

自慢の「みま米」あります！

日々是 宇和島 (10)

まだまだ猛暑の続く9月初旬、道の駅みままで開催された「みま米新米まつり」に、販売スタッフの1人として参加しました。当施設は、(株)うわじま産業振興公社が経営するところ、本市も出資し経営にも深く関わっています。役に立つかどうかは別として、私もレジ周りを手伝うことになりました。

平成30年7月豪雨で浸水の被害に遭った当施設でしたが、皆さんからの支援や励ましの言葉をいただき、早急なる再出発に漕ぎ付けることができました。皆さんへの感謝と、このまつりを南予復興の起爆剤としたいとの想いを込め、いざスタート。同時開催されていた「三間うまいもん市」の匂いにつられて、お客さんはオープンと同時に、それぞれ思い思いの売り場へと急ぎます。やはり一番の人氣は、このまつりの冠である「みま米」コーナーでした。お客さんは、販売を手伝う米生産者の皆さんのアドバイスに耳を傾けながら、精米、玄米の希望サイズを選択しレジ台はあつという間に長蛇の列。



私は学生時代を中心にこれまでさまざまなアルバイトを経験してきましたが、どれも体力勝負のものばかりであり、今回の手伝いは慣れない手つきでの接客でした。今回、この夏の災害を乗り越えた「みま米」が順調な滑り出しで発進しましたが、これから来春にかけて、同じく厳しい環境をくぐり抜けた「極早生みかん」を皮切りに、かんきつ類の出荷が始まります。さらには真珠、養殖魚も本格的なシーズンを迎えます。宇和島の誇るべき産品、こういふときだからこそ、その存在感を力強く国内外に示していきたいと思えます。



宇和島の「柿」事情

高級和菓子への原料供給が本格化

10月に収穫時期を迎える柿。本市では、多くが柿原や三間町で生産されています。

今年は、三間町の源吉兆庵が本格稼働を迎えたこともあり、これまで試験的に行ってきた原料供給が本格化します。原料供給される渋柿は、温



【柿農家の藤井さん(柿原)】

暖な気候には不向きとされてきました。近年では栽培技術が向上し、温暖な本市でも糖度が高くおいしい渋柿が生産できるようになりました。今後は加工され、高級和菓子として国内外に販売されます。

宇和島の「柿」に関する小ばなし

津島町にあるお寺に、1本の柿の木があります。小型の渋柿ですが、柿の実の内部にも果実があることから、「二重柿」や「子もち柿」と呼ばれています。「二重柿」は、昔から子室に恵まれ



【二重柿】

ると信じられ、この柿で作られた干し柿を求める人もいたそうです。昭和23年に県指定天然記念物に指定され、木の老齢化が進んでいますが、土壌改良などを行い保全活動を続けています。

また、市指定天然記念物として「黒柿」も指定されています。辰野川沿いに5本が自生しています。この果実は渋みが強く食用には向いていませんが、材が非常に硬く、器具用や建築用などさまざまな用途に使用されます。