

女性の発想で 「戸島ブリ」の商品化を

愛媛県戸島 吉田美知子

戸島ブリの特産化に取り組む女性グループ「とつとまむ」。アイデアを出し合って売り出した戸島ブリの押し寿司「ぶりっぺら」の評判が上々だ。この他、手巻き寿司やアラを使った料理法を考案するなど女性ならではの視点を活かし、戸島ブリの商品化を進めている。

愛媛県宇和島市戸島——四国の南西部、宇和島の市街地の西方、約一八キロの宇和海に浮かぶ、面積二・四一平方キロの小さな島です。島の大部分が宇和海国立公園に指定されており、天気の良い日には、遠く九州を見ることもできます。古くは渡島と称していましたが、戸口

の増加により戸島と改称したと聞いています。現在、約一六〇世帯があり、四五〇人ほどの住民の半分以上が六〇歳を超えるという高齢の島でもあります。

島内には保育園と小学校がありますが、中学校はあり

ません。小学校を卒業すると、親元を離れ、寮生活となります。宇和島市と戸島との間を、約五〇分かけて朝夕一日三便の定期船が結んでいます。

ここ戸島には、市指定無形民俗文化財の「お伊勢踊り」、市指定史跡の「一条兼定（戦国時代の土佐西部の領主）の墓」など、歴史的な史跡もありますが、観光資源となるほどではなく、ハマチの養殖が主要産業です。住民のほとんどが漁業関係者であり、ハマチの養殖を手がけています。

■島に元気を取り戻したい！

一昨年のある日、「吉田さん、ラベル作ってくれない？」という藤川美保さんの一言から私の戸島生活が一変しました。

藤川さんは、戸島生まれ戸島育ちの四？歳。島の行事では率先してアトラクションをするようなとても活動的で元気な人で、島の人たちからとても慕われています。

話を聞くと、「ここ五、六年の魚価の低迷などにより、島の主要産業であるハマチ養殖も低迷の一途をたどっていて、収入も減っている。明るい話題よりも先行き不安な話題ばかり。とはいえ、不平不満を言ったところで何か変わるわけでもなく、誰かが助けてくれるわけでもない。いま、自分たちができることを何かしなければならぬ」という思いでした。後の「とつとまむ」代表・藤川さんをはじめとする数人の有志が活動を開始、島のもうひとつの自慢であるヒジキやテングサを加工して販売したいので、ラベルなど必要なものを作ってほしい、と声を掛けてくれたのです。

確かに島には雇用もなく、先行き明るい話も聞きません。とはいえ、漁業関係者ではない私にとって、最初はピンとくるものではありませんでした。でも、せっかく戸島に暮らしていますし、島にとってプラスになること

であればと、なんとなく参加することになりました。

そのテングサは、というと、手探りのまま間屋さんへ卸してみたのですが、ほとんど利益が得られなく、断念。何か他にないだろうか、と思っていたところ、ある人から「ハマチの押し寿しを研究して作って見たらどうか？」というアドバイスをいただくことができ、さっそく実践することといたしました。こうして作り上げたのが「ぶりっぺら」(押し寿しの商品名)でした。そして、意外と評判のよい「ぶりっぺら」を呼び水として、島のプリの消費拡大につながられたら……、という希望もわいてきました。戸島プリの消費拡大は、島の住民を活気づけてくれ、島にもう一度元気を取り戻すことにつながります。

ネットワークのない一主婦が、世の人に「ぶりっぺら」、ひいては戸島プリを知ってもらうには、島外に赴いて活動するしかありません。しかし、交通の便の悪さもあり、どうしても活動に躊躇するところもありました。交通費だけでも大きな負担になるからです。

そんなとき、市の広報紙により「離島人材育成基金」助成金の公募を知り、このような制度を利用することができるのならば、「とりあえず、何かやってみよう！」と決めたのです。そこでこの機会に、既存の団体とは別に、島に活気を取り戻すべく活動する女性有志の団体として、藤川さんを代表とする「とつとまむ」を立ち上げたのです。昨年二月のことでした。

