

えひめ 地域づくり協働体通信

今号では、西予市城川町遊子川で農家レストランを営んでいる企業組合遊子川ザ・リコピンズ代表辻本京子さんに取材しました。リコピンズが経営する「食堂ゆすかわ」は、毎週水曜日と第4日曜日の午前11時～午後2時までの限定で営業しています。おすすめのメニューは、美容と健康に良い「リコピン」を多く含んだ遊子川の特産品の「桃太郎トマト」を使用した「リコピンズ・ランチ」です。さらに、桃太郎トマトの加工品製造と販売に注力しており、西予市の「ふるさと納税」の返礼品としても活用されています。加えて、平成26年には「食堂ゆすかわ」が映画化され、遊子川地区の知名度向上と地域住民同士のコミュニティの活性化にもつながりました。本紙が皆さまの地域で活動される上で、ご参考になれば幸いです。

西予市城川町遊子川

キーワード：地元特産品の活用、映画撮影、地域コミュニティの活性化

★西予市城川町遊子川について

遊子川地区は、西予市の東部に位置し、周辺を美しい木々に囲まれた山村地域です。近年は、人口減少・少子高齢化の進行に伴い、地区の人口は、約300人。高齢化率約60%となっています。今後、中山間地域を取り巻く状況は、厳しさを増す一方でありますが、この地域を残すためにも遊子川地区は住民全体で地域づくりに積極的に取り組んでいます。



西予市城川町遊子川



食堂ゆすかわ

★「食堂ゆすかわ」とトマトの加工品について

代表者辻本さんが食堂を始めたのは、トマト農家が収穫するトマトの中に大き過ぎたり、赤くなり過ぎたりしてJAに出荷出来ないトマトが約1割出ます。そのトマトを活用し平成23年からトマト農家の女性を中心として女性グループが特産品開発事業に取り組みトマトの加工品作りを開始しました。完熟トマトの果汁を酢酸発酵し作った「トマト酢」をはじめトマト酢と地元の柚子果汁を使用したトマトユズポンが完成し平成26年3月より販売を開始しました。トマト加工品の開発だけではなく、遊子川トマトの美味しさをもっとたくさんの方に伝えたい！トマトを使った料理やデザートも味わってほしい！という想いから飲食店をやろうということになり10年近く空き店舗になっているJAの施設を改修し平成26年4月「食堂ゆすかわ」をオープンしました。今では県内外から約3,000人来店しリコピンズメンバーとの交流を楽しんでいます。



リコピンズ代表の辻本京子さん

★「食堂ゆすかわ」の映画制作について

平成25年9月当時、遊子川公民館で主事をされていた方が、有名な映画監督をした人の講演を聞く機会があり、講演の中で、映画作品には、多くの人にメッセージを伝えるといった明確な目標があり、また様々な分野の専門家や地域住民が一丸となり取り組む必要があることを知り、規模は小さいが遊子川地区で映画制作は可能ではないかと検討したことがきっかけとなりました。平成26年映画撮影では、地域住民約100人が携わり、その後、地域住民同士のコミュニティの活性化や、遊子川の知名度向上にもつながりました。

★「桃太郎トマト」と「リコピンズ」について

Q. 辻本さんが栽培している「桃太郎トマト」のPRポイントは？

A. 主人と2人で約3,300本のトマトの苗を、標高600~700mの高地で山から流れ込む天然水を引き込んで栽培しています。昼夜の寒暖差が大きいため、甘みと酸味のバランスがとれた良質のトマトが採れます。また、「クロマルハナバチ」に受粉作業を任せることで化学農薬を使わず、有機質の自然農薬を使用しており、安心して食べられるトマトに仕上げています。

Q. 現在のリコピンズの組織形態と活動内容は？

A. 結成した平成26年当時は個人の集まりでしたが、平成28年に企業組合へ組織変更し、「企業組合 遊子川ザ・リコピンズ」として法人化しています。主な活動内容は、「食堂ゆすかわ」でトマトを中心とした食事の提供と、隣地にある加工場でトマトの加工品製造を行っています。一方で、メンバーの多くは、高齢であり、出勤日のサイクルを決めるローテーションが非常に難しいことから、現在営業している曜日は、毎週水曜日と第4日曜日となっています。ただ、事前に5名以上で予約をすれば、先述した日以外にも営業することが可能です。(要相談)



リコピンズのメンバー

★「食堂ゆすかわ」について

Q. 食事のメニューはどのようなものがあるのですか？

A. 日替わり定食の「リコピンズ・ランチ」をはじめ、農学博士でフードトレンドクリエイターのやのくにこ氏が監修した「トマトたっぷりキーマカレー」や、「トマトたっぷりハヤシライス」などもあります。



トマト キーマカレー

Q. 来店される方の客層はどのような方が多いですか？

A. 遊子川地区外から来店される方が多いです。これまでにテレビや新聞等のメディアに取り上げられ、徐々に知名度が高まってきていると感じています。ちなみに、取材依頼があれば全てOKしています！

Q. 混雑している時間帯は、おおよそ何時ごろですか？

A. 11時半~12時半ごろに多くの方にご来店いただいています。



メニュー

Q. 現在の課題や今後の希望などは？

A. 食材については、地元産のものを仕入れたいので少しでも農家の減少を抑えたいと思っています。今後、出張レストランやグリーンツーリズムなども検討してみたいと思います。

リコピンズ代表の辻本京子さんは、奈良県出身です。知り合いの方が、たまたま奈良県から西予市にいられてトマト農家さんを探されていたことがご縁で、平成14年に移住して来ました。今では、地元の方と協力しながら、地元産トマトを活用して、遊子川の地域活性化のために熱心に取り組まされています。

今回、本紙でご紹介しました遊子川での地域活性化に向けたこれらの取り組みが、愛媛県内各地域で活動されている皆さまのご参考になれば幸いです。

この情報誌の関係サイト/「えひめ地域づくり協働体」

Facebook

地域の活動情報の連絡先/この情報誌に関するお問合せ先

愛媛県企画振興部地域政策課

TEL: 089-912-2236 E-mail: chiikiseisak@pref.ehime.lg.jp

(公財) えひめ地域政策研究センター

TEL: 089-926-2200 E-mail: info@ecpr.or.jp