

伝統料理・産品・観光を

一体的にPR

— 食の魅力も伝えるアンテナショップ経営

かさおか島づくり海社 副理事長 森本 洋子



笠岡諸島：瀬戸内海の中心部、岡山県南西端の笠岡市沖にある大小31の島々からなる。有人島は、高島、白石島、北木島、真鍋島、大飛島、小飛島、六島の7島で、総人口は1,603人(令和2年2月1日現在)。基幹産業は、石材業や漁業、観光業など、島それぞれに特色をもつ。

笠岡諸島が一体となった島の大運動会

一九九七年、離島としてのハンディキャップを抱え、産業の衰退、過疎・高齢化が進展する中、笠岡諸島全島(高島、白石島、北木島、真鍋島、大飛島、小飛島、六島)の有志が、「このままでは島は沈没してしまふ。各島が協力し合って再生していこう」と、「島をゲンキにする会」を立ち上げました。

それまで島同士の交流はほとんどなかったため、「まずは、それぞれの島を知ろう、行ってみよう」と《島の大運動会》を開きました。この運動会は、島の住民たちが企画し、笠岡市が事業支援したもので、九八年の第一回大会は、笠岡諸島で一番大きな北木島での開催となりました。島人・帰省客・行政職員など五〇〇〇人もの人々が参加し、たがいに競い合い、ふれ合い、諸島全体で盛り上がったこのイベ

ントは、島で生きる人たちの「島を一つに、心を一つにして活性化させていこう」という熱い想いにつながったと思います。

また、「大きな島も小さな島も一つになって、住民が考え、行政が支援する《協働》による島おこしの実践」の重要性を住民・行政がともに再認識するきっかけにもなりました。この運動会は、毎年各島持ち回りで会場を変えながら、昨年までに二一回を数えています。

島人の困りごとを解決する組織の設立

島の大運動会を契機とした島同士の交流(連携)の広がりが、二〇〇二年の七島それぞれの特徴を活かしながら島づくりに取り組む住民組織「電脳笠岡ふるさと島づくり海社」の立ち上げにつながっていきます。この組織は「島をケン



南東側からみた笠岡諸島。手前から真鍋島、北木島、白石島、高島。

キにする会」を発展的に組織編成したもので、その運営体制は、島の住民全員をメンバーとして、北木島に統括する本社を置き、そのほかの各島に支社を配置する形です。各支社がそれぞれの要望・悩み・課題などを話し合い、それをもとに島づくりの事業計画や予算計画を作成し、本社で協議して採用・実践していきます。この流れで、特産品開発、空き家対策事業、福祉事業、駐車場事業などが展開されていきました。

その後、電腦

笠岡ふるさと島
づくり海社は、
二〇〇六年にN

PO法人格を取
得し「特定非常
利活動法人かさ
おか島づくり海
社」となり、島
の皆さんの生活
に直結する困り
ごとや要望など
の解決に向け、
行政と手を携え
ながら活動を続
け現在にいたっ

ています。本組織の主な事業は次のとおりです。

- 島の産業サポート事業（特産品開発、販売、笠岡諸島のPR）
- 暮らしのサポート事業（幼児育成施設、デイサービス、買い物支援サービス、陸（本土）での駐車場運営、公共交通空白地における有償運送、郵便事業）

- 島とまちの交流サポート事業（空き家対策事業、アイランドツーリズム）

- 学びのサポート事業（健康医療福祉の人づくり、地域づくり応援隊）ほか

島で暮らし続けるためのデイサービス事業

「生まれ育った島で最後まで暮らすためには、何が必要なのだろう」「子どもたちが帰りたいと思う島や、Uターンが望む島とは」と、試行錯誤しながら活動してきた二十数年間。私は、自分たちが楽しく生き生きと暮らし、活動している姿があれば、自ずと島に魅力を感じてくれる人も増えるのではないかと思っています。

各島の事業計画が、現在の島づくり海社の活動の基礎となつていますが、その中でも中心的な事業がデイサービスです。

島で幸せに暮らし続けるためには、高齢福祉が充実していなければなりません。そこで法人格取得と同時にデイサービス事業を開始しました。笠岡諸島全体を大きな家族と考えた時、今まで家（島）のために頑張ってくれた、おじい

やんやおばあちゃんを子どもたちが介護して支えていくのは当たり前のことです。「支えます、家族のように」の思いで、現在は北木島・白石島・真鍋島の三島で、四つのデイサービス事業所を運営しています。