「とっとまむ」は現在一四人のメンバーで、戸島生まれの人もいれば、島外から嫁いできた人もいます。大半のご主人がハマチの養殖を手がけています。私以外はすべてご主人が漁協関係者です。

■島に嫁いで驚いたこと

子どもの頃からの私の夢は、「透明なイカの刺身を食べること」でした。戸島へ来てその夢は叶いました。釣りにたての魚を刺身や塩焼きにして食べることも、磯端でとれたてのウニをその場で割って食べることもできました。これらすべては、戸島へ来たからこそできたことでしょう。身が爆ぜた魚を目にしたときは、驚きました。新鮮な魚は煮たり焼いたりすると、身が爆ぜることをそれまで知らなかったのです。お行儀のない魚しか食べたことがありませんでしたから。また、新鮮な魚介類が当たり前、という島の人たち。信州出身の私に



自慢の逸品「ぶりっつら」。おためしあれ！

昨年4月2日、「とっとまむ」が初のイベント参加。宇和島商店街で「ぶりっつら」や「ハマチの味噌漬け」「ハマチの酢じめ」を販売。



とって、「御馳走＝刺身」、立派なおかずです。しかし、島の人たちは「刺身はツマミであり、おかずではない」と言うのです。

そんな山育ちの私にとって、「！！！」と思えること

が、島の人たちにとっては当たり前ということにびっくりしました。しかし、私が驚いたのはこれだけではありません。

「ぶりっぺら」にはハマチの身の部分しか使いません。使わないカマの部分や、アラを当初は捨てていました。アラももつたないけれど、カマの部分も捨てることにほとんど抵抗があったので、「ぜひ売るべきだ！」と意見を述べました。でも、「捨てる部分売るだなんて……、買う人いる？」という反応。これには驚きました。私の出身地では、お正月に欠かせないものがブリです。刺身、照焼きはもちろんのこと、雑煮の主役はブリなのです。ですから、私にとってブリはとても価値のあるものののです。お正月以外は身の部分は高いので、アラを買っては楽しんでいました。カマの塩焼きなど、滅多に食べられないご馳走でした。それなのに捨てるなんて……、価値観の違いに心底びっくりしました。

■ 島外への積極的な情報発信を

「戸島の美味しい海の幸を全国へアピールしよう！」という思いはあるものの、それでは、何を、どこで、どうやって？ と具体的なことはなかなか話が進みませんでした。自慢の海藻類、アジの開き、イカ干しなど、美味しいものはいろいろあります。でも宇和島近郊ではどこ

にもあるもので、直売所でもさまざまな地域で数々の商品が売り出されており、これらと差別化を図るのは難しいと考えました。さまざまな商品を取り揃えるよりは、島のメイン商材である「戸島ブリ」を徹底的にアピールしていくことにしたので。

そこで、戸島ブリを使った名産品となるものが重要と考え、「ぶりっぺら」の商品化に重点を置きました。普通の酢飯がよいのか、何か混ぜ込むのか、甘み、塩加減はどんなものか。主役のブリも、どんな切り方にするのか、酢じめの酢の加減、塩加減、魚の厚み、大根を上に乗せようというのも試行錯誤のなかで発案され、改良されてきました。とはいえ、食の専門家がいたわけでもなく、あくまで島のおばちゃんたちの寄せ集めのアイデアでした。そうしてあれこれ試作を重ね、ようやくいまの「ぶりっぺら」に到達しました。

まず手始めに、JAの直売所や近隣地域の朝市に、「ぶりっぺら」とブリの酢じめを具にした「手巻き寿司」を週一回置かせていただき、どれだけ受け入れられる商品かを確かめてみました。イベントへの参加も積極的に行いました。お寺の説法会、宇和島市商店街でのイベント、遊子のだんだん祭り、大阪で行われた「宇和島海（シー）フェア」です。「ぶりっぺら」をメインとしながらも、イベントの内容に応じて、ブリの味噌づけ、酢じめブリ、ブリの照り焼き丼の具などを紹介することで、消費者の

