

島の女性。パワーで 地域資源を活かそう

愛媛県弓削島 村上律子

地域の女性たちが積極的にまちづくりを行ってきた弓削島。三年前に直売所「おいでんさい」をオープンして以降、その活動にさらに拍車がかかっている。摘み菜や海藻を使った自然食も提案し、足元にある自然、食材を活かす知恵を蓄積。「食」を核に、島の自然、ふるさとを見直すきっかけにもつなげてきた。

■ わがふるさと弓削島

平成一六年一〇月一日に旧弓削町、生名村、岩城村、魚島村の一町三村の島同士の合併で新しい町・上島町が誕生しました。二五の島で構成される町は、隣の地域に行こうにも船でしか渡れません。海が荒れたり、霧で視界が悪くなると定期船が止まり孤島と化しますが、穏やかな瀬戸内海ですから年に数えるくらいしか運休はしま

せん。それぞれの島は、それぞれの歴史文化を育み、独自のまちづくりをしてきましたから、合併後の一体感の醸成はまだまだです。それなら互いに競って個性的なまちづくりを進めるべきであろうと思っています。

私は、弓削島で生まれ、学生時代の二年間を除いてこの島でずっと暮らしています。本年三月、昭和四四年に旧弓削町に奉職して以来三八年間にわたる公務員生活にピリオドを打ちました。四月の半ばに私の退職を待つように闘病生活の長かった義母の死と知人の急死は、私

の退職後の生活設計を大きく変えるものでした。退職後は、「ゆげ女性塾」(注1)と「おいでんさいグループ」のなかで、仲間と楽しくゆったりと過ごそうと思っていましたが、二人の死は、予想外の雑務が飛び込み、忙しい日々が続いております。当分退職気分には浸れそうにはありません。

■島で初の取り組み

「おいでんさいグループ」誕生

平成一六年一月頃、弓削港内に商店モールの建設計画があり、オーナーの(有)小川工務店の社長から生協、食堂、文具・化粧品店、写真館などが入るその一角で、フリーマーケットをしないかと当時、地域づくり団体との関わりの深かった私にお話がありました。まず、ゆげ女性塾内で相談し、それから一六の女性グループに持ちかけ、平成一六年二月から、参入の是非について毎月グループの代表が集まって協議をしてきました。

当初は、店舗代、開店日時、営業品目など不安材料が多く憂慮しました。個性豊かな女性の集団ですから、勝手な意見も多く出てまとまるのかと心配しましたが、会を重ねていくうちに全員が意欲的になり、参加することを前提に話をしようという積極的な意見を出すグループもでてきました。おばさんたち特有の「何とかなるわ」の乗りで直売所グループ「おいでんさいグループ」を結

成、開店に向けて準備をしていきました。

以前から行政でも、地域間交流と特産品開発の必要性から、離島体験交流施設「せとうち交流館」(注2)の建設が進められ、営業許可の取得と本格的な施設整備が行われてきました。同時に、施設の有効活用を図るため、ものづくり団体の組織化を考えていた矢先でしたから、行政側にとっても好都合でした。組織化だけでなく直売所までも自前ということですから、すべての条件が整ったわけです。

■てんやわんやで

「海の駅おいでんさい」を開店

生協が入るので販売品目についても心配しましたが、小川社長からの「競争してください」との言葉に意を強くし、陳列棚も隣のかどや商店の中林社長から旧店で使っていたものをいただき、なんとか形になりました。直売所「海の駅おいでんさい」がオープンしたのは同年九月二五日、当初週三日開店と言っていたのに、いまでは毎日開店しています。

経費が発生しますので、販売金額の一部を運営費に当てています。毎日の店番は、午前九時三〇分から午後三時三〇分までグループが交代で行っています。人件費は支給していませんが、店番をするグループの販売手数料は売り値の一割とし、店番をしないグループと個人から

は二割をいただいています。毎月一回、第二日曜日に朝市と運営委員会を開き、より良い運営を目指して話し合っています。

野菜、柑橘、海苔、鮮魚、染色品、手芸品、リサイクル品、手作りの洋服、蔓クラフト、自作の野菜を使った日替わり弁当、物菜、蛸おこわ、鯛めし、チラシ寿司、草もちなど昔ながらの島の味を一部今の味に変え、地域の人たちや観光客の方に喜んでいただくべく手作り、地物にこだわり創意工夫して毎日販売しています。スローフードにこだわっていることからお年寄りに好評です。お客さまから「あれがほしい」といわれるとすぐ用意しますし、次の日には、同じようなものがたくさん並びます。かつて、畑でできたもの、磯でとれた海藻や魚介類は、たくさんとれるとご近所に配ったりしていましたが、それが今では、値段を付けてそれぞれが持ち込みます。「荒れた畑を開いて野菜を植えたんよ」という人も何人かいます。趣味の野菜作りに楽しみができたのです。弓削島だけではなく、岩城島の専業農家の方も毎日新鮮な野菜を持ってこられます。お年寄りや若い方が趣味で作っていた手芸品も、今では店に並んでいます。島のおばさんたちに「安すぎる」というと、「ええんよ。楽しんでんじゃけん」と。島の人たちは、根っからのお人よしです。この店内は、地域のおばさんたちの憩いの場になっています。地域の人たちの関わりが日々深まっています。

