

加工直販施設「浜の台所 潮里(しおり)」の船出 ～希望と期待と不安と不安を乗せた、私たちの航海日誌～



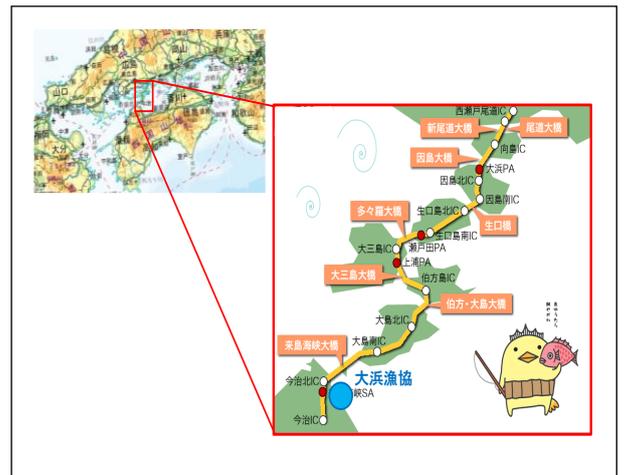
大浜漁業協同組合女性部
浜の台所「潮里」 店長 廣瀬 まるみ
副店長 廣瀬 美和子

1. 地域の概要

私たちの住む、愛媛県今治市大浜地区は、雄大な来島海峡大橋の人工美と、日本三大急潮の一つに数えられる来島海峡の多島海景の自然美が織り成す絶景を目の前に眺めることができる。

この来島海峡は、一日に多くの船が通過するが、海峡付近には島が多く、また急流であるため、潮の向きにより経路を変更する世界で唯一の「順中逆西（じゅんちゅうぎゃくせい）」という航法がとられている。

また、市が管理する大浜漁港は、プレジャーボートが非常に多い港で、全国的にも珍しいプレジャーボートの収容施設があり、それはまるで都会のマリーナのような雰囲気がある。



2. 漁業の概要

お膝元である大浜漁業協同組合は、正組合員54人で、そのほとんどが、江戸時代からの伝統を受け継ぐ一本釣漁業・はえ縄漁業で、天然真鯛やアコウ（キジハタ）・あなごなどの高級魚が水揚げされている。

3. 研究グループの組織と運営

大浜漁協女性部は、昭和55年に結成され、現在は会員19人により構成されているが、近年は、漁業者の後継者不足と相まって、女性部も同様に後継者の育成が課題となっている。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

私たちが住んでいる大浜地区は、漁獲量の減少・魚価の低迷・燃油の高騰などのあおりを受



江戸時代から伝統を受け継ぐ一本釣漁業

け、それが同時に、高齢化・後継者不足と重なり漁業者人口は減少傾向にある。しかし、これをそのまま見過ごしているのも耐えられなく、そんな状況を打開し、「活気ある浜に戻りたい」といつも思い描いていた矢先、大浜漁協・自治会・婦人会・今治地方観光協会・今治市で構成された大浜地区地域水産業再生委員会が立ち上がり、平成27年度に水産庁より浜プランの承認を受けた。

その頃同時期に、しまなみ海道が『サイクリストの聖地』と呼ばれるようになり、全国的にも知名度上がり、孤立しがちだった大浜地区の漁村にも観光客が徐々に足を運ぶようになった。

