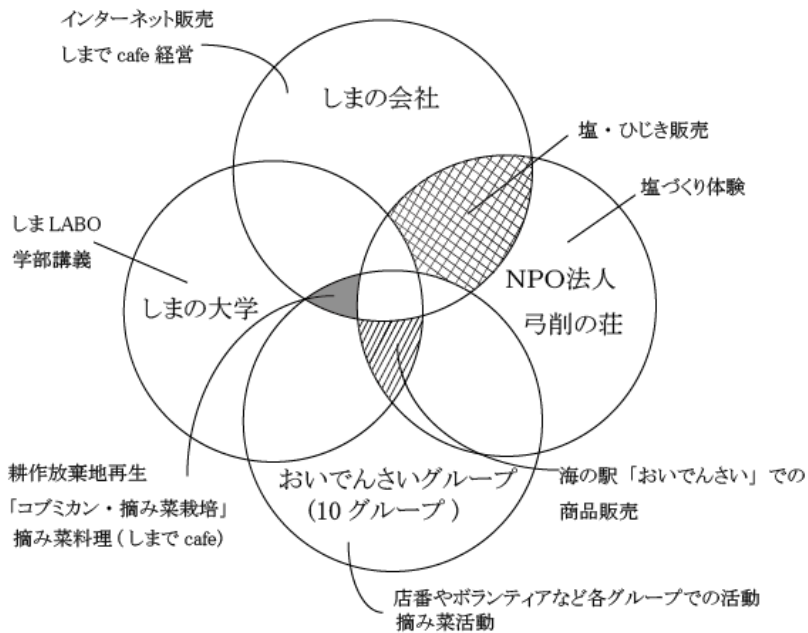
「株式会社しまの会社」は、「島民の、島民による、島民のための会社」として、地域に還元するサービスや運営を行っている。主に「おいでんさいグループ」が出資者となり、「株式会社しまの会社」に常勤している社員7名以外(パートタイマー4名含む)には、原則として給料は支給されず、「おいでんさいグループ」を含め、地域住民が無償で運営に携わっている。「おいでんさいグループ」の構成員は、高齢者が多いことや介護の負担などから、強制参加ではなく、参加可能なときのみ参加する任意参加の形態をとっている。このことから、組織運営の柔軟性がうかがえる。

弓削島の現状をみると、まちづくり活動に対する視察などが増加し、島外の人々が観光目的で訪れるようになった。また、兼頭氏をはじめ弓削島に移住してくる人も出てきた。弓削塩やひじきを、東京や京都などの大都市圏に出荷する販路が確立したことからも、弓削島のまちづくりは地域活性化事業として成功しているといえよう。

こうしたまちづくりの取り組みも年々変容している。その最たるものとして、「おいでんさいグループ」内の「ひまわり」の活動がある(第2図)。当該グループは、高齢者が行うことが難しい草取りや掃除などを請け負うボランティア活動を行っており、主たる活動者は女性ではなく男性である。また、弁当の配食を行うなどの地域ニーズに対応した活



第3図 弓削島におけるまちづくり体系
聞き取り調査より作成



第4図 弓削島まちづくりにおける4つ主体と活動の関わり
聞き取り調査より作成



写真3 「弓削の荘」の塩釜

2012年12月9日, 山田撮影



写真4 「弓削の荘」のひじき作り

2012年12月9日, 山田撮影

動も積極的に行っている。

村上氏は、グループ活動において、既存のものを維持しようとするのではなく、人との関わりやその変化を最も重視している。そのため、新たに活動に参加する人には、新旧の考えが衝突し地域コミュニティを壊すことを避ける意味合いからも、できるだけ新たなグループを作り、活動してもらうようにしている。そうした事例として、近年「上島ポップコーンの会」という身障者の子供を持つ父母で結成されたグループが誕生している。このように、弓削島には、旧グループも機能しつつ新たなグループが誕生しており、新しいグループを受け入れる地域社会の体制や素地が整っている。

最後に、「おいでんさいグループ」に所属する「チューリップグループ」の変化に着目したい。同グループは、ボランティア活動のノウハウを用いて、布地図「といまっぷ」を完成させ、「といまっぷ」は最終的に地域をつなぐ橋渡しの存在となったが、元

来は身障者の子供たちを支援する目的で始まった活動グループである。現在チューリップグループは、行政が身障者支援に力を入れるようになったことにより、従来の役割や活動を縮小化しつつある。

