

暗がりの中で
日々是 宇和島 (36)

いよいよ令和3年がスタートしました。昨年の広報うわじま1月号の本コラムを振り返ると令和2年を「記念すべき年」と定義し、その具体的な内容として「東京2020オリンピック・パラリンピック」に対する期待感を表現していました。それから、わずかに約2ヵ月後に新型コロナウイルスが感染拡大することは全く想像すらしていませんでした。

あれから1年。現在でも感染拡大は収まりを見せることなく、やはり本当の意味で落ち着きを取り戻すためには、ワクチンや治療薬の開発が待たれるのかもしれない。皆さんにおかれましては、今後もし引き続き新しい生活様式の実践など感染拡大防止に協力いただきたいと思います。

このような状況の中、昨年末に明るいニュースが飛び込んできました。それは、昨年4月に発行した総合観光パンフレット「宇和島本」が、「第8回ふるさとパンフレット大賞」で、見事大賞に輝いたと



いうものでした。これまでのコンパクトなサイズではなく、あえて雑誌サイズへとサイズアップすることで、より深くより丁寧に説明をしています。また、魅力的な写真を多用することで、読者やこの度の審査員にも本市の魅力が伝わったのではないかと考えています。

本誌作成に力添えいただいた皆さんにお礼申し上げますとともに、この「宇和島本」が大いに力を発揮する日常が早期に訪れることを心から期待したいと思います。いづれにしても、本年が皆さんにとって最良の1年となりますように。



全身トロ！おいしい愛媛のスマ

水揚げ量が少なく希少な魚と言われる「スマ」。全身トロと言われるほどきめ細やかな脂乗りとなめらかで柔らかい食感が特徴です。海水温が低い環境での養殖が難しく、県内では愛南町での養殖が活発です。海水温が愛南町より少し低い本市の環境でもスマを養殖したいと蔣淵の若手養殖業者が取り組み、少しずつ出荷できるようになってきました。

神明水産の田中さんは、愛媛大学在学中からスマに関する研究に関わってきました。11～12月にかけてクラウドファンディングを実施し、スマを全国にPR。おいしいスマに注目してもらい、タイやハマチなど愛媛の養殖業についても知ってほしいと話してくれました。



【神明水産 田中 さん】



【愛媛産のスマで「媛スマ」とも呼ばれる】



スマのブランド化

伊予の媛貴海

愛媛県は愛媛大学との共同研究を進め、平成28年1月に日本初の養殖スマの出荷販売を実現しました。重さや脂肪含有率などのブランド規格基準をクリアしたスマは、愛媛の貴重な海の恵みという意味を込めて「伊予の媛貴海」と呼んでブランド化。全国の高級飲食店やホテルなどで取り引きされています。