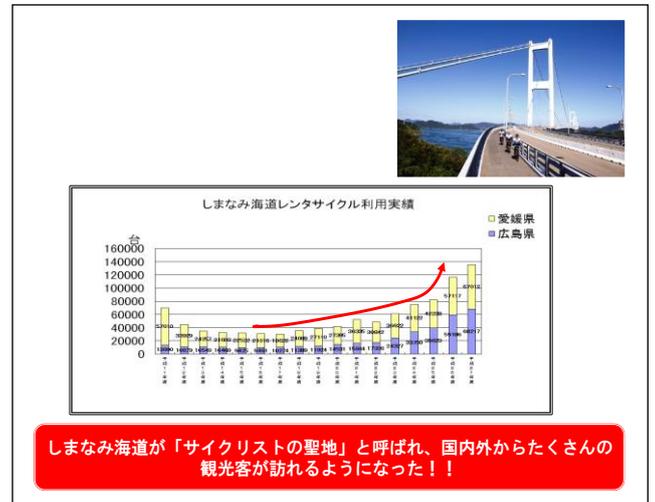
これらに加えて、まちおこしの一環で、以前より大浜漁協が、所有している船舶を利用した『急潮流体験船』を運航している。これは、大浜地区の古い歴史から近代的な造船所など、今と昔を来島海峡の急流に乗って巡り、帰港前にいけすでお土産用の魚を釣って帰ってもらうという、魚とも触れ合うことができる体験型観光メニューである。

元々、大浜地区は、組合長さんを始め、地域のみなさんが色々なことを企画・実行し、漁村という特有の殻から抜け出そうとしていたが、それぞれが独り歩きしているのが現状であった。

しかし、浜プランの承認を機に、プレジャーボートの収容施設や駐車場、公園が整備され、公園がさらに親しめる場所になるよう、『マリーナパーク王浜』と命名され、大浜地区の一大プロジェクトとして動き始めた。

以前から私は、「大浜の魚をみなさんに知ってもらいたい」「知ってもらうためにはどうしたら良いか」ということばかり考えていたが、自分ひとりではどうすることもできず、モヤモヤした時間を過ごしていた。しかし、このプロジェクトが具体化していく中で、公園内に加工直販施設の建設が決定し、魚介類の提供や宣伝を行うことになり、運営者として私たち大浜漁協女性部に白羽の矢が立ったのである。

私たち大浜漁協女性部は、イベント等には積極的に参加していたが、気持ちはあくま



でもボランティア。実際にお店を構え、運用していくことは初めてのことで、「今まで思い描いていたことができるかもしれない」「これで大浜の魚をみんなに食べてもらうことができる」といった希望と期待の反面、「ほんとに私たちが切り盛りできるんやらか?」「お客さんはほんとに来てくれるんやらか?」といった希望と期待以上に、不安の2乗、不安と不安の方が大きく、悩むことも多くあった。たぶん、女性部のみんなも同じような気持ちだったと思うが、たくさん話し合った結果、みんなのやる気が上回り、快諾する運びとなった。ついに、大浜漁協女性部の大海原への出航準備が整ったのである。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 商品開発

まず、メインとなる魚種は何にするかを話し合い、大浜漁協で水揚げされている天然真鯛『来島鯛 (くるしまだい)』を使用することに決まった。この『来島鯛』は、江戸時代から幕府への献上品とされ『鯛奉行』が存在したとも伝承されているもので、最大9ノットの潮流を誇る環境で育ち、身は引き締まってぷりぷりしている。

この『来島鯛』を使った商品には、既にイベント販売で好評な『鯛めし』があったが、①それ以外の商品を作りたい、②私たち主婦にできること、③鯛を全部使いきりたい、といった希望を全部満たし、かつ天然真鯛の特徴が出るのは「出汁」だと思い当たった。

みんなで試行錯誤を重ね、『来島鯛』をカツにした『鯛カツバーガー』『鯛カツカレー』、鯛カツ用の身を取って出る骨から出汁を取り『鯛だしうどん』『鯛しおラーメン』が完成した。

また、試供段階であったサイズが小さく単品では売れないサバを使用した『サバまん』も完成した。

(2) 「潮里」オープンに向けて

お店を開店するに当たり、女性部みんなの共通認識として持っていた、

- ①大浜の魚を知って、食べてもらいたい。
- ②来島海峡の美しい絶景を含め、たくさん訪れてくれる観光客へのおもてなしがしたい。
- ③来て良かった、また来たいと思える愛着の持てる場所になってもらいたい。