このように、弓削島のまちづくり活動は、一体化しているように見えるまちづくり活動の主体を中心とし、地域コミュニティを活用している。さらに、地域ニーズに応じて、取り組む活動を新たに作り、既存の活動を増減するなど、柔軟かつ臨機応変的な対応を行っているのが強みといえる。

弓削島のまちづくりは、「摘み菜の本『ゆげの摘み菜』の再版、マスコミからの注目、総務大臣賞受賞などの出来事が重なり、幸運な面もあった」と村上律子氏は述べる。近年は、大手企業とのコラボ商品販売の話も浮上しているが、大量の需要規模にどこまで対応できるかも課題である。弓削島は、高齢化が進行すると同時に、地域の主たる産業の1つである造船業が2013年度から厳しい見通しとなるといわれ、雇用や経済面の不安要素がある⁴⁾。「株式会社しまの会社」をはじめとした地域コミュニティ型の企業が地元雇用に創出する重要性は、今後さらに増していくことであろう。

3 弓削地区における飲食文化

1) 弓削島の飲食文化

弓削島の飲食文化の特色について、弓削島引野地区に居住し、上述のチューリップグループを主宰する小澤ヨシ子氏からお話を伺った。普段の食事での珍しい食材としては、「そうめんうり」と呼ばれるキンシウリ(写真5)がある。適当な大きさに切り、茹でると可食部がそうめんのような糸状になる。粕漬けや三杯酢につけて食べる。また、薄く切って揚げものにする食べ方もある。よく食べる海産物は、ミズダコ、ベラ、ナマコ、ワカメ、ヒジキ、オゴ、テングサ、イギス、モズクなどである。大潮には、引野の海岸で、タコ、ベラ、ナマコを獲ることができる。冬には、ヒジキ、ワカメ、オゴノリ、テングサ、イギスなどの海草が採れる。ジャリと呼ばれる小鯛を三杯酢に漬けることもある。

ハレの日のごちそう料理の一つとして、「鯛の腹増し」(写真6)がある。腹部を開いた鯛を酢に漬け、ひじき入りのおからを鯛の腹部へ入れる。子孫繁栄を祈願した縁起物の料理であり、結婚式や祭りの場にしばしば提供される。宴会料理の献立の一例を示せば、①煮豆、②イギリス豆腐(しなまみ海道地域での伝統的郷土料理、後述)、③そうめんうりの酢の物、④焼き魚などである。

10月にある秋祭りでは、おでんやそうめんうりなどを振舞う。11月上旬に大島、弓削島、佐島で行われるお大師祭りの日には、「へぎ」と呼ばれる白ごはんに2切れのたくあんという決まった食事を振舞う。チューリップグループでの会合や祭りのまかないなどの場では、各個人が得意な十八番料理を持ち寄る。子どもから好評を得ると、その母親など若い人を含む様々な人にレシピを教えるなど、交流の場だけでなく、次の世代に飲食文化を伝える良き場にもなっている。

2) 佐島の飲食文化

佐島の飲食文化の今昔については、佐島生活研究グループの女性4名(64歳, 67歳, 77歳, 87歳)からお話を伺った。戦時中から昭和20年代まで、佐島では、米の代替品であるさつまいもや麦を主に栽培し、これらを食していた。お盆や正月のみは、米を食べることができた。さつまいもは、つるまで食べており、「ヘイクリ」もしくは「カンコロ」と呼ばれる加工をした。「ヘイクリ」は、さつまいもを蒸した後に干したものであり、火に炙って食べ、甘味が強い。「カンコロ」は、さつまいもを洗って干したものであり、粉末にし麦を混ぜ団子にして食べた。ギザミなどの魚類、カキ、マテ貝、セト貝などの貝類、ワカメ、ヒジキ、モズク、天草などの海藻類もよく食された。

次に調味料について述べる。かつては、塩は各家庭で海水をくんで作っていた。醤油と味噌も麦を用いて家庭で作られていた様だが、レシピは残っていない。砂糖や米は配給制であった。現在、味噌は、「佐島味噌」(写真7)と呼ばれ、佐島の特産品となっている。塩分を限界まで減らした麦味噌であり、人気が高い。作り方の概要は、下記のとおりである。



写真5 キンシウリ(そうめんうり)

