

UWAJIMAN LETTER

愛媛・宇和島

あなたのもうひとつのふるさと、宇和島市から

ちょっとだけ自慢したいことを綴ったお手紙です。

どうぞ、お時間のあるときに、じっくり読んでください。



ふるさと自慢

宇和海で生まれる

珠玉のきらめき

真珠のお話

宇和島市がある愛媛県南予地方の海岸線は、リアス式海岸と呼ばれる深い入り江が特徴となっています。いくつもあるこの入り江は、海面を穏やかに保ってくれます。こうした地形は真珠養殖に適しており、明治40年に南予で真珠養殖がはじまりました。そして苦勞の末に大正4年に真円真珠の生産に成功します。やがて真珠養殖は宇和海全域へと広がり、昭和に入るとその質の良さで宇和海の真珠は全国に知られるようになりました。昭和42年には生産量国内3位、昭和53年には生産量国内1位に輝くなど、その後も宇和海の真珠養殖は発展を続けました。

ところで皆さんは、真珠がどのようにして養殖されるようになったかご存知でしょうか？もともと真珠は、貝の体内に砂などの異物が、偶然にも外套膜と呼ばれる貝殻をつくる組織と一緒に入り込んだときに生まれるもの。外套膜が真珠質（炭酸カルシウム）を出して、異物を包み込んだものが天然真珠なのです。その誕生からして、自然界の奇跡を思わせる真珠ですが、その輝きは古くから人々を魅了してきました。「この美しい奇跡の宝石を自分たちの手でつくりたい」と考えたのも無理はありません。真珠養殖は11世紀、中国で始まったとされています。ただし、現在のような真円ではなく、半円真珠と呼ばれるもので、貝の体内で現在のような真珠の養殖に成功したのは20世紀初めの日本でした。





母貝、漁場、技術の 三拍子に加えて 管理体制にも特徴が

愛媛県の真珠養殖は母貝であるアコヤ貝の養殖からはじまります。約2年間かけて母貝を育てたら、その体内に、貝殻を削って丸くした核を入れる挿核（玉入れ）を行います。このときに一緒に入れる「外套膜」は、貝殻の成分を分泌する器官。「外套膜」の切片であるピースから分泌する真珠質が、核の表面を何層にも覆うことで美しい真珠になるのです。

挿核作業には高い技術が必要。母貝にストレスを与えないように、手早く、確実な作業が求められます。

また母貝であるアコヤ貝そのものも、質が良いものであることが大切。宇和島市は母貝の養殖にも定評があり、漁場の環境や挿核技術、母貝の品質の3拍子が揃っていますが、「それだけではありません。長い歴史で培われた管理体制も、宇和島真珠の高い評価に繋がっているのです」と話すのは、昭和32年に母貝の養殖から事業をスタートした土居真珠三代目・土居一徳さん。挿核を終えた母貝を1ヶ月間、波の少ない湾内で休ませて、その後、栄養分の豊富な湾外で育てる「沖出し」をします。その後も定期的に状態をチェックし、貝やネットの表面に付着したフジツボや海藻を落としています。

通常、挿核から真珠を取り出す「玉出し」まで、約1年を要することからこのときに取り出された真珠は「当年もの」と呼ばれます。宇和島市の養殖業者は、さらに1年間かけて育てた「越しもの」も生み出しています。



美しい真珠ができるまで

真珠の誕生までにはたくさんの苦労があります。土居さんに「美しい真珠ができるまで」について教えていただきました。また真珠の豆知識についてもご紹介します。

1 母貝の養殖

母貝の養殖は約 2年間。母貝養殖と真珠養殖を別の業者が行うスタイルを「愛媛方式」と呼び、分業することで、より質の高い母貝を生み出しています。



2 かご詰め作業（抑制作業）

通水性の悪い抑制かごに母貝を詰め込み、海へと戻します。ここで仮死状態にすることで、貝に麻酔のような効果を生み出します。



3 挿核作業（核入れ、玉入れ）

細胞貝から外套膜を切り取り、それを核とともに母貝の体内に入れます。大変に難しい作業ですが、宇和島市の職人は、多い人で1日 1000個もの核入れをこなしています。



4 養生

核入れされたアコヤ貝は、手術後の人間と同じ。傷口が癒えるまでの1ヶ月間、波の少ない湾内で養生します。



8 選別

取り出した真珠は、玉の大きさや出来具合により選別し、競りにかけられます。なかには、土居真珠のようにアクセサリーの加工を自社で行う場合もあります。



7 玉だし

海から引き上げたアコヤ貝から真珠を取り出します。貝殻はラデン細工やボタンの材料に、貝柱は食用に何1つ無駄になることはありません。



6 管理

10～14日に1回、沖出したアコヤ貝をチェックし、貝の表面やネットに付着したフジツボや海藻を水で洗い流します。水圧による刺激で、真珠層の分泌を促進する効果もあります。