この店のもう一つの顔は、ボランティアコーデイネーターです。おいでんさいグループのメンバーが「ボランティアネットワークひまわり」のメンバーなのです。自分たちが元気なうちに地域の役に立ちたいというグループの総意から始まりました。一人暮らしで公的支援が受けられない人たちや、実家を空き家にして都会に住む人たちの要望が年々増えています。通院への付き添い、墓の掃除、庭や畑の草取りや手入れ、引越しの手伝い、部屋の模様替え、お話し相手など、お手伝いする内容はさまざまです。

■「ゆげ浜風御膳」 「ゆげ浜風御膳」

平成一一年、旧弓削町において、地域資源を活かしたまちづくりを推進するため、「第一回海のシンポジウム」を開催しました。郷土料理、特産品の開発を目指して、基調講演、地域グループが作った地域の資源を活かした手作り料理や特産品の試食、磯、野山の生態調査などを行い、町村合併まで六回続きました。これらの調査の成果として『弓削の海藻、磯の生き物』『ゆげの摘み菜』という本も発行しました。

これをきっかけに、女性グループの会合では、いつも我が家の自慢の味の一品や、昔ながらの郷土料理を持ち寄って会食を繰り返してきました。その頃、瀬戸内海で



海の駅「おいでんさい」。新鮮な野菜や魚介類、手工芸品なども販売している。



豊島での摘み菜ウオッチング。身近にある自然を再発見。

私たちが作っています。アイデア料理を次々に提案。



旬の摘み菜をたっぷり使った「ゆげ浜風御膳」。



昔瀬戸の花嫁だったおばさんたちが作る「せとせっと」。



クルーズ事業を展開していた(株)風の音舎(本社・広島県福山市鞆町)の役員の方がこれらの料理に注目されたことから、おいでんさいグループのオリジナル料理「ゆげ浜風御膳」が誕生したのです。

これは、摘み菜(野の食せる草、磯の海藻など)を主にした料理で、肉は使わず島なのに魚もあまり使わないスローフードです。秋桜グループのメンバーである民宿中塚の奥さん、いつ子さんたちが中心になって、昔、おばあちゃんを作っていた郷土料理に一工夫したものを提供しています。他のメンバーも得意な料理を持ち込みます。多くの都会の人たちが、弓削島にやってきて食べて行かれます。先ごろ来られた教育研究者の方々が絶賛して食べていきました。予約があれば民宿中塚で食べる事ができますし、お弁当にもできます。

本年四月には、(株)風の音舎が、上島町豊島に高級リゾートホテル「ヴィラ風の音」をオープンし、こちらでも島の摘み菜をふんだんに使った料理が、都会の料亭から来たシェフの手により、さらに高級な料理としてお客さまに喜んでいただいているようです。この食材の提供を私たちが引き受けています。「何日までに、何々を、いくら」と種類も量も多いので収集は結構大変です。今、島の野山や畑は、高齢化が深刻で荒廃の一途を辿っています。イノシシも増えています。野草には、よく似たもので食べられないものもあるので注意しながら、野や磯

を歩き回っています。例えば、ツルナ、ノゲシ、ノビル、ギシギシ、イタドリ、ハコベ、ワラビ、ハマダイコン、オニ木の芽、ツワブキ、タケノコ、ホンダワラなど。おいしそうと思える摘み菜を探していますが、この頃では、摘み菜の方から存在感をアピールしているようです。「私を食べて」と。これは、私たちが地域の自然にやっとなり溶け込めたのだと思います。「今までは、採ってきたものは、近所にあげたりしとたんじゃけど、買ってくれるんならお父さんと採ってくる」とお母さんたちは、お父さんたちと仲良く野や磯にうきうきと出かけているようです。

このような活動が注目され、県立弓削高等学校の地域の社会人活用の授業に、郷土料理の指導にうかがっています。食べた生徒の第一声は、「おいしい! 小さいときおばあちゃん家で食べた」「給食で食べた」「お母さんは、忙しいからこんなものは作らん」「家で作ってみる」など、さまざまな感想でした。今後は子どもたちに島の味を伝えていこうと思っています。

このように今、地域の人たちが、島の自然やふるさとを見直そうとしています。

■島の味と香りをまるごと詰めた宅配便
「せとせつと」

昔、瀬戸の花嫁だったおばさんたちが作って都会へ送

る宅配便「せとせつと」は、島の地域づくりの一助にと上島町に参入してきた(株)風の音舎との協働で始まりました。安心安全をモットーに味と品質にこだわる人たちの結集で、本年二月まで毎月発送し、一三回続きました。お届けセットは、毎月一箱五〇〇〇円のセットを二〇〇個作り、漁協の干物、松山のかまぼこ、柑橘、漬物、味噌、手作りのお菓子などを詰めていました。製品を袋詰めしている量が足りなくなつて島中を走り回つて食材を探したり、箱の隙間に何か入れなくちゃと、とにかく当初は走り回り疲れました。少し慣れた頃に、お客さまの希望で、箱を開けたらすぐ食べられるものを多くということになり、悩みましたが、大阪の摘み菜研究家の平谷けいこ先生を毎月お招きし、摘み菜を使ったお惣菜をつくることにしました。これが意外にも評判がよく、「摘み菜は癒し」をキャッチフレーズに摘み菜料理のレパートリーをどんどん増やしていきました。

