

特集

高校生ならではの柔軟で斬新な発想力で、宇和島の魅力を再発見していこうー

「高校生まちづくり課」

高校生ならではの柔軟で斬新な発想力で、宇和島の魅力を再発見していこう一。2018年に発足した宇和島市主催のプロジェクト「高校生まちづくり課」が、今年2期目を迎えました。宇和島の産業や観光資源など、この土地にしかない魅力を改めて発掘し、市内外への発信までを考える本プロジェクト。「宇和島の未来がこうだったらいいな」というアイデアをまとめ、市長に提言していきます。

夏休みに開催されたワークショップには、宇和島東高校、宇和島水産高校、吉田高校、三間高校、津島高校、宇和島南中等教育学校の6校から26名の高校生が参加。宇和島の魅力を伝える「ブランドブック」作成に向けたディスカッションが行われました。

「ブランドブック」のベースになるのは、1期生が



作成した「うわじま圏域ビジョンマップ」のアイデアです。2期生メンバーに与えられたお題は、「ビジョンマップ」の中でも自由でユニークな発想として支持の多かった「ネリーランド」というキーワード。練りもののまちだからこそ「"練る"という言葉から発想できる、宇和島の良さって何?」。そんな難しいテーマに取り組みました。



宇和島城を手掛けた戦国時代の築城名人は?

藤堂高虎



2加藤清正



3黒田官兵衛



答えは裏面をチェック

地元を離れたから見えた、人と食の豊かさ ケーキを通じて宇和島の魅力を発信していきたい



宇和島で いきと働く若者



パティスリー リブラ

辻 俊光さん

2018年3月に、愛媛県宇和島市で「パティスリー リブラ」をオープンしたパティシエの辻俊光さん(30)。子どもの頃、飴細工職人の姿をテレビで見てから洋菓子職人に憧れてい 袋をアレビで見くから洋果子職人に僅れていたといいます。吉田高校を卒業後、神戸製菓専門学校に進学。神戸市の有名洋菓子店で8年間お菓子作りを学んだのち、宇和島市にUターンしました。地元・宇和島で自分のおで見たたいと思った理由、開業して改めて見えた宇和島の魅力について、話を伺いました。

35歳までに開業する。ゴールを決めて飛び出した

神戸の専門学校に進学を決めたときから、「35歳までには戻ってきて お店を出そう」と決めていました。新鮮な食材と人のあたたかさが好き だった。その思いは、県外に出たからこそ強く感じるようになりました。

学校卒業後は、神戸市内のパティスリーに就職し、8年間修業させてい ただきました。そこがよかったのは、自分のケーキを店頭に並べさせて くれるお店だったこと。最初は販売・接客から始まり、仕込み、飾りつ け、スポンジ生地づくりなどケーキ職人のイロハを学びます。一連の仕 事の流れを覚えたら、自分でケーキを企画し、お店にある材料を自由に 使って作ることができた。Uターンして自分の店を持とうと決めていた 僕にとって、この上ない学びの場でした。

神戸で過ごすうちに、地元にいては気づかなかった「愛媛県産」の果物 の多さを実感したり、宇和島のゆったりとした時間の流れを心地よく感 じるようになりました。大都市にいたからこそ、「競争の激しい都会で 出店するよりも、地元のお客様とじっくり関係を築けるお店を作りた い」と、自分の大切な価値観がはっきりしていった。宇和島の食材の魅 力を、ケーキを通して発信していこう。そんな思いで、27歳で宇和島 に戻ることを決めました。

人と人をつなぐケーキ屋さんを作りたかった

そして、2018年3月に「パティスリー リブラ」をオープン。フランス 語で天秤座を意味する「リブラ」と名付けました。秤(はかり)はお菓 子作りには欠かせないものですし、天秤のようにお店もバランスを大切 にしたいという思いがありました。店頭に並ぶケーキの見た目の美しさ と、おいしさのバランス。お客様との距離や、地元の生産者さんとのバ ランス。さまざまなバランスを考えて、心地よい空間でありたいという 思いが込められています。

店内は、ケーキ作りの調理場とレジの間に仕切りがなく、手を動かしな がらもお客様と会話ができるように設計されています。僕からはお客様 の反応が見えて、いい緊張感が生まれますし、お客様からは、どんな風

に作っているのかが見えて安心できる。できたばかりのケーキを食べる という喜びも、作り手との距離が近い方が、より大きく感じられるかな と思っています。

お世話になった地元の人たちに、成長した姿を見せたい・

お店を通じて、いろんな人とのつながりも生まれています。地元の農家 さんとの食材のやりとりもそうですし、久しぶりに帰省した同級生たち が買いに来てくれて、また会うようになるのは地元だからこそ。新鮮な 旬の素材にこだわっているためケーキが売り切れてしまうこともありま すが、品切れだからと不満を口にするお客様がいない。そのおおらかさ は宇和島の魅力だなと改めて感じています。

「パティスリー リブラ」のケーキのこだわりは、甘さが控えめで「あ と一口食べたい」と思わせる大きさと手頃な価格帯です。季節ごとに変 わる10種類以上のケーキや宇和島産の卵を使ったプリンのほか、お客 様から好評なのはオーダーメイドのデコレーションケーキ。イラストを あしらったケーキのオファーが多く、一つ一つ思いを込めて作っていま す。

これからは、地元の食材を使ったケーキをもっと生み出して、「宇和島 にはこんなにおいしい食材があるんだよ」と県内外にアピールしていき たい。焼き菓子のレパートリーも増やしてネットショップ展開ができれ ば、全国に宇和島の食の魅力も伝えられると思っています。

ケーキやお菓子を通じて、地元でお世話になった学校の先生たちや友人、 親戚、親に恩返しができるのなら、Uターンしてきた価値はあるのかな と思っています。



SNSで情報発信中!

PATISSERIE LIBRA (パティスリーリブラ)

: 宇和島市丸之内5丁目2-3 : 0895-65-9454

営業時間: 10時~18時30分

定休日:火曜



1.藤堂高虎

藤堂高虎は徳川家康の命で大阪城や江戸城を手掛けた 築城の名手。宇和島城は藤堂高虎のデビュー作です。



YouTube