5 沖出し

湾の外の漁場に移す前に、アコヤ貝を1つずつチェック。その後、沖出しをし、栄養豊富な海でじっくりとアコヤ貝を育てます。



真珠豆知識 その1

真珠の見分け方

真珠の品質は「真珠層の巻き厚」「光沢」「エクボ」「色」「大きさ」「形」の6つの要素で判断します。重要なのは「真珠層の巻き厚」。厚くなれば真珠に奥深い輝きが生まれ、価値は上がります。また、輝きが強いものは少々の「エクボ」もカバーすることができます。「色」「大きさ」「形」も評価の基準になりますが、真珠を選ぶ際は「真珠層の巻き厚」に着目してみてください。



真珠豆知識 その2

真珠養殖体験ツアー

真珠への知識を深め、愛着を持ってもらうために土居さんは、養殖場の見学や取り出した真珠によるアクセサリーづくりなどを行う「真珠養殖体験ツアー」を企画しています。世界に一つだけのアクセサリーはお土産として持ち帰りもOK。ぜひチャレンジしてみてください。

詳細はこちらから

<https://www.doi-pearl.co.jp/tour/course02>



真珠豆知識 その3

注目したい こんな取り組み

土居真珠では愛媛大学との共同研究により、真珠から純粋な真珠層だけを取り出すことに成功。また、真珠を取り出した後のアコヤ貝の表面を削り、真珠層だけになったものを粉砕して作ったパールパウダーにより、石鹸や基礎化粧品など、新たな真珠製品を生み出しています。

※パールパウダーは真珠を砕いたものではありません。



ふるさとうわじま応援事業のご報告

全国から寄せられた寄附金は、指定いただいた分野ごとに基金に積み立て、
該当の事業に大切に活用させていただいております。

今年度の活用事業を一部ご紹介します！

Report
01

災害支援

被災集会所の 修繕・建替えに対する補助

平成30年7月豪雨の影響で、約30ヶ所の集会所が深刻な被害を受けました。被災した集会所の修繕や建替えを行う自治会に対して、補助金を交付しました。

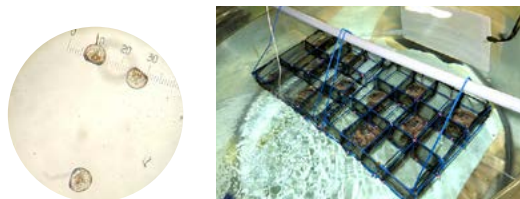


Report
02

産業

優良アコヤ貝 作出事業

愛媛大学に依頼して、高品質の真珠を生産し、かつ海水温上昇や病気に強いアコヤ貝を生み出すための研究を行っています。



Report
03

産業

産業振興事業 (個別商談会開催)

地元事業者の販路拡大を目指し、県内外からバイヤー等を招き、新たな取引のきっかけづくりの場を提供しました。昨年度に引き続き2年目の事業で、昨年度と合わせると約30件の成約につながりました。



Report
06

その他

若者地元定着事業 『おかえりプロジェクト』

若者が残れる、帰れるまちをつくるために昨年度スタートした「おかえりプロジェクト」。「高校生まちづくり課」や、「うわじま学校自慢CM大賞」など、子どもたちが地域と関わり、ふるさとに誇りを持つように4つのプロジェクトを実施しました。