2012年12月9日、野島撮影



写真6 鯛の腹増し用の小鯛の酢漬け

2012年12月9日、野島撮影

大麦(丸麦)と米を一晩水にさらし、蒸してムシロに広げ麹菌を付着させる。麹菌を付着させる期間は季節や気候に左右されるが1晩から2晩である。大豆を柔くなるまで炊き、麦と大豆を混ぜて3ヵ月間寝かす。佐島味噌は、現在は佐島にある味菜館(写真8)という建物で、佐島生活研究グループの女性たちによって、毎年2週間かけ300kgを4回、計1,200kgが生産されている。佐島味噌は、弓削島の「おいでんさい」と「ログハウス弓削」、佐島の「佐島ふれあい市場」において、1kg500円で販売されている。

ごちそうとしては、白米、寿司、「いぎす豆腐」(写真9)が挙げられる。いぎす豆腐はいぎすと呼ばれる海草を用いてできる寒天のようなものであり、今治から越智諸島、広島県の呉・尾道にかけての伝統料理である。広島県の呉や三原地域では、いぎすは5月から梅雨前あるいは夏季に採集され、いぎす豆腐は家庭によって微妙に異なり、にんじん、ごぼう、

大豆、豆乳などを入れるとされる(田中・田中, 2010, 85頁)。越智・今治地方における基本のいぎす豆腐の具は、ゴボウ、ニンジン、エビ、キクラゲ、サヤマメである(愛媛新聞 伊予の台所取材班, 2004, 18頁)。

今回の聞き取りによるいぎす豆腐の作り方は、下記のとおりである。採ってきたいぎすを洗って干す作業を2, 3回繰り返す。いぎすは灰色をしているが干すたびに白くなり、他の海草やゴミがとれる。きれいになったいぎすを水に戻し、凝固作用もある生大豆粉、いりこからとった出汁、醤油、味醂を型に入れて固まらせる。具は入らないことが多いが、より豪華にするためにはニラや煎りゴマなどを加える。

年間行事におけるごちそうとして、正月のおせち料理には、煮豆、にしめ(干したタラを水で戻して甘辛く煮てゴマを混ぜる)、なます、きんぴら、ごまめ

(小魚のくぎ煮)、餅などが並んだ。ひなまつりは菱餅やアラレ、子どもの日には、ちまきである。業者によるボン菓子もよく振る舞われていた。また、旧暦3月21日付近の時期の「島四国参り」では、島外から来た人へお菓子やパンなどをあげるお接待が現在でも続いている。

現在、弓削島や佐島で問題になっているのはイノシシによる被害である。年ごとに、被害は甚大となっており、イノシシの数は増える一方である。狩ったイノシシは、くさい、まずいというイメージから、本来食べる習慣はなかったが、佐島にイノシシ肉処理場が建設され、料理教室や飲食店(しまで café)で提供されることにより、イノシシ肉を食べる機会は増えている。



写真7 佐島味醂

2012年12月9日, 野島撮影



写真9 イギス豆腐(左側, Aコープ弓削店)

2012年9月25日, 寺谷撮影



写真8 味菜館

2012年12月9日, 野島撮影



写真10 いのししカレー(しまでcafé)

2012年12月9日, 寺谷撮影

3) 摘み菜活動

弓削では10年ほど前から摘み菜を利用する活動が行われている。摘み菜とは、上述のように、山野、里、浜に生きる菜(花・草・木・海藻・実などすべて)の総称である。弓削には、以前から一部の摘み菜を食べる習慣はあった。つわぶき、わらびなどであり、普段の食事や冠婚葬祭の際にも用いられていた。わらびは、灰でたき、ゆでて柔らかくなったものをあく抜きし、佃煮に利用していた。つわぶきも佃煮などに利用され、塩漬けしたものは非常食としての役割を果たしていた。

しかし、多くの摘み菜は、10年ほど前から食べられるようになったものである。これらは、健康にも良いという理由で、一部の人には受け入れられているが、すべての人に受け入れられているわけではない。摘み菜は、海の近くのものから山のものまで、幅広く摘まれている。基本的には、生のままやゆで

ておひたしにして食べたりすることが多いが、おひたしにしても硬いようなものはてんぷらにしたり、茶として利用されたりする。また、「摘み菜クッキー」などの商品も作られている。ほとんどの摘み菜は、食べられるものではあるが、従来より食べる習慣がなかったものが多い。

そうした摘み菜の種類やレシピについては、おいでんさいグループと(株)しまの会社によって、『ゆげの摘み菜』という本にまとめられている。同書で紹介されている植物数とレシピ数を集計した結果が第1表に示される。同表によれば、春の植物数は33、夏の植物数は30、秋の植物数は37、冬の植物数は34であり、ほぼ同数である。また、レシピ数は、春39、夏25、秋24、冬34である。

