

## しもなだ夕焼けぴちぴち市と鱧まつりについて

下灘漁業協同組合女性部  
魚見 みゆき

### 1. 地域の概要

私たちの町下灘地区は、愛媛県伊予市の最西端に位置し、瀬戸内海の伊予灘に面した、漁業と農業が盛んな地域である。下灘地区のある伊予市双海町は、「しずむ夕日が立ちどまる町」として、ロケーション抜群の絶景は「日本の夕陽百選」にも選ばれ、年間50万人もの観光客や海水浴客が訪れる。また、下灘地区にある無人駅「JR下灘駅」は、かつては、「日本で最も海に近い駅」として有名で、瀬戸内海の島々の眺めや沈む夕日の光景を望む場所として、映画「寅さん」や、キムタク主演のHEROのロケ地に使われるなど、隠れた人気スポットになっている。



### 2. 漁業の概要

私たちが所属する下灘漁業協同組合（以下「下灘漁協」という）は、正組合員数96名で、西日本有数の沿岸漁業基地である「豊田漁港」を拠点に、伊方町や三崎沖を主な漁場として小型底びき網、一そうローラーごち網を中心とした漁業を行っている。

下灘漁協では、全国的にも大変珍しく、午後3時からセリ（入札）が始められ、タイ、ハモなどの活魚に加え、イカやグチ、エソ、時季的にはマナガツオなど、水揚げされた鮮魚が、最長で夜9時までセリにかけられる。

### 3. 研究グループの組織と運営

下灘漁協女性部は、昭和32年1月に発足し、現在の部員数は69名である。主な活動は、年4回の古紙回収、年6回の海岸清掃と石けん販売、11月に行われる地域の公民館祭りへの参加である。



女性部の中から漁村女性起業化グループ（中核的漁業者協業体）を立ち上げ、平成18年4月に法人化し、社員数15名の「有限会社 下灘漁協女性部 夕焼けぴちぴち市」を立ち上げた。

平成18年4月に、しもなだ運動公園の海側に水産加工販売施設「夕焼けぴちぴち市」

をオープンさせ、土日みの営業ではあるが、鮮魚を中心とした水産物の販売と鯛めし、じゃこ天などの加工販売に取り組むほか、各種イベントへの参加による魚食普及、学校給食への食材納品等を行っている。

#### 4. 研究・実践活動取組課題選定の動機

豊田漁港は、県内有数のハモの水揚げ港であり、多いときには1日に10～15トン、時には2mを超える巨大なハモが水揚げされることもある。

ハモは、京都の料亭では馴染みの高級魚として扱われることから、そのほとんどが高値で取引される京阪神へと出荷される。このため、地元で流通することはほとんどなく、また調理法においてもハモ特有の「骨切り」という技術と手間が必要であることから、一般家庭ではあまり消費されない。それどころか、市民の大半が伊予市でハモが水揚げされることすら知らないというのが実情であった。

さらに、私たち漁師も、仲買人を通じ、ニーズの高い京阪神へ出荷することで一定の所得を得ることができるため、それ以上のことは望んでいなかった。

一方、漁協女性部では、加工販売施設を平成18年にオープンさせたが、知名度の低さや、ぴちぴち市の会員不足、また漁と商売の両立、そして何より、ブランド化されていない魚は、なかなか安定した値段で売れないなど、様々な問題を抱えており、もっと施設の認知度を上げようと、新メニューの開発・販売に取り組んでいた。

こうした現状と、これからの漁業者や地域の活性化を考えたとき、今、何かをやらなければならないと思い立ったのが、鱧まつりである。

きっかけは、「伊豫國『あじの郷』づくり」という、伊予市の食と食文化をテーマにした「まちづくり」に、実行委員という形で参加し、豊田漁港の紹介をしたことである。やはり、実行委員会でも大半の方は、伊予市でハモが水揚げされることを知らず、大変驚いていた。しかし、それと同時に伊予市内で新しい素材を発掘できたことに対して、これを活用しない手はないと、積極的な後押しを頂くことになった。

実行委員会で、地産地消推進や地域ブランド創設に向けた取り組みを協議している最中に、伊予灘のハモを活かしていこうと話が盛り上がった。その取り組みは、私たちが運営する夕焼けぴちぴち市や下灘地域の認知度を上げ、地域の活性化にもつながるのではないかと思い、平成21年9月に初めて「下灘ぴちぴち鱧まつり」を開催した。



#### 5. 研究・実践活動状況及び成果

##### (1) 実行委員会の立ち上げとイベント企画

まず、伊豫國「あじの郷」づくり実行委員会と共催で鱧まつりを実施するため、「夕焼けぴちぴち市」実行委員会を立ち上げ、イベント内容の企画から始めた。鱧料理が味わえる漁師レストランはもちろんのこと、ハモを家庭でも気軽に食してもらおうと、

