

日々是 宇和島 (37)

地域の手カラ

この度、本市に再び朗報がもたらされました。日経BP総合研究所が主催する「まちの手カラを引き出したPPPアワード2020」で、名だたる自治体の取り組みの中から、メインの3受賞の1つである「健康・福祉賞」を見事獲得したのです。PPPとは「公民連携」のことを指し、「公」と「民」が連携・共創することで地域課題の解消に取り組むことを意味します。

国が特に力を入れる地域共生社会の実現には、「他人事」になりがちな地域づくりを、地域住民が「我が事」として主体的に取り組む必要があります。一方で市町村は、それら地域づくりの取り組みの支援と公的な福祉サービスへのつなぎを含めた、「丸ごと」の総合相談支援体制の充実を担当します。この「我が事・丸ごと」事業、通称「我が丸」で現場の最前線として最初に選ばれたのは、旧三間幼稚園舎を活用した「もみの木」でした。運営を委託している社会福祉法人や地域の関係者は、多世代が



交流できる施設として何ができるかを熱心に議論し、小さなことからコツコツと進めてきました。そのような中この動きが加速したのが、平成30年7月豪雨での被災経験でした。この「もみの木」が、2カ月余りの断水期間の給水や支援物資の基地として、また他地区の放課後子ども教室の受け入れなど、文字通り多世代交流施設として大いに機能したのです。その後も、地域の困りごとを解決する拠点施設として、その存在感を發揮しています。

また九島地区でも、旧診療所を集いの場「島の保健室」として開設し、さらに九島小学校をリノベーションした交流レストランの計画が進行するなど、地域住民が主役となり、多世代交流が進められています。

市としても、今後の両拠点へのサポートはもちろん、新たな拠点づくりについても、他の地域住民の皆さんとともに汗をかいていきたいと思っています。

宇和島水産高校監修！宇和島ブリしゃぶレシピ



宇和島はブリの養殖生産量全国3位！

より多くの人にそのおいしさを知ってもらうため、宇和島水産高校の協力で「ブリしゃぶ」のレシピを作りました。旬を迎えた宇和島のブリを寒い冬にピッタリのしゃぶしゃぶでどうぞ。



■材料

(アラだし①～⑤)
水…3ℓ
ブリのアラ…300g
昆布…15g
酒…1/2カップ
塩…適量

(1人前)
アラだし…320cc
薄口しょうゆ…20cc
みりん…20cc
酒…20cc
ブリの切り身…5切れ
白ネギ…1/2本
水菜…1/3束

■作り方

- ① 鍋に水と昆布を入れ30分以上浸けておく
- ② ブリのアラ両面に塩を適量ふりかけ10～15分置く
- ③ ②を水で洗い、沸騰したお湯の中にさっと通した後、冷水の中でウロコや血をていねいに取り除く
- ④ ③を予熱した240℃のオーブンに入れ約30分間しっかりと焼く
- ⑤ ④と酒1/2カップを①に入れ中火にかけ、沸騰したら20分あくを取りながら煮る
- ⑥ ⑤(アラだし)を濾したものに薄口しょうゆ、みりん、酒を加え鍋だしを作る
- ⑦ 白ネギは白髪ネギに、水菜も同じ長さに切り混ぜておく
- ⑧ ブリは薄く長めに切る
- ⑨ ⑦を⑧で包み、沸騰した鍋だしに数秒浸けて食べる