

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。



FROM UWAJIMA

ふるさと味自慢

「4つの太陽」が育んだ



柑橘のお話

愛媛県が全国有数の柑橘の産地であることは誰もが知るところ。なかでも、宇和島市は愛媛のみかん発祥の地であり、美味しい柑橘が育つ場所です。そんな高品質の柑橘を生み出しているのが、「3つの太陽」。柑橘は太陽の光がよく当たる、水はけの良い場所が栽培の好適地とされていますが、温暖な宇和島市は空から降り注ぐ太陽の光、穏やかな宇和海の反射光、そしてみかん畑に積まれた石垣の照り返し、つまり「3つの太陽」が揃っているのです。また石垣を積んだ柑橘畑は水はけが良いことも、健やかに柑橘が育つ条件となっています。

初夏のある日、宇和島市の海辺・白浜地区の作業小屋を訪ねました。そこは「NPO法人柑橘ソムリエ愛媛」の「秘密基地」だということです。「ソムリエ？柑橘の？」：そんなクエストを胸に抱いていた私たちを出迎えてくれたのは、たくましく日焼けした若手柑橘農家の人たち。「僕たちは2015年に活動をスタートしました」と話すのは、同法人の理事長で二ノファームを経営する二宮新治さん。関西でパレル関係の仕事などをしてきた二宮さんは12年前、27歳のときに宇和島市にUターン。代々受け継がれていた園地を受け継いで柑橘農家となりました。「その時点で経営戦略を立てました。まずはシンプルに美味しいものをつくる。それをブランディングして、付加価値の高い商品を提供しようと考えたのです」と二宮さん。

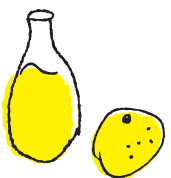




知識と魅力発信のために 日本初の 柑橘ソムリエを

園地を拡大し、品種を増やし、自身のファームの名で商品を市場に届けるようになった二宮さんのもとに、Uターンやリターンで就農した人、ずっと宇和島で農業に取り組んで来た人など、たくさん仲間が集まってきて、宇和島市の柑橘栽培の未来を考えるようになりました。そこである人の助言で「柑橘のソムリエがいれば面白いんじゃないか」というアイデアが出ます。生産者、販売者、提供者、加工者など、柑橘に関わる人たちが柑橘を単に糖度で示される「甘さ」という基準だけではなく、酸味や苦味、香り、食感など多様な魅力を知り、ライセンスとして制度化することを思いつきました。柑橘の正しい知識を普及させ、柑橘ファンを増やしていこうと考えたのです。

そこまずは資金調達やPR活動のために、自分たちが栽培した柑橘やそれを使った加工品を各地で開催されるマルシェなどに出店。同時にワークショップなども行いました。ところが「いよいよ念願のライセンス制度をスタートさせよう」と思っていた昨夏、宇和島市を西日本豪雨災害が襲います。メンバーたちの園地は、多かれ少なかれ被害を受けてしまいました。でもこの天災は、彼らの結束を固めてくれて、互いを助け合いながら前を向くことができたのです。その笑顔は、まさに「4つの太陽」のように輝いています。



ジューシー



河内晩柑



伊予柑



ひめのつき



モロ
(ブラッドオレンジ)



タロッコ
(ブラッドオレンジ)



清見



宮川早生



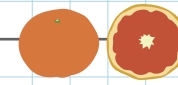
愛果 28号



南柑 20号

酸味が強い

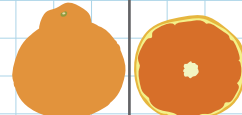
甘味が強い



はれひめ



せとか



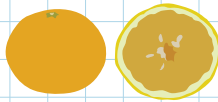
不知火



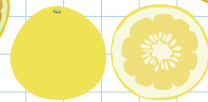
はるか



甘平



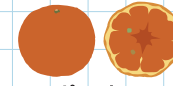
八朔



土佐文旦



甘夏



ポンカン

サクサク

※果実の個体差や、個人の感覚により、味や果汁のイメージは異なる場合がございます。

柑橘もいろいろ、
つくり手もいろいろ
ぜひ知って欲しい、
輝く個性

今年秋、ついに松山で講座を開催し、受講者を対象にした「柑橘ソムリエ」試験を実施することが決まりました。彼らの夢がいよいよ始動するのです。そこでメンバーたちを代表して数名にメッセージをいただきました。

茨城県からタータンで就農した有賀英将さんは「これをきっかけに生産者の想いを伝えることができれば」と話します。タータンで家業のイチゴ栽培をしていた兵頭雅和さんは、数年前から柑橘栽培に取り組み始めました。「僕は柑橘栽培では新人ですが、仲間いろいろな教えてもらい、情報交換をすることでお互いが切磋琢磨しています」と言い、仲間との素敵な関係性をアピール。またメンバーの中で若手の山内勇之介さんは「先輩たちとの交流はもちろんですが、農家以外の方とも交流でき、自分の世界が広がりました。この柑橘ソムリエをきっかけに、他県の柑橘栽培者と連携して『日本の柑橘』を世界にアピールしたい」と大きな夢を抱いています。

宇和島市では、現在約40品種もの柑橘が栽培されています。代表的なものだけ並べても、上図のように見た目も味も個性豊か。そして、つくり手もまた個性派ぞろい。ぜひ「柑橘ソムリエ」試験に挑戦し、柑橘を、そしてメンバーたちを身近に感じてみてください。その奥深い魅力に、きっと引き込まれるはずです。





ふるさとウワジマ応援寄附

ファンミーティング



テーマ

みんなの知らないみかんの世界 🍊

いつも宇和島を応援していただいている寄附者のみなさまに、

「もっと宇和島のことを知ってほしい!」そんな思いで、

ファンミーティングを開催することになりました。

柑橘農家のかっこいいお兄さんによるトークイベント、

宇和島自慢の美味しい料理や商品のご提供、

記念品がもらえるじゃんけん大会など、

数々のおもてなしをご用意しております。

みなさまのお越しを心よりお待ちしております!