さらに、季節ごとの植物の使用部位を表したものが第2表である。同表より、植物全体を使用したもの、葉を使用したもの、そして花を使用しているも

第1表 摘み菜にみられる季節別植物数・レシピ数

| | 季節 | | | |
|------|----|----|----|----|
| | 春 | 夏 | 秋 | 冬 |
| 植物数 | 33 | 30 | 37 | 34 |
| レシピ数 | 39 | 25 | 24 | 34 |

おいでんさいグループ・(株)しまの会社(2011)により作成

第2表 摘み菜にみられる季節別使用部位

| | | 季節 | | | | 計 |
|----|----|----|----|----|----|-----|
| | | 春 | 夏 | 秋 | 冬 | |
| 部位 | 全体 | 13 | 7 | 3 | 14 | 37 |
| | 葉 | 16 | 10 | 4 | 10 | 40 |
| | 花 | 9 | 7 | 7 | 6 | 29 |
| | 茎 | 6 | 1 | 0 | 1 | 8 |
| | 芽 | 0 | 1 | 6 | 5 | 12 |
| | 実 | 2 | 2 | 5 | 2 | 11 |
| | 枝 | 1 | 1 | 1 | 0 | 3 |
| | がく | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| | 種 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| | 計 | 47 | 31 | 26 | 38 | 142 |

おいでんさいグループ・(株)しまの会社(2011)により作成

のが特に多いことがわかる。また、秋には実を使用したものが多いこと、秋や冬には芽を使用したものが多いことなど、季節ごとの特徴もみられる。

4 弓削島における産業—水産業と観光業を中心—

1) 弓削地区の水産業

(1)主要海産物

上島町における海面漁業の魚種別漁獲量(2010年)をみると、魚類が75%を占め、次いでたこ類が9%、いか類が8%、海藻類が6%、えび類とその他はそれぞれ1%である。海面漁業では、魚類がほとんどであり、弓削漁協での聞き取り調査によると、魚類の中でも特に多いのがマダイとウマヅラハギである。マダイは上島町の特産品の一つでもあり、後述するホテル FESPA のレストラン「イル・マーレ」や「ログハウス弓削」、弓削漁協主催の「おさ

かな朝市」などでも販売されている。

弓削地区の水産物のなかで、海苔は、愛媛県の市町村中、第1位の生産量を誇る。上島町における海面養殖業の収穫量をみると、94%が海藻類であり、他では魚類が5%、くるまえびが1%に過ぎない。海藻類はすべて海苔類であり、海苔の養殖が盛んである。海苔もマダイ同様、上島町の特産品の一つであり、後述のように、レストランや土産品屋で販売されている。マダイや海苔は、地域の特産品として上島町内で販売されているだけではなく、岡山県での共販にかけられ、主に関西方面に流通する。

海面漁業、海面養殖業の行われている範囲は、第5図に示される。同図によると、海苔は主に、上弓削地区の東岸や百貫島周辺、豊島の北側海域で養殖されている。ひじきは、下弓削の東岸や佐島の南岸で収穫される。タイ、イカ、ハギなどの魚類は、弓削島周辺海域ではどこでも漁獲されるが、タイは弓削島の東側海域と豊島周辺、イカやハギは弓削島と



海苔

ひじき

タイ

イカ・ハギ

第5図 弓削地区における漁場範囲
弓削漁協への聞き取り調査により作成

豊島の間に挟まれた海域が主たる漁場である。

第6図は、愛媛県産海苔と弓削海苔の生産量の推移を示しており、弓削海苔の生産量は愛媛県産海苔の過半を占める。海苔の栽培カレンダーをみると、9月から10月初旬に陸上で網に海苔の種を植え、11月初旬に網を海に投入し、11月末には網に伸びた生海苔を収穫し始め、その後は10日間ごとに生海苔を収穫し、主な収穫期は12月中旬から3月初旬までである。近年の海苔の生産量には大きな変化が見られない。これは、海苔の養殖に必要な栄養塩がほぼ平均しており、1年を通して海苔の生産量が安定しているためといえる。

