

島民宿「つわぶき」を オープンして

●突然の電話

「島の料理を取材したいのですが」それは、2年前の3月、保育園の調理師の仕事辞めて数日経った日のことでした。突然の電話にびっくりしました。電話の相手は、愛媛大学准教授の野崎賢也さんでした。料理季刊誌「うかたま」で、島の特集をするので日振島の魚料理を作ってもらえませんかとのこと。よくよく聞いてみると、島の何人かをお願いしたが断られ、困って役所をお願いしたら、仕事を辞めて暇であろうと紹介されたようです。「ちょっと考えさせてください」さすがに即答が出来ず、電話を切りました。夫に相談すると、「島の紹介にもなるし、魚のPRにもなるかもしれないし、やってみた



ら」その言葉に後押しされて、引き受けることになりました。

数日後、野崎さんたち3人で日振島に取材に來られました。

「井の特集」とのこと、郷土料理である「さつま」、「宇和島鯛飯」、「炊き込みご飯の鯛飯」を作りました。取材を通して、料理はもちろんのこと、日振島の自然、日々の暮らしなど、日常忘れがちなことを褒めていただき、島暮らしの良さを再確認しました。

●グリーンツーリズム

取材後、「日振島の良さを紹介したい、



日振島の郷土料理

原長賢さんと二人で来島された日は2月で、海は時化ていました。お二人に「漁家民宿をしてみても」と勧められ、小さな我が家で民宿が出来るとは思ってたので、びっくりしました。そこで初めて、グリーンツーリズムを知りました。

グリーンツーリズムとは、農山漁村地



島民宿「つわぶき」オーナー

林 妙子
(宇和島市日振島)

何か出来ないだろうか」と考えましたが、しばらくは、答えを見つけれずにいました。そこで、「何かヒントを」と思い、市の商工観光課を訪ねました。担当の大塚志織さんが、「何が出来るか、一度行ってみましょう」と、愛媛

県南予地方局の小笠

「つわぶき」は、秋に黄色い花、春に茎を食べることができ、1年を通して、鮮やかな緑を与えてくれる日振島を代表する多年草です。「つわぶき」のように、島の魅力を1年中発信したいと民宿の名としました。8月に開業して最初のお客様は、地方局の小笠原さんでした。



沖の島のハマユウ

自然の中でゆっくり過ごしていただきたい、島で採れる魚介類、海藻、山菜などを味わっていただきたい、と始めた漁家民宿です。色々な方にサポートして頂き、また新たな思いが芽生えてきました。まず、島のお年寄りから島の郷土料理をもっと習い伝えていきたいと思っています。それから、「つわぶき」では、お客様をまず案内するのは、日振島から船で10分程の無人島、沖の

● 島民宿「つわぶき」開業

域の豊かな自然や歴史・文化を活かして、都市と農山漁村の方々が体験を通じて交流することです。県でも推進していて、「愛媛型農林漁家民宿」の認定を受けて、県独自の規制緩和により、トイレ、洗面設備、調理場について、既存施設が利用可能になるとの説明を受けました。お話を聞いているうちに、私のやりたいこととグリーンツーリズムが同じ方向で、漁家民宿をしてみたいと思うようになりました。開業の手続きは、説明のとおりで、家も直すことなく、6月に営業許可書を頂きました。

● 島民宿「つわぶき」これから

続いて、「うかたま」の編集者さんも、東京から駆けつけてくれました。漁家民宿をするきっかけを作ってもらったお二人に来ていただき、有難かったです。島おこしの講演に訪れた、周防大島町の大野圭司さん、上島町の村上律子さんにも来ていただきました。日振島の景色、植物、さつまなどの郷土料理、日々の生活の中にあるものが観光資源になる、との話を伺い、漁家民宿を始めたことに自信を得ました。



沖の島の清掃作業

島です。県指定天然記念物ハマユウの群生する島で、いつ訪れても美しい景観です。しかし近年はゴミに悩まされています。毎年7月の海の記念日に、島民総出で清掃作業を行っています。そういうことも発信していきたいと、ブログも始めました。

今島は、魚価の低迷、子供たちを取り巻く諸問題に直面しています。しかし私たち島民は、自然豊かな島を愛し、生きています。何時までも、この美しい環境と、島の暮らしを守っていききたいと思っています。みなさんも一度日振島を訪れてみませんか。