

日々是 宇和島 (8)

ガイヤカーニバル30周年

平成30年がスタートして、あっという間に半年が経過しました。私の学生時代を振り返ると、授業時間を含めた時の流れが、もつとゆっくりだったような気がします。こうして齢を重ねていくのだろうと、感慨深く思う間もなく、いよいよ後半戦スタートです。

この時期といえば、そう、夏祭りです。まずは、県内でトップを切って開催される「吉田町夏祭り」。毎年7月の第1土曜日がその指定席で、ちょうど梅雨明けの合図とも言われています。そして7月の後半には、四国地方でも指折りの開催規模を誇る「うわじま牛鬼まつり」。さらに、8月には、三間・津島町でも夏祭りが開催されます。

中でも、今年最も注目すべきは、「うわじま牛鬼まつり」における「ガイヤカーニバル」ではないでしょうか。今年で30周年を迎える「ガイヤカーニバル」は、まちづくり団体として活躍している宇和島青年会議所が中心となり行われています。徳島の「阿波踊り」や高知の「よさこい踊り」と並ぶ、四国

の三大踊りとなるようにとの期待を込め、築き上げられてきました。

宇崎 竜童さんが作詞作曲した「ガイヤ・オン・ザ・ロード」のリズムに乗り、多くの人が色とりどりの衣装を身にまとい踊ります。ダイナミックな踊りで真夏の夜を彩る姿は圧巻で、今では宇和島の夏には欠かせないものとなっています。

このような機会をきっかけに、多くの皆さんが宇和島に足を運び、夏祭りだけではなく、あらゆる宇和島の魅力に触れてほしい。最終的には、このまちの定住につながればと想像しながら、今後とも未来に向けたまちづくりに磨きをかけていきたいと考えています。



宇和島×イタリア×仙台



ブラッドオレンジどら焼

歴史姉妹都市である宮城県仙台市に本社を置く「お茶の井ヶ田株式会社」が開発したコラボ商品「ブラッドオレンジどら焼」が、きさいや広場で販売されています。

このどら焼の餡には、宇和島産ブラッドオレンジがふんだんに使用されています。口に入れると、どら焼の甘さのあとに、ブラッドオレンジのさわやかな香りが口いっぱいに広がります。日持ちするので、手土産の候補として勧めてみてはいかがでしょうか。



ブラッドオレンジ

イタリアが原産地のかんきつです。地球温暖化の影響により、栽培に適する気候になったことで、全国に先駆けて栽培の取り組みが始まりました。

かんきつでは唯一、アントシアニンを含みます。果肉が赤く、コクのある甘さと爽やかな香りが特徴です。本市は国産ブラッドオレンジの国内シェアが1位で、その品種は大きく次の2種類にわかれます。

【タロッコ】皮が薄く、コクのある甘さ、濃厚な香りが特徴。

【モロ】赤味が強く、すっきりとした酸味と豊かな風味が特徴。



果実の旬は3～5月ですが、最近ではジュースやお菓子などの加工品として取り扱われることも増えています。