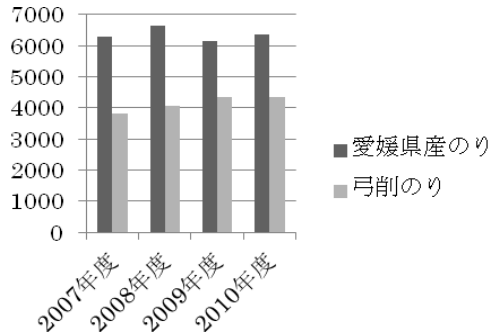
マダイやイカなどの魚類は、3月から網入れを行い、4、5月に年間全水揚げ高の7～8割を漁獲する。6月以降は漁獲量が少なくなり、不安定となる。近年は、2kg以上の大きな魚が減り、1kg以下の小さな魚が増えているとのことである。

(2)水産業従事者

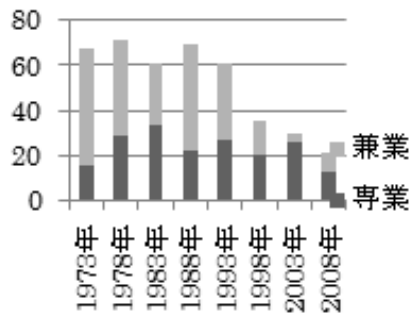
第7図は、弓削地区の漁業経営者の推移を示したものである。同図によると、1973～2008年の期間で、個人経営体数はほぼ3分の1に減少した。また、兼業経営者の割合が減り、専業経営者の割合が増えている。これは、漁業組合員の年齢構成が主に60～70歳代が中心であり、他産業で働くことなく、漁業だけに従事している人が多いためである。一方、20～30歳代は5～6名ほどであり、若い世代の漁業従事者は少ない。その原因として、食生活の変化による魚類需要の減退、漁獲する魚体が小さくなったことによる魚単価の値下がりによる収入の減少など、漁業のみで生活を営むことが困難になっていることが挙げられる。さらに、石油価格の上昇や漁船の設備投資ができない問題も、漁業従事者を減少させる一因となっていると考えられる。若い世代の漁業従事者の減少に関連して、後継者の不足も深刻な問題となっている。漁協関係者によると、後継者不足に対する対策は特になく、今後も漁業従事者は減少すると予測されている。

(3)弓削漁協の活動

弓削漁協には青年部と女性部の2つの組織がある。青年部は漁協の男性10人ぐらいの組織であり、



第6図 海苔の生産量の推移 (2007～2010年)
弓削漁業協同組合(2012)により作成



第7図 弓削地区における漁業経営体数の推移 (1973～2008年)
愛媛県農林水産統計により作成

女性部は漁師の妻など20人ほどで構成される。弓削漁協では、毎年、ゴールデンウィークの漁獲量の多い時期に、弓削漁協おさかな朝市を行っている。この活動は、弓削漁協の青年部が行っており、10年前から始まった。弓削漁協おさかな朝市では、弓削地区だけではなく上島町全体で獲れたものを持ち寄り、販売している。主に、タイ、ヒラメ、イカ、ハギなどが売られており、毎年200～300人が訪れる。また、青年部では2年前まで弓削小学校の生徒を対象に、毎年夏になると定置網体験などの漁業体験プログラムを行っていたが、参加する小学生の人数が少なくなったため、現在では行っていない。女性部では、海苔の佃煮などの海産物の加工販売、各

種イベント協力、飾花活動、魚食普及、海岸清掃などの活動を行っている。2004年の全国青年・女性漁業交流大会において、「弓削海苔の佃煮づくりに取り組んで ― 手作り、無添加、自然食品 ― 」という発表を行うなど、女性部の活動は活発である。

この他、上島町商工会議所が主催する産業まつりは、11月に岩城地区で行われ、漁業だけでなく農業など様々な産業産品が集められ朝市を実施している。ここでは、上島町全体の地元産品だけでなく、県外産品も集められ販売される。また、11月に松山市で行われる産業文化まつりには、上島町役場職員が弓削海苔を持ち寄って宣伝しており、上島町内だけでなく町外へ向けてのPR活動を実施している。

2) 弓削地区の土産品店

(1) 土産品店の概要

弓削地区には土産品の販売店舗が4箇所存在する。すなわち、土産品店として「海の駅おいでんさい」(写真 11)と「ログハウス弓削」(写真 12, 写真 13)があり、ホテル FESPA (写真 14, 写真 15)と飲食店「しまで cafe」(写真 16)には土産品のコーナーが設置されている。

上記4店舗において、販売されている特産品をチェックした。また、おいでんさいとログハウス弓削においては、利用状況、土産品の販売状況、店の運営などについて聞き取り調査を行った。まず、おいでんさいの顧客は、7~8割が地元客であり、ほとんどがリピーターである。観光客、島の帰省客、しまなみ街道のサイクリング客が来店することもある。おいでんさいの品揃えは、地区内の土産品店で最も幅広いとみられる。人気の商品は、味付け海苔、味噌、野菜、佃煮であり、地元の普通の食事に使う商品がよく売れている。