ハモの骨切り体験ブースの設置、鰻料理のレシピ紹介なども行い、子供からお年寄りまで楽しめるようなイベントを企画した。

### (2) イベント告知と下灘のハモPR

次に下灘のハモを認知してもらうこととイベントの告知のため、ポスターやチラシを作成し、市内はもとより、愛媛県全域に宣伝を行った。また、マスコミにも積極的にアピールし、新聞やテレビ、ラジオでも取り上げてもらった。鰻まつり開催前月の8月には、JR松山駅でハモの天ぷらの無料配布を行い、鰻まつりのPRに努めた。



この他、鰻まつりの開催に合わせて市内全小中学校の学校給食に約4,000食分のハモを提供した。給食には、伊豫國「あじの郷」づくり実行委員会食文化推進グループが作成したハモについての資料も一緒に配布され、地元で獲れる食材についての理解を深めてもらい、地産地消を推進しようという、新たな取り組みを行った。ハモ給食は、「ふんわりした食感でとても美味しかった」と子供たちに大好評で、この取り組みをきっかけに、学校側から夕焼けびちびち市に食材提供の依頼が来るなど、新たな販路開拓にもつながった。

### (3) イベントの実施

骨切り技術の習得や鰻料理の研究を重ね、イベント当日は、鰻井、湯引き、天ぷら、鰻南蛮の他、鯛めしやじゃこ天などが味わえる「漁師レストラン」や、獲れたて新鮮な伊予灘の魚介類を販売するコーナー、新鮮野菜や果物など伊予市の特産品を販売する「伊豫國あじの郷バザー」の他、鰻雑炊の無料サービスも実施した。予想以上の人出に、準備していた鰻料理や魚介類がまたたく間に売切れ、私たちは、びっくりすると同時に嬉しい悲鳴を上げた。

体験ブースでは、「ハモの骨切体験」や「レシピ紹介」を行った。ハモが家庭で食べられない理由に、「骨切り」という手間を要することや、「骨切り」は、調理人が行うもので難しいというイメージがあると考え、実際に体験してもらうことで、そのイメージを払拭し、少しでも家庭で食べてもらえるよう企画したものである。「骨切体験」は、



先着50名限定で、自分で骨切りしたハモを湯引きにして試食していただくという企画であったが、希望者が予想以上に多かったことから、イベントを機に、夕焼けびちびち市で予約制により体験受け入れを行うこととした。レシピ紹介では、湯引きしか知らない方が多く、天ぷらや鰻井などの簡単で美味しいレシピの無料配布が大変好評であった。

第3回目からは、伊豫國「あじの郷」づくり実行委員会から離れて、漁協、女性部、夕焼けびちびち市が鱧まつりを開催することとなった。女性部が中心となり、ラジオ局に出かけて鱧まつりのPRをし、当日は、鱧料理が一通り味わえる「鱧御膳」に力を入れて販売した。



第4回目からは、地域おこし協力隊の方たちにアドバイスを受けて新しく開発した

「鱧カツバーガー」を売り出した。パンは、地元のベーカリーさんに作っていただき、これに野菜と鱧のフライをのせて、タルタルソースをかけてボリュームたっぷりに仕上げた。200個用意した鱧カツバーガーは、販売開始後、約15分で完売する好評ぶり、鱧まつりをきっかけに、今では、夕焼けびちびち市での販売はもとより、市内外でのいろいろなイベント出店時にも、鱧カツバーガーを販売するようになった。

また、一般の方に生きたハモの姿を見てもらおうと、会場近くに漁船を横付けし、船の生け簀でハモが実際に泳ぐ姿を見てもらえるようにするなど、回を重ねるごとに工夫を重ね、毎回来ていただく方にも初めての方にも楽しんでいただけるようにと努力している。

## 6. 波及効果

これまでに5回の鱧まつりを終えたが、遠方からもたくさんの方が足を運んでくれる



魅力がハモにはあるということを実感し、「伊予灘天然活き鱧のブランド化」にも秘めた可能性を見出すことができた。

また、イベントを通して「学校給食との連携」が確立したこと、「夕焼けびちびち市」に、ハモや特製鱧弁当を買い求めに来るお客様が増えたこと、ハモの骨切り体験の申し込みが入るようになったことなど、下灘のハモの認知度とともに施設の認知度と売り上げの増加にもつながってきている。

## 7. 今後の課題や計画と問題点

今後は、伊予灘天然活き鱧の、愛媛県「愛あるブランド」認定を目指す他、市内の飲食店で構成する伊予市料飲組合と連携し、地域での鱧料理取扱店を増やすとともに、ハモの地域内消費を促進する「鱧月間」を検討するなど、様々な取り組みに夢はふくらんでいる。

夕焼けびちびち市が抱える、会員不足や売り上げ等の問題を解消するため、また、下灘地域活性化のためにも、私たちは、ハモという地域資源を最大限に活かした活動を展開し、女性が働ける環境づくりと、地域への還元を行っていきたいと思っている。