

キラリ
光るまち



戸島産の「戸島ぶり」と 島の元気なおかんパワー

戸島って知ってる？

おかんパワーで地域（島？）おこし



戸島港

いて、天気の良い日には遠く九州を見ることもできます。島の人口は約450人で島民の半分以上は60歳を超えると、高齢の島でもありません。戸島では、島民のほとんどが漁業関係者で、主要産業であるハマチの養殖をしています。

宇和島港から朝昼夕の1日3便の高速船で約50分、物資を運ぶ1日1便の普通船だと1時間半乗ると、四国の南西部で宇和島市の市街地から西に約18kmの宇和海に浮かぶ面積2.41kmの小さな島「戸島」に着きます。この島は戦国期にキリシタン大名の一条兼定氏が長宗我部元親氏との戦いに敗れて、ここに逃げ落ちたところ、島の大部分は宇和海国立公園に指定されて

このところ、島の主要産業であるハマチ養殖は低迷の一途をたどっており、明るい話題よりも先行き不安な話題ばかりです。とはいえ、不平不満ばかりを言っているだけでは、誰かが助けてくれるわけでもありません。今、自分達にできることを何かしなければならぬと思いました。「とりあえず何かやってみよう」と決めたのです。

そこでこの機会に、既存の団体とは別に



養殖生け簀

島に活気を取り戻すべく活動する女性有志の団体として「とつとまむ」を立ち上げました。今から6年前のことでした。私たちには「戸島の美味しい海の幸を全国へアピールしよう！」という思いはあつたのですが、それは、何を、何処で、どうやって？と

具体的なところになると、なかなか話が進みませんでした。

自慢の海藻類、アジの開き、イカ干し等々、美味しいものはいろいろありますが、それは宇和島近郊の直売所へ行けばどこにでも売っているものなので、これらと差別化を図るのは難しいと考えました。

「ぶりっつら」「ぶりがっちゃん」 などなどの開発

そこで「戸島ぶり」を使った戸島の名産品なるものが重要と考え、「ぶりっつら」の商品化に取り組みました。とはいえ、食の専門家がいなくても、あくまで島のおばちゃん達の寄せ集めのアイデアでした。



とつとまむのメンバー



とつとまむ代表
藤川 美保



(上段左から) ぶりっつら、ぶりかつちゃん、ぶりくん、ぶりせん、(下段) 戸島ぶり

そうしてあれこれ試作を重ね、ようやく今の「ぶりっつら(押し寿司の商品名)」に到達しました。

主力商品を得たことで、さまざまなイベントへ積極的に参加しました。イベントではいろいろな商品を販売してきたのですが、なかなかヒット商品に恵まれず、試行錯誤の毎日でした。活動を続けるためには、やはり利益を生む商品を作らないと難しいという現実があります。戸島にはフィーレの加工場があり、毎日ハマチのアラが廃棄処分されています。そこで、このアラを何かに活用できないかと考えました。アラのすき身を利用したメニューを考えました。そして、中骨そのものを利用できないものかとも考えました。中骨そのままでは、どうにもなりません。加工しやすいようにペースト状にできないかと考えました。

そこで出来上がったのが、「ぶりかつちゃん」です。中骨をペースト状にしたものと、魚のすり身を混ぜ、衣をつけて揚げたものです。カルシウムとコラーゲンをたっぷりの一品となりました。今ではメイン商品となっています。

なる食感が楽しめて、日本酒やワインのあてとしても最高の「ぶりくん」や骨までまるごと使った栄養満点、カルシウムたっぷりの煎餅で手づくりならではの味のある一品の「ぶりせん」があります。どれも味は最高で自慢できる一品です。是非とも一度ご賞味ください。

「戸島ぶり」の活用

ハマチなどの青魚に含まれるEPA(エイコサペンタエン酸)とDHA(ドコサヘキサエン酸)が善玉コレステロールを増加させ、悪玉コレステロールを低下させる作用があって脳の働きや体にいいこと、「戸島ぶり」の安全性などをパンフレットにして広く知ってもらうことも大切だと考えました。「戸島ぶり」は、魚網防腐剤をまったく使用しない金網生け簀による養殖をっており、養殖漁場の海水の有害物質の検査も行っており、安全です。また出荷にあたっては、検査機関で薬の体内残留の有無を厳しくチェックしているの、自信を持ってお勧めできます。

他にも、戸島のぶりをサクラチップで焼いた戸島ぶりの燻製で背身と腹身の異



ぶりの水揚げ

プロジェクトが行政主導で実施されました。その中で宇和島水産高校にて、ハマチの缶詰やレトルトつみれ汁の作成実習を高校生と共にしました。災害時の備蓄物に特産品を利用できないかと考えたからです。今では、ぶり大根の缶詰が商品化され、好評を得ています。

先をみつめて

海は島住民の生命です。自然から与えられた好条件を活かして、獲るだけの漁業から「育てる漁業」への大転換を果たしてきました。全国に認められたブランドを守りながら、一方では新たな商品や販路開拓などが必要です。

島の漁師が愛情を込めて育てたハマチを女性陣が愛情を込めて料理し、商品化する。地元素材の特産品化に徹底的にこだわって

いきたいのです。なにより、子供達には安全、安心な食べ物を食べてほしいと思います。島を愛するおばちゃん、島を背負って立つ子供達に島の食材を食べてほしい。そう思って商品を考えています。



みんなのこいのぼり