おいでんさいは、複数のまちづくりグループが当番を決めて店番を実施している。調査日に当番であった佐島生活研究グループによると、現在当番を担当しているグループは10以上あり、商品登録をしている団体は200以上であるとされる。また、野菜や果物は地元の人々が作ったものを直接仕入れ、バック、ハンカチ、タオル、ストラップ、手まり、帽子は近所のボランティアグループが製作しており、地



写真 11 「おいでんさい」の売場

2012年12月9日、堀内撮影



写真 12 「ログハウス弓削」の外観

2012年12月9日、堀内撮影



写真 13 「ログハウス弓削」の売場

2012年12月9日、堀内撮影

元の人が積極的においでんさいの運営に参加している。おいでんさいを運営する団体への参加者のほとんどは、50～90歳代である。参加人数の減少、高齢者の増加のため当番に参加できないグループも多く、関係者の高齢化は今後のおいでんさいの運営の課題になると考えられる。

次にログハウス弓削は、おいでんさいと同様、地元客が多い。弓削以外から来る利用者は、夏の観光シーズンや帰省時期が多い。同店は、おいでんさいの品揃えに似ているが、地元住民の持ち寄りの野菜や果物は無い。人気商品は、海苔、海苔加工品や岩城の芋菓子である。また、しまなみ街道のサイクリング客が訪ねることも多く、上島町以外の特産物も販売している。同店は、おいでんさいの開店より古く、1989年に開店した。店の人によると、開店当時は、弓削地区内の土産店がこの1店のみであり、客数が多かったが、おいでんさい開店後は、客数が減少したとされる。現在、店舗経営は2人で行っており、おいでんさいに比べ、地域のまちづくりグループとのつながりは深くはない。

ホテル FESPA は、観光客、特に同施設の宿泊客の土産購入が多い。上島町の特産品が半数以上を占めるが、「しまなみ海道」を利用して当施設に訪れる客が多いことから、今治市を含めたより広域の地元以外の商品も多い。土産用に買う客が多く、海産物に加え、菓子や陶器の品ぞろえに力を入れている。

しまで cafe は飲食店であるため、他の3店に比べ特産品を売る場所が広くはなく、商品の種類も少ない。同店は、地元企業の「しまの会社」が経営し、同企業により作られた商品が多い。

(2) 店舗における販売土産品

各施設で取り扱っている土産品およびその生産地をまとめたのが第3表である。同表によれば、どの施設でも共通して海産物が多く取り扱われていることがわかる。海産物は水産業が盛んな弓削地区の商品がほとんどであり、FESPA を除き海苔の品揃えが特に豊富である。また、弓削塩やひじきは数年前から販売されているが、海苔と同じくらいの人気があるとのことである。弓削地区の商品は地元の



写真 14 ホテル FESPA の外観
公営国民宿舎ホームページより引用



写真 15 ホテル FESPA の土産物売場
2012年12月8日、堀内撮影



写真 16 「しまで cafe」の外観
2012年9月25日、寺谷撮影

第3表 弓削地区の各土産品店で取り扱う上島町内の土産品、特産物

| 店名 | 各店舗で取り扱われる商品および商品の生産地 | | | | | | |
|---------|-----------------------|------|------|-----|-----|-------|------|
| | 弓削地区 | | | | | | |
| | 海苔 | 海苔佃煮 | 日高昆布 | ひじき | 弓削塩 | タコ加工品 | ちりめん |
| おいでんさい | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | |
| ログハウス | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| FESPA | ○ | | | | | ○ | ○ |
| しまでcafe | ○ | ○ | | ○ | ○ | | |

| 店名 | 弓削地区 | | | | | | | |
|---------|------|------|----|-----|-----|---------|-----|----|
| | わかめ | 鯛の塩焼 | 椎茸 | えごま | おかき | いわしせんべい | 杜仲茶 | 紅茶 |
| おいでんさい | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | |
| ログハウス | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| FESPA | | | | | | ○ | | |
| しまでcafe | | | | | | | ○ | ○ |

| 店名 | 弓削地区 | | | | | | |
|---------|---------|----------|----|------|----|------|---|
| | 摘み菜クッキー | べにふうき茶塩飴 | 漬物 | はちみつ | 焼酎 | ジュース | 米 |
| おいでんさい | ○ | ○ | | | | | ○ |
| ログハウス | | | | ○ | | | |
| FESPA | | | ○ | | ○ | | |
| しまでcafe | ○ | | | ○ | | ○ | |