率直な意見を聞くことができ、またブリを使ったメニュー提案もできたと思っています。

「若い人は魚を敬遠しがち」と思っていました。確かに生魚は生臭かったり、触るのが気持ち悪いということはあるでしょうが、味噌漬けや押し寿司などに加工されれば、あまりためらうことなく、手にしてもらうことができました。また、「美味しい」という上々の評価をいただくこともできました。このようなイベントに参加することにより、もともと戸島ブリをアピールし、新たなブリを使った商品を開発していかなくても、という思いが強くなりました。

ハマチに含まれるEPAやDHAが身体にいいことや、戸島ブリの安全性などをパンフレットにして広く知ってもらうことも大切だと考えました。戸島ブリは、魚網防腐剤をまったく使用しない金網いけすで養殖を行っておりますし、養殖漁場の海水の有害物質の検査も行っております。また出荷にあたっては、検査機関で薬の体内残留の有無を厳しくチェックしているので、自信を持ってお勧めできます。

また、「とっとまむ」で商品化した特産品だけでなく、戸島のいろいろな海の幸をインターネットで購入できるようにしたいと、ホームページ制作の勉強も始めました。インターネットでの情報発信となれば、離島というハンデイもなくなりそうです。

■アンテナショップ「よつてみんなさい屋」での評判

時を同じくして、昨年夏、愛媛県南予地方の活性化のために、「∞（無限大）プロジェクト」として、特産品を使った新製品開発のための大プロジェクトが行政主導で実施されました。「とっとまむ」の活動を知った市の職員の方から推薦され、私たちもこのプロジェクトに参加できました。プロジェクトのなかで、宇和島水産高校の生徒とともに、ハマチの缶詰やレトルトつみれ汁の調理実習をしました。災害時の備蓄物に特産品を利用できないかと考えたからです。

この「∞プロジェクト」が、宇和島市の商店街に「よつてみんなさい屋」というアンテナショップを昨年一〜五月一〜八日まで期間限定で営業しました。この間に約一〇〇〇個の「ぶりつてら」を購入していただきました。リピーターも多く、「ぶりつてら」を一躍有名にしたイベントでした。ハマチの缶詰やつみれ汁もこのイベントで売り出され、完売となりました。このような活動が市の広報で取り上げてもらえたり、地方版ですが新聞記事になったり、テレビ取材を受けたりと、思ってもみない宣伝効果がありました。

また、「ぶりつてら」や「手巻き寿司」を戸島の郷土料理として認めていただくため、島内のさまざまな人た

ちに食べてもらいました。また、島には飲食店がないため、島外から来るお客さまには、住民が食事を準備することがあります。その際に、「ぶりっつら」はもちろん、ハマチを使った料理や海藻類など戸島産の海の幸を意識して提供するように、心がけました。

「戸島のハマチは美味しい」と思ってもらえれば、それ以上の宣伝効果はないと考えたからです。来島者の反応はともよく、皆さんに喜んで食べてもらうことができました。

一方、ハマチを使った料理を若い人にも手軽に楽しんでもらおうと、料理教室も開きました。最も好評だったのは、魚のアラ（骨身）を使ったギョーザでした。骨のスキミをミンチ状にして肉の代わりに利用したのです。子どもにも食べやすく、魚嫌いの人たちにも受け入れてもらえました。

戸島にはワイレの加工場があり、毎日ハマチのアラが廃棄処分されています。このアラに目をつけて、ハンバーグや団子、コロッケなど子どもに人気の献立に利用



「∞プロジェクト」の「よってみんない屋」。缶詰は宇和島水産高校の学生さんと一緒に作ったもの。

昨年11月3日の「コスモス祭」。ハマチ養殖者と1本3500円という大特価で戸島ハマチを提供。切り身を調味液に漬け、どんぶり仕立てにした「つけ丼」をあわせて試食販売、「ぶりっつら」とともに大好評を得た。