NPOではありますが、営利を目的とする事業も必要です。委託事業や助成事業だけでは過疎・高齢化が進展する島を支えていくことは困難です。このデイサービス事業が、私たちの経済事業の柱となっています。

現在、島づくり海社では事務局職員五名、デイサービス職員三〇名、有償バスの運行・特産品づくり・幼児教育・買い物支援などの職員約一五名の総勢五〇名が働いています。

アンテナショップで島のPRを

会社ではさまざまな事業を展開していますが、今後もっとも力を入れていきたい取り組みが笠岡諸島のPR事業です。私は「どんな島があり、どうやって行けばいいのか」「島へ行けば美味しい食事ができ、特産品も買えるのだろうか」「陸（本土）ではどこで買えるのか」「島の魚は、島でないと思えられないのか」などの質問や要望を日ごろからよく耳にしており、いつか陸地部で笠岡諸島をPRする場所や方法をもちたい、と考えていました。

二〇一八年一二月ごろ、鳴本浩二理事長から「笠岡市街にいい物件があるけど、特産品を販売したり、島へ渡りたい人の観光案内所のようなことができないか」との話があ

りました。

島の特産品販売と案内所だけでお客さんは来るのだろうか。それだけで島をアピールできるのだろうか……。私は「初期投資はかかるけど、島の食材を使った定食やお惣菜を提供するお店は難しいですか」と、理事長に提案しました。「その言葉を待ってたんや、できるか?」「やってみないと分かりません」

その日から理事長は資金調達に、私は店の運営を担ってくれる人材の確保に奔走することになりました。

島から店へ通勤するには船賃がかかります。そこで私たちが求めていたのは、陸で暮らしており、魚料理ができて、なにより笠岡諸島が大好きな島出身者です。じつは前からこの人こそは、と思う女性がおりました。釣りが大好きで、自分で船を買って運転して釣りに行くことを趣味としている方で、ときどき釣った魚を料理して皆に振る舞っている姿をフェイスブックで見っていました。私は、すぐに「自分で獲った魚、ワカメなどを使った料理を皆に食べてもらいたくない? 他人にあげるのもいいけど、もったいない。笠岡諸島のPRに力を注ぐ一人になってほしい」と猛アタック。迷っていた彼女を動かした決め台詞は、鳴本理事長の「一緒にワクワクせんか」でした。

その女性の名は妹尾登志子さん、現在店長を務めていただいております。

笠岡諸島の四季を楽しめるランチの提供

笠岡諸島で獲れた旬の魚介類、島の畑で育った野菜や果物などを使い、島ならではの料理方法と味付けでランチとして提供するお店、それが島のコンシェルジュ「しまのこし」です。二〇一九年六月に開業しました。当初、店名は、島に産業（仕事・雇用）をつくることで地域おこしをしようとして、「島おこし」とする予定でした。しかし、宮崎駿監督のヒット作品のタイトルには、必ず真ん中に「の」の字が入っており、これにあやかるうと、「島をおこして島をのこす」で「しまのこし」としました。



妹尾登志子店長。

店のメニューのコン

セプトは、島のお母さんやおばあちゃんや家族のために愛情をこめてこしらえる伝統料理です。四季折々の島の食材を楽しむことができ、冬ならノリやカキの養殖が盛んなので、生ノリの天ぷら、佃煮、カキフライ、ワカメのサラダなどを提供します。笠岡諸島は、気候が温暖で霜が降りないので柑橘類がよく育ちます。磯で採ったナマコと橙だいたでつくる「ナマコ酢」は、絶品と評判です。

島の畑で収穫した冬瓜とうがんと底引き網で獲れるエビを使った「えびのあんかけ」や、コチ、デベラ、ハゼ、ネプト、ギギ、アマテ、ゲタなどの雑魚をミンチにして練ったつみれ汁なども人気があります。春から夏ごろに販売したママカリ、小アジを酢ジメにしてつくった「はらみ寿司」は、たくさ



島のコンシェルジュ「しまのこし」の外観。

んのリピーターを生みました。

妹尾店長は「昔から島の人たちが食べてきた料理は、野菜や海藻、雑魚をふんだんに使いヘルシーでバランスがとれ、栄養もたっぷりの美味しいごはん。島のゆつたりとした暮らしぶりも感じていただける、そんなランチです」と話しています。

現在、店で使っている食材は、私の主人と彼女が獲った魚介類のほか、島のPRにと割安で提供してくださる漁師さんから仕入れていきます。「生産者の顔が見える」をモットーに、季節によっては、ノリやカキの業者に分けていただくこともあります。市場で調達することはありません。今後も、笠岡諸島の食材にこだわっていきたいと考えています。