| 店名 | 弓削地区 | | | | | |
|---------|------|----|-----|-----|-------|----|
| | 野菜 | 果物 | 石けん | 工芸品 | 摘み菜の本 | 陶器 |
| おいでんさい | ○ | ○ | ○ | ○ | | |
| ログハウス | | | | ○ | | ○ |
| FESPA | | | | | | ○ |
| しまでcafe | | | | | ○ | |

| 店名 | 佐島地区 | | | | 岩城地区 | | |
|---------|------|--------|----|-------|------|-------|------|
| | 味噌 | マーマレード | 八朔 | 八朔ゼリー | 芋菓子 | 芋せんべい | レモン飴 |
| おいでんさい | ○ | | ○ | | ○ | | ○ |
| ログハウス | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ |
| FESPA | | ○ | | | ○ | | ○ |
| しまでcafe | | ○ | ○ | □ | ○ | | ○ |

| 店名 | 岩城地区 | | | | | | | |
|---------|-------|-----|--------|-------|-----|------|------|-------|
| | レモン飲料 | ゼリー | レモンリカー | 乾燥レモン | ケーキ | レモン湯 | みかん飴 | キャラメル |
| おいでんさい | ○ | | | | ○ | ○ | | |
| ログハウス | | ○ | | | ○ | | ○ | ○ |
| FESPA | | | ○ | ○ | | | | |
| しまでcafe | ○ | | | | ○ | | | |

現地調査により作成

「しまの会社」製品が多い。同社はまちづくり活動を積極的に行っており、海産物や摘み菜クッキー、

杜仲茶、味噌などの独自の商品を作っている。弓削地区の商品がどの施設でも半数以上を占め

るなか、弓削地区以外では岩城地区の商品も多い。岩城島は「青いレモンの島」と呼ばれるほどレモンの栽培が盛んであり、同島のレモンを使った飴、ケーキ、飲料が販売されている。同島には芋菓子（芋けんぴ）の工場があり、一般用と贈答用の芋菓子商品が売られている。芋菓子は2010年10月16日付の日本経済新聞の記事にも取り上げられ、これ以降土産品としての人気が高まっている。上記以外の販売商品としては、上述のように、地域のボランティアグループによる工芸品がある。また、ログハウスとFESPAでは弓削窯や宗兵衛窯など弓削島内の窯による陶器を販売している。

3) 弓削地区の飲食店と観光施設

(1) ホテル FESPA

ホテル FESPA は、2011年5月22日にオープンした。平日は主に弓削周辺地域の居住者の利用が多く、遠方からの宿泊客のなかでは関西居住者が多い。オープン当初は、特に愛媛県内客の利用が多かった。現在の入浴客は平日約50人、休日約100人、レストラン利用者が平日約60～70人、休日約100人程度とされる。観光客の多くは宿泊客であり、海水浴やしまなみ海道のサイクリング目的が多く、地元客は入浴やレストランの利用が多い。また、1階のラウンジでは土産品の販売も行っており、上述のように、弓削島だけでなく上島町全体の特産物を販売している。

(2) 弓削地区の飲食店

弓削島には12軒の飲食店が存在しており、その

うち6軒（「ジャンボたこ焼き濱岡」、「はまや」、「ラーメン党」、「みちくさ」、「西野」、「ブク」）は好み焼き屋である。

ここでは、主に地産地消の観点から述べたい（第4表）。聞き取り調査をした店舗のうち、地元食材を使用していたのは「FESPA レストラン イル・マーレ」と「しまでカフェ」の2軒のみである。好み焼き屋である「ジャンボたこ焼き濱岡」、「はまや」、「ラーメン党」、「みちくさ」では、地元産の食材を使用していない。また「西野」では、魚が捕れた時のみ酒の肴として新鮮な魚を出しているが、好み焼きには地元産の食材は使用していないとのことである。

「FESPA レストラン イル・マーレ」では、岩城島産のレモンポークを使用したレモンポーク丼、レモンポークステーキ、レモンポーク煮込みなどの人気が高い。春には弓削の漁師が獲る魚類、冬には海苔の養殖漁家による海苔を使用している。とりわけ、ゴールデンウィーク前後のアコウ、ヒラメ、カレイ、タチウオなどの地元産魚が多く獲れる時期には、新鮮なものをそのまま提供している。しかし、地元の魚類は通年の安定した入荷が期待できず、冬には広島県尾道市産をはじめとする町外の魚類を使用するとのことである。