できることを知ってもらいました。今後は島外に向けても、このようなメニュー提案をしていきたいと思えます。若い人だけでなく、世代を超えて今後の食生活に役立て

てもらえそうです。

■問題点と今後の課題

これらの活動を通して、島の人たちは豊富な海の幸が身近すぎて、そのなかに商品価値を見出していないように感じました。美味しいことには自信があるのに、それを商品化して値段をつけようとなると、どうしても安く見積もってしまうのです。山奥育ちの私にとって、新鮮な魚というだけで貴重であり、価値のあるものだと考えているのに、それを周囲に理解してもらうことが難しい状況でした。

ですから、「ぶりっぺら」の値段設定にしても、当初は「これくらいなら買ってくれるかな？」という考えで設定したため、あとで後悔する羽目になりました。きちんと原価計算をした上で、考えていかなければなりません。仕込みの段階から詳細な生産方法のレシピを作成し、それにのっとったかたちで、いつでも同じ味が出せる商品の確立を急ぐ必要があるでしょう。

「ぶりっぺら」は、どこのイベントでも好評で、毎回売り切れでした。アンケートの結果でも、「もう一度食べたい」という意見が多く、消費者に受け入れられつつあると感じています。現在、毎週日曜日に直売所にて販売していますが、数に限りがあります。またイベントなど

で大量に販売しなければ、採算をとるのが難しい状況です。付加価値をつけ、利益が得られる商品を目指します。それに伴い、離島における交通手段のハンディを乗り越えるため、日持ちの問題、輸送方法の問題など、一つひとつ解決していく必要があります。

また、前述した廃棄処分となるハマチのアラから取れるスキミを使ったメニユの商品化や、ハマチのスモークなど、思いつきのアイデアも新商品となるよう、研究を続けていこうと思います。そして、新商品の開発やメニユを提案して、今後も積極的に戸島の海の幸を紹介し続けていきたいと思っています。

雇用を生むまでには長い道になりますが、将来的には地方発送して「お取り寄せ」という扱いにできるよう、戸島だけではなく、宇和島の名産となるよう、がんばっていききたいと思います。

■島に明るい未来を！

今回の活動を通じ、市の水産課や商工会などのお世話になったり、漁協関係の方に協力していただいたりと、周囲にとっても助けられながらなんとか続けることができました。そして、情報収集の重要性も感じ、商工会議所が主催するセミナーにも積極的に参加して、新規事業の立ち上げや販売方法のノウハウも勉強しました。主婦と

なり、事業や社会などとは疎遠になっていた私たちですが、この活動を通じ、いままでとは違う何かを得られたように思います。

そして私自身、これらの活動のなかで一番変わったのは、自分自身のような気がします。魚の扱いがわからず、オロオロばかりしていた私ですが、ハマチをメインに商品開発をすることで、仲間からハマチの裁き方や料理方法など、知恵や知識を教えてもらいました。そして、「戸島は昔はこうだった」「あんなことがあった」など、島

としま 戸島 data

宇和島の西方沖に位置し、周囲17.2kmの小さな島。人口425人（平成17年国勢調査）。島全体が急峻な地形であり、河川らしい川はない。古くから漁業を主産業とし、なかでもハマチの養殖は全国でも有数の生産高を誇る。かつては「渡島」と呼ばれていたが、戸数が増加したのにもない、戸島と称されるようになったという。



吉田美知子 (よしだ みちこ)

昭和44年長野県塩尻市出身。平成12年、戸島在住の夫と遠距離恋愛の末結婚。夫、息子2人、義父母、義曾祖母の7人家族。好奇心が強く、行動派。「とっとまむ」に誘われ、事務局として経理事務も担当。

の話聞く機会が多くなりました。いままであまり交わることのなかった人たちと交流することで、自分の世界が広がったような気がします。主人以外、誰一人として知る人のいない戸島での生活を始めていた私にとつて、軽い気持ちで参加したこの活動が、かけがえのない大切なものになりました。とりあえずでも、一歩を踏み出してよかったですと思っています。どんなに小さくても、大切な一歩なのです。