例えば、島の野菜と摘み菜とを組み合わせた「初夏のサラダ」(ハマダイコンの実、ツルナ、ダイコン、ニンジン)、「露草入り刺身こんにゃく」、「菊芋と緋かぶらの甘酢漬」、「想いの竹茶」、「島の葉っぱ茶」(一〇種の摘み菜)、「摘み菜と海藻サラダ」、「淡竹のいきおい寿司の素」(淡竹、ヒジキ、ニンジン、ゴボウ)、「摘み菜ご飯の素」(ヒジキ、小せんだん草、シロザの実)、「桑いそふりかけ」(クワの葉、ヒジキ)、地元産の味噌に二工夫した「ゆづげの出逢

い味噌」(ツルナ)、「つわぶき・露草入り艶味噌」——これらに、甘い物は地域の物を使った黒さざげ入り・伊予柑パウンドケーキ、草もち、チーズケーキ、蓬・黒さざげゼリーなどです。柑橘は低農薬にこだわりました。途中から、伯方島はかんじまの漁師さんも参加し、内容もより充実していきました。

さらに、月ごとに島の季節を感じていただく植物(ミカンの花、ヨモギ、ウメ、キンカン、ウラジロ、ササ、ヒイラギなど)を一輪と、島の今や商品名、食べ方、薬効などを書いた手紙を入れました。お客さまの反応もまずまずでしたが、不特定多数の人たちに食物を送るという行為は、気が抜けませんでした。いまリニューアルして送るべく準備をしています。毎月食材を探しての摘み菜料理作りは、量も多く辛かったので、内容、発送回数など含めて検討中です。夏前には、「新せとせつと」をお送りしようと思つています。今までは(株)風の音舎のお客さまを主に、愛知県、東京都、大阪府、広島県などへ送ってきましたが、今後は、地域の人たちにも都会へ向けて利用していただくと思つております。摘み菜は、島の誇れる貴重なスローフード、スローライフなのです。

■ これからの島旅、島ツーリズムとは

私たちは、島旅の楽しみ方の一つとして弓削島の離島

ゆげじま
弓削島 data

広島県因島に接し、白浜の海岸線をもつ風光明媚な島。周囲18km、面積8.61km²、人口3,664人（平成19年4月現在）。明治以降は船員としての出稼ぎが盛んとなり、海員学校（現弓削商船高専）が設立された。現在でも因島の造船所など島外への通勤者が多い。タイ漁やノリ養殖、柑橘類の栽培などが行われるほか、平成12年にタラソテラピー（海洋療法）を取り入れた海水温浴施設「潮湯」がオープンし、観光業にも力を入れている。



村上律子（むらかみ りつこ）

昭和23年生まれ。昭和44年、旧弓削町役場に奉職。まちづくりの活動に積極的に取り組み、平成5年に「ゆげ女性塾」、同16年には「おいでんさいグループ」の発足に尽力。同19年3月末、上島町役場を早期退職、38年間の公務員生活にピリオド。現在はゆげ女性塾、おいでんさいグループの代表を務める。

体験交流施設「せとうち交流館」を拠点にして各グループで海藻おしぼ、シーグラスアート、イギリス豆腐作り、魚のおろし方、葉っぱ茶作りなど、体験交流メニューを一七種類企画・実施し、地域間交流を推進しています。今後は、岩城島、生名島、魚島のグリーンツアーを推進グループで「島ツアーリズムの会」を組織し、島外へ向けてそれぞれの島の特色ある体験交流を紹介し、島内の観光ガイドも引き受け、島めぐりを楽しむ島旅を発信しようと思っています。尾道市因島の新しい仲間が、島めぐりのクルーズ部門でツアーリズムへの参加を提案してこられました。また一つ新しい輪が広がるかと思っております。島の楽しみ方は、島に住む人たちの手ごとと思っております。

ります。

そして、仲間の輪を広げつつ、わがふるさとを誇れる住みやすい町に、また、子どもたちが帰ってきたくなるようなまちづくりを地域ぐるみで取り組みたいと思っています。

注1 「ゆげ女性塾」…女性の視点から身の回りの環境について考えようと、平成5年、県の施策で発足、翌年から自主活動を開始。リサイクル運動のほか、「弓削民俗誌」や「ゆげ見て歩きマップ 弓削町の地図帳」を作成するなど、環境、歴史、文化と多岐に渡って活動を展開している。

注2 「せとうち交流館」…上島町の歴史、文化を伝える体験交流施設として平成一六年にオープンした。木工の体験工房や調理室、図書室、ギャラリーなどが併設され、年間を通してさまざまな体験プログラムを実施。島内外の人たちの交流の場となっている。