(3) 弓削地区の観光施設

弓削地区で特筆される観光施設として「潮湯」がある。「潮湯」は、タラソセラピー（海水療法）を取り入れ、健康に効果の高い海水を利用した海水温浴施設であり、2004年3月に開設された（写真17）。

第4表 聞き取り飲食店舗の地元食材の使用の有無

| 店舗名称 | 地元食材の使用の有無 |
|----------------------|--------------------|
| 「FESPA レストラン イル・マーレ」 | 岩城島産のレモンポーク、魚 など使用 |
| 「しまでカフェ」 | 岩城島産のレモンポークを使用 |
| 「ジャンボたこ焼き濱岡」 | 使用していない |
| 「はまや」 | 使用していない |
| 「ラーメン党」 | 使用していない |
| 「みちくさ」 | 使用していない |
| 「ブク」 | 使用していない |
| 「西野」 | 魚が釣れた時のみ、酒の肴として提供 |

現地調査により作成



写真17「潮湯」の外観

2012年12月9日, 井口撮影

潮湯では、濾過した海水を温めるため、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどのミネラルによる血液の循環促進、体内の水分調整機能、殺菌、発汗、保温などの作用がもたらされ、肩こり、腰痛、神経痛、リウマチ、筋肉疲労、関節痛、自律神経失調症、高血圧、糖尿病、痛風、風邪の予防、眼精疲労、花粉症、すり傷、切り傷などに効能があるとされる。運動浴ダブ、海水を霧状にしたミスト風呂、みかんやハーブなど毎日異なる薬効成分が体験できるキャラクター風呂、ジャグジーバス、ヒノキ露天風呂、冷海水ダブ、塩分濃度が高い洞窟風呂など、大小様々の浴槽が存在しており、最も大きな運動浴ダブでは浴槽内での歩行ができる。「潮湯」利用客は、主に因島などの地元の健康維持を目的とした65歳以上高齢者が多く、多くがリピーターである。夏休みなどの帰省期には、地元の人が孫を連れてやって来る事も多い。地元以外の利用者としては、しまなみサイクリング利用者などがある。

注

- 1) おいでんさいグループは、女性が主に活動している10のグループ(ゆげ女性塾, なでしこ・ゆげ, 佐島生活研究グループ, 漁協女性部, 菜の花生活研究グループ, チューリップグループ, スイトビー, 秋桜, 手まりグループ, ハーバル)からなっている。海の駅おいでんさいの店番の他、グループ毎の活動も行っている。
- 2) 身障者の子供たちが触ったりして視覚だけでな

く、感覚で話を分かるようにしている体験学習型の絵本。材料として布にマジックテープやボタンなどを用い、つけはずしが出来るようになっている。

- 3) 布絵本の原理を応用した瀬戸内海周辺の旧20市町村の地図。「まなびびあ」に出典後、2012年12月現在は、弓削島にある「せとうち交流館」に展示・保管されている。
- 4) 造船業は約5年周期で製造する。2008年度のリーマンショック以降注文が減少し、2013年度には、2008年以前の注文ストック分が造り終わるため、造船業は厳しくなるといわれている。

参考文献・資料

- 愛媛新聞 伊予の台所取材班(2004):『伊予の台所』, 愛媛新聞社.
- おいでんさいグループ・しまの会社(2011):『ゆげの摘み菜』.
- 上島町島おこし協力隊パンフレット(2012):「かみじまめしちず ゆげじま・いきなじま編」.
- 田中博・田中貞子(2010):『四季の海藻物語』, ひろしま生きた自然博物館.
- 日本経済新聞社「日本経済新聞」(2010年10月16日).
- 弓削漁業協同組合(2012):『弓削のりふるさと学習』.
- <ホームページ関係>
- 愛媛県農林水産統計:
http://www.maff.go.jp/chushi/kohoshi/kankoubutu/38ehime/23_nenpo.html
- しまの会社(2013年1月9日閲覧):
<http://www.kibounoshima.jp/kaisha/>
- 公営国民宿舎ホームページ. インランド・シー・リゾート・フェスパ(2013年2月7日閲覧):
<http://www.kokumin-shukusha.or.jp/annai/ken/ehime/438191.html>
- 弓削の摘み菜(2013年1月9日閲覧):
<http://yugenotumina.ikidane.com/>