という3つをコンセプトにし、オープンに向けて話し合いを行った結果、当初テイクアウトのみの予定だったお店だが、それでは来島の魅力やだしのおいしさを伝えきれないとなり、周囲に反対をされながらもイートインスペースを作ることになった。これは計画外だったため、自作でテーブル作りなども行い、手作り感満載のお店が完成した。そのころには反対意見も消え、愛媛6次産業化サポートセンターや地元のアドバイザーに、商品開発から開店に際しての心得や開発した商品の試食会を開き、さまざまな方からアドバイスを頂いた。

このように、私たちの日常がガラリと様変わりしていく中、施設の完成も間近にせまり、漁協が盛大なオープニングセレモニーを企画し、平成28年9月1日晴れて、来島海峡の潮流にもまれた「真鯛」のふる里にという由来から命名された、私たちの航海船『浜の台所「潮里」』丸が出港することになった。



6. 波及効果

オープンから1年半が経ったが、次のような変化があり、少しずつ活気のある浜に戻りつつある。

- ①大浜地区の漁師の家に嫁いだのが縁で、義父が毎日鯛を獲って、私が料理をしてきたので、当然魚は珍しいものではなく身近なものだった。それが「潮里」を開店し、さまざまな地域から訪れてくださるお客さんから「身がふわふわ」「出汁のやさしい味が出ているね」というようなお褒めの言葉を頂き、改めて大浜の魚の魅力を感じることができるようになった。
- ②組合の男性陣がとても協力的になり、あまり獲れなかった時でも優先的に魚を持ってきてくれるようになった。そんな時はもちろん、仲買さんよりも高値で買い取らせてもらっている。
- ③地元のみなさんの温かさを再確認できた。平日のお客さんがまばらな時には、わざわざ来店してくれたり、採れたての野菜を持ってきてくれたり、とても気にかけてくれ、「頑張れよ」というようなねぎらいの言葉をかけてくれたりして、本当に感動している。また、地元のお客さんの声からモーニングやランチも開始し、地元の憩いの場になりつつある。

- ④「潮里」まで足を運ばない人がいることから、地元のデイサービスへの出張販売やAコープへの納品を行っている。デイサービスでは、月に1回『鯛めし』30パック、『鯛めし（おにぎり）』20パック、『総菜（昆布の天ぷらなど）』10～15パックを出張販売しており、お花見などデイサービスのイベントでの販売もしている。また、年に2、3回はデイサービスから公園での散歩や食べ物を購入しに、車で「潮里」まで来てくれる。Aコープへは、毎日（定休日を除く）『鯛めし（おにぎり）』を、平日10パック（土日15パック）納品し、ほぼ完売している。これにより、「潮里」まで足を運んだことのない新たなファンも増えつつある。
- ⑤メンバーがとても楽しんで「潮里」を切り盛りしてくれている。元々、浜のおばちゃんたちの集まりで、豪快な人たちばかりなのだが、さらに生き生きしていると感じている。今後は地元のいい働き場になってもらえればと思うところであるので、新たに一緒に切り盛りしてくれるメンバーを、漁協の垣根を取って常時募集するようにしている。

7. 今後の課題や計画と問題点

今春から大浜漁協の『急潮流体験船』が本格始動することにより、体験メニューでお客様が釣った魚を「潮里」で調理提供するような取組みを行うことや、今後サイクリングの道しるべでもある「ブルーライン」が、大浜地区にも引かれる予定であるため、愛媛県及び今治市を訪れた観光客の観光ルートの一部として「潮里」が新たな名所になるよう、より多くの訪問客を誘致できる場所にしたいと考えている。

また、今後の目標として、しまなみ海道からの交通の便が良いことや、来島海峡サービスエリアが近いことなどの利便性を利用して、お持ち帰りのできるお土産の開発や定期的なイベントの開催、また旅行会社に協力してもらい、観光バスの誘致や共通割引券の提供というような新たな事業展開にも挑戦したい。

今後は、大浜内外からより多くの人たちに来てもらい、『浜の台所「潮里」』を大浜の魅力伝える発信の場にしていきたい。