全国の離島の特産品を販売

店内では、笠岡諸島はもちろん、全国の島々の特産品の販売も行なっております。前者の特産品は、味付けノリ、ヒジキ、ワカメ、桑茶、桑のジャム、ぶんず（緑豆）などを取り扱っており、若い漁師さんがつくる、お湯に浸しポン酢やドレッシングをかけるだけで手軽に食べられるヒジキやワカメが好評です。「しまのこし」に頼めば売ってくれるから、新しい特産品を考えてみよう、そんな場所になつていくことが目標です。

後者の特産品としては、礼文とろろ、利尻昆布ラーメン、



「しまのこし」の店内には笠岡諸島のほか全国の離島の特産品も並ぶ。

協力してもらっています。同社は「島とつながり、島とともに成長する」をテーマに、全国の島々の料理が楽しめる飲食店を展開するとともに、さまざまな島の特産品も販売しており、売れ筋やいち押しの商品を紹介してもらい、「しまのこし」に置いています。

食から島の観光へつなげる総合案内所

店内では、船に乗って笠岡諸島に行かなくても島の雰囲気を味わっていただけるように、各島の紹介DVDを流しています。食事を楽しみながら映像を観て「今度、あの島に行ってみよう」と思っていただけならありがたいです。

三宅島のあしたばカレイ、五島うどん、伊平屋島の黒糖など、五〇種類ぐらいを店頭に並べています。

これら全国の島々の製品の取り扱いに際しては、「しまっちんぐ」（主催：国土交通省）という島と企業をつなぐイベントでマッチングした「離島キッチン」さんに

先日、地元の新聞にうれしい投稿がありました。

——友人に誘われて、笠岡諸島の食の魅力を探るアンテナショップ「しまのこし」でランチをいただく。「今日のお薦めは生ノリの天ぷらです。今の時期にしか食べられないから、ぜひお召し上がりください」と言われて食した生ノリの天ぷらは大正解だった。奥には島を紹介するDVDが、六島のスイセン、北木島の石切り場、白石島の白石踊、真鍋島の走り神輿などが次々と流れてくる。ところが、友人が「じつは私、島に渡ったことないんだよね。神島（うらのしま）に長年住んでいるのに」と言うではないか。もう一人の友人も「私も。笠岡に生まれて何十年になるのにね」と返す。思わず「今度、皆で島に行こうよ」と言ったものの、私自身、六島以外は遠い昔に行っただけだ。よし今年の目標に「魅力再発見」を加えよう。旅気分であらう出掛けることにしよう。

（令和二年二月四日付山陽新聞より抜粋）

まさに私たちが目指す「食から島へつながる観光」です。思わず「ぜひ来てください。今度は島でもてなしさせていただきます」と叫びたくなりました。

オープンして一〇カ月が経ち、食事や特産品販売、島の紹介などは試行錯誤しながら前へ進んでいます。今後は、観光案内所の部分に力を入れていく予定です。「島に泊まりたいのですが」「島で食事はできますか」「船の乗船場所は」などの問い合わせには対応していますが、これからは

何を聞かれても答えられるような態勢にしていきたいと思っています。具体的には、各島に窓口をつくって、島への交通手段（旅客船・フェリー・海上タクシー）や時刻表、宿や昼食がとれる店の紹介、島ごとのみどころやイベントの案内、島旅のアドバイスなどを、連携しながら提供していければと考えています。

二〇一九年五月、笠岡諸島は「石の島」として日本遺産に認定されました。これをきっかけに、個人・団体の観光客のほか、視察などで島を訪れる方々が徐々に増えています。「笠岡諸島に来て良かった。今度は違う島に行ってみよう」と、思ってもらえるような仕組みをつくっていきたいと思っています。

特産品の販売、食事処、渡船・宿泊などの観光案内、これらが一体となった島のコンシェルジュ「しまのこし」に、一人でも多くのお客さんが来店していただけるよう、スタッフ一同頑張っています。



森本洋子（もりもと ようこ）

1957年生まれ。1986年に大阪から両親の故郷である笠岡諸島真鍋島に嫁ぐ。家業に従事しながら、1997年、「島をゲンキにする会」の女性代表に就任。2005年よりNPO法人かさおか島づくり海社の副理事長を務め、現在、同法人の事務局長、海社デザイナーサービスの管理者、相談員としても奮闘中。