Report
04

教育

子ども食堂事業

市内では様々な団体が子ども食堂を運営していますが、それらの団体が共同で使用することができる調理器具などを購入しました。

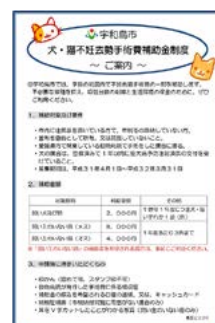


Report
05

環境

犬・猫不妊去勢手術費 補助金制度

犬・猫の不妊去勢手術を行う市民に対して、手術費の一部を補助しています。今年度から開始した制度ですが、すでに100件以上の申請を受け付け、補助金を交付しました。



宇和島

物語

ここだけ

VOL.
3

宇和島市が誇る名城は
築城の名手が手がけた
「現存十二天守」の一つ

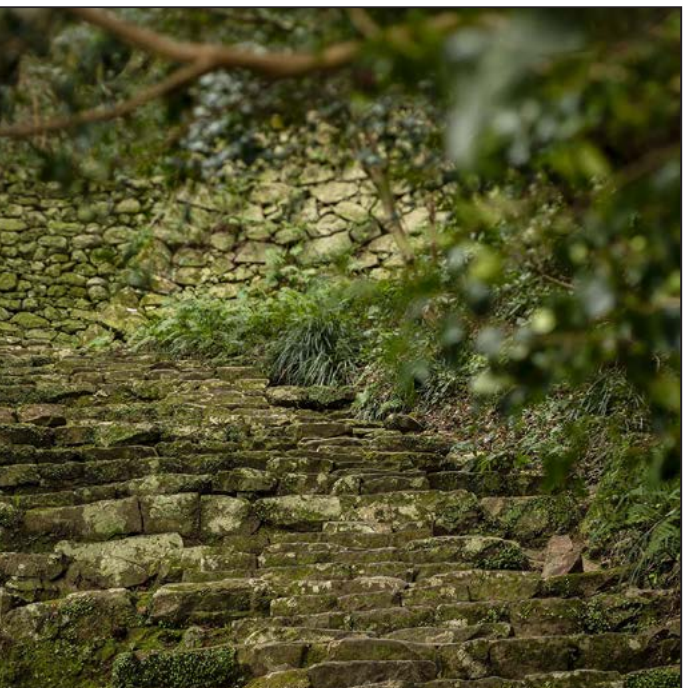
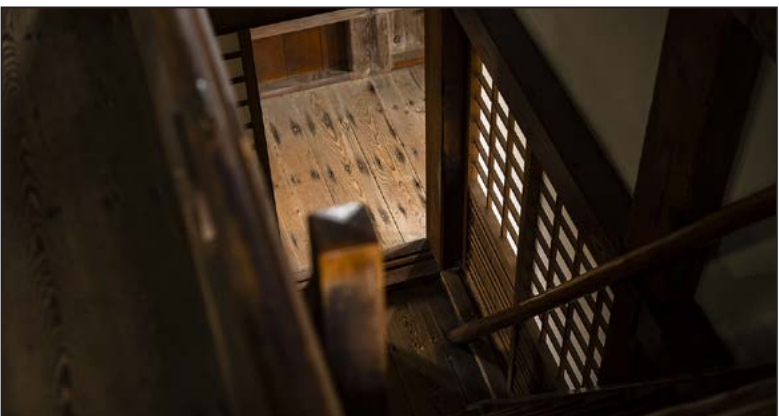
その昔、日本には2万5000を超える城があったと言われており、現在、見学可能な城は200城あります。そのうち、江戸時代の天守が残っているのはわずか12城のみ。我々が宇和島城はその貴重な12城を総称する「現存十二天守」の一角を成しています。

鶴島城とも呼ばれる宇和島城は、慶長6年（1601）に築城の名手と言われる藤堂高虎の時代に築かれました。その後、寛文11年（1671）の伊達宗利の時代に、天守などの大修理を行って、現在まで残されています。

宇和島城の外郭は不等辺五角形をしています。これは攻め手に四角形と錯覚させて防御を図る「空角の経始（あきかくのなわ）」であるとの説も。また廊下の内側に障子戸が残っている形式は、「現存十二天守」の他の城では見られないものです。さらには畳敷きの名残の高い敷居も見ることができ、研究家やお城好きの人にとって、非常に見どころの多い城なのです。

天守は国の重要文化財に指定されており、最上階からは宇和島市街が一望のもとに。殿様気分になりながら城下を見下ろすのも気持ちが良いですね。

城山は、巨木や珍しい植物の宝庫でもあり、火災や伐採を免れたことから300年前から変わらない姿を見せることも特徴のひとつとなっています。



城下町ディープ散歩

Vol.3

香り豊かなコーヒーとクッキー

そしてヒストリーを味わう純喫茶



「純喫茶」ってご存知ですか。もともとはアルコル類を扱わない喫茶店をこう呼び、お酒を出す店を特殊喫茶と呼んで区別していたそう。今は総称して「カフェ」「喫茶店」と呼んでいますが、最近、若い女性の間で昔ながらの「純喫茶」めぐりがブームとなっています。そして宇和島市でも、レトロな「純喫茶」を見つけました。開業から60周年を迎えた「安藤珈琲」です。「当時、市内に自家焙煎珈琲店は1軒あったのみ。うちは2軒目だったようです」と話すマスターの安藤哲也さんは、大学を卒業後、ホテル勤務を経て27年前にお父様からこの店を引き継ぎました。前職の経験を活かして、大胆な発想で店を盛り立てようと、平成9年に仕掛けたのは、手作りクッキーの食べ放題イベント。これは大当たりし、以後3年間続けたそうです。「でもやっぱり看板メニューは自家焙煎「コーヒー」という自慢の一杯は、豆にも焙煎にもこだわった多種類を用意しています。コーヒーにクッキーを1枚付けるサービスも好評です。茶器にはヘレンドやジノリ、ロイヤルコペンハーゲンを使うなど、こちらもこだわり満点。哲也さんが大切にしている「不易流行」の言葉どおり、本質を変わず受け継ぎながらも、恐れずに挑戦する…城下町の「純喫茶」は、誰をもあたたかく迎え入れ、ゆったりと過ごすことができる場所でした。

安藤珈琲

宇和島市本町追手二・八・四

☎〇八九五・二二・八八一

営業時間／8時～19時

定休日／第2日曜日

60周年記念ブレンド三種五〇〇円



UWAJIMAN LETTER

3回にわたって皆さまにお届けした

宇和島からの LOVE LETTER

今号でいったん一区切りとなります。

でも、自慢したい宇和島はまだまだいっぱい。

また、お会いできる日を楽しみにしています。

宇和島より愛を込めて

