連載

金丸弘美の「食と地域」の旅日記

【上】上灘漁業協同組合女性部と部長の松本洋子さん（右）
【右】蛸壺漁で獲れたタコを抱える大森康子さん。

23 愛媛県伊予市双海町 道の駅「ふたみシーサイド公園」

●金丸弘美
かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に『地域ブランドを引き出すカートータルマネジメントが田舎を変える!』（合同出版）、『田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則』（NHK生活人新書）など多数。

愛媛県伊予市双海町は夕日の美しい町で知られる。その夕日に惹かれて年間55万人の人が訪れる。

平地が少なく、山が海に迫っている。そこで、目の前に迫る海に沈む夕日を、観光資源として打ち出したのだ。

海沿いにある無人の下灘駅は、ホームからすぐ伊予灘の海が広がっている。鉄道写真ファンの撮影地としても知られる。それも観光のひとつとなり、渥美清主演『男はつらいよ』はじめ、映画のロケでも使われている。沿線沿いには、斜面の土手を利用して、春には菜の花を住民の力で植えるなど、四季の美しさの演出もしている。

町の木造の小学校の校舎を残し、太陽電池を入れるなど、環境循環の取組みを行い、そこを集会場や会議に使うなど、景観と町のたたずまいを大切にしている。

その地域にあるものを活かして、観光資源としてうまく活用している。総合的な演出の努力が、人を引き付ける力になっている。

そして、たくさんの人たちに、食事と休息の場を提供し、かつ地域に経済が回るようにと、1995年に、海沿いに生まれたのが、道の駅「ふたみシーサイド公園」。レストランや魚売り場やイベントなどが行われている。夏には多くの海水浴客が訪れる。

この店舗で、市場には出ない雑魚を使ってジャコ天を始めとする加工品販売をして人気なのが上灘漁協女性加工部の18人のお母さんたち。

ジャコ天、鯛チクワ、鯛飯、コロッケ等の販売。それに体験教室も開いている。

その場で揚げてくれて、アツアツのものを出してくれる。これが人気となり、今では年間売上が5000万円となった。

いただいたジャコ天をみたら中身は、エソ、グチ、トラハゼ、アジ、ハランボ、ハモ、メブト、ひらご、とあった。たくさんの魚をすり身にして揚げる。地域の魚が使われるだけに、海の香りとうまさをしっかり抱え込んで、浜の風をうけながら食べるのは最上のものだ。

夏の海水浴客むけに出されて人気となったのが串にさして食べやすくしたもの。夕日を眺める恋人たちにと作りだされたのがハート形のジャコ天。餃子の皮で挟んで揚げた、ユーフォーをかたどったものもある。

なかでも驚いたのがたこ焼き。蛸壺漁を営むお母さんの茹でたてのものを使っている。

大阪でのたこ焼きが有名とはいっても、おおかたは輸入の蛸だ。地元で蛸壺漁で獲った蛸を、漁師のお母さんたちがタコ焼きで出してくれるお店など、そうそうはないだろう。

漁港には、さまざまな魚が揚がる。200種類にもなるといわれる。しかし、市場に出るのは、ほんのわずか。大量にとれない魚は雑魚として、ほとんど値段がつかない。どの漁港でも雑魚をどう生かすかは課題になっているのだ。それをジャコ天という形で、お母さんたちが商品にして雇用も生みだした。