日時

令和元年 10月19日(土)

18時～20時40分(受付17時30分～)

※関連イベントとして、10月21日(月)～27日(日)に

香川・愛媛せとうち旬彩館にてふるさと納税フェアを開催

場所

日本百貨店さかば

東京都千代田区丸の内1-11-1

PCP丸の内グランアージュ地下1階

募集対象 ふるさとウワジマ応援寄附者

募集人数 40名程度

参加費 2,000円

応募締切 令和元年9月13日(金)

応募方法 以下の必要事項をご記入の上、メールでご応募をお願いします。
メールタイトルは、「ファンミーティング申込」としてください。

(申込み多数の場合は抽選となります。ご了承下さい。)

- (1) 寄附者名
- (2) 住所(寄附時の住所)
- (3) 電話番号(現在の電話番号)
- (4) 年齢
- (5) ご同伴者(1名様まで)
- (6) 宇和島市とのつながり(あれば)

✉ furusato@city.uwajima.lg.jp

当選発表 募集人数を超えてお申込みがあった場合、抽選のうえ、
当選の方には9月下旬に招待状をお送りします。
落選の方には落選通知をお送りします。

詳しくは、下記 Web サイトをご覧ください。
<http://www.city.uwajima.ehime.jp/soshiki/1/fanmeeting.html>



宇和島

ごごだけ

VOL. 1

牛鬼は動く パワースポット

物語



巨大な胴体に
恐ろしい顔
でも魔除けの
ご利益があると
されている
宇和島の人気者

「ちよっとランチでも…」と、気軽に入った飲食店の入り口で出迎えてくれるのは、くわっと口を開いたちよっと恐ろしい牛鬼の頭(カブ)。

牛鬼は四国有数の夏祭りの一つである「うわじま牛鬼まつり」の花形ともいえる存在。まつり本番では5メートル以上もある竹組みの胴体をシュロや赤い布で包み、ぐーんと伸びた長い首と頭を振りながら、数十人の若者たちに担がれて宇和島市内を練り歩きます。若者たちはブーヤレ(竹ボラ)の音を響かせながら、行く先々で牛鬼の頭を玄関や店先から突っ込んで悪魔祓いをしてくれるのです。

そうです。江戸時代からの歴史をもつといわれる牛鬼は、見るからに怖い姿ですが、厄災を払ってくれる愛すべき守り神なんです。

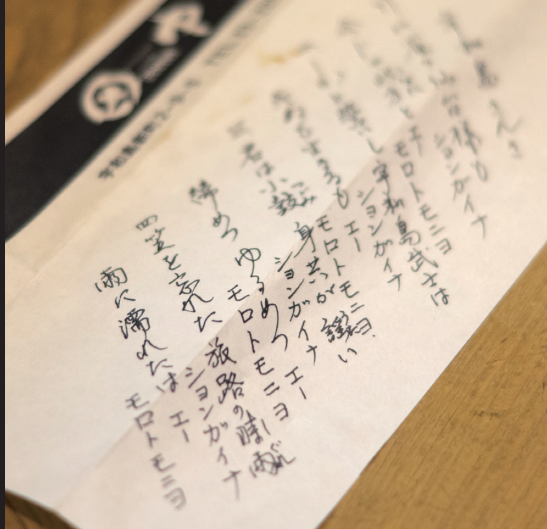
そのため宇和島市では、新築や開店、結婚やご長寿のお祝いや記念としてはりこ細工の牛鬼の頭を贈ったり、購入したりする習慣があるのです。そう聞けばこの恐ろしい顔から、頼もしさとほんの少し愛嬌が感じられませんか？「うわじま牛鬼まつり」がもつとも盛り上がるのは、7月24日の親牛鬼のパレードです。この日、牛鬼は動くパワースポットとなり、市内を縦横無尽に移動します。その姿を見て笑顔が浮かべる市民たち。牛鬼が守ってくれる宇和島市は、日本一幸せで健やかな町なのかもしれません。

城下町デーパー散歩

vol.1

宇和島民謡と美味にほっこり

「宇和島さんさ」と「割烹田中」



宇和島市を訪れた旅行者が、「これは…！」と驚くもののひとつに、宇和島城から大音量で時を知らせる「ミュージックサイレン」があります。午前6時に「鉄道唱歌」「正午に」とんび」、午後6時に「ふるさと」、そして午後9時に流れるのが「宇和島さんさ」。先の三曲は童謡・唱歌として知られていますが、耳慣れないのは「宇和島さんさ」。「これは江戸時代、宇和島藩士が仙台伊達家に対抗して即興で作ったとされる武士の民謡。仙台側の『さんさ時雨』に対して、武士の心構えなどを歌ったものなのです」と説明してくれたのは、平成2年に開業した老舗「割烹田中」の店主・田中房幸さん。女将の美代子さんは、三味線の名手で、お客様のリクエストにより三味線で「宇和島さんさ」を披露することもあるそう。「私は素人だから…」という房幸さんも、特別に「一節、うなって」くださいました。哀調を帯びた節回しが、じんと心に染み渡ってきます。

もちろん、房幸さんの料理には、こちらが「うなる」こと間違いなし。郷土料理の丸ずしや自家製のじゃこ天など、宇和島らしい美味の数々を提供しています。そして箸袋には「宇和島さんさ」の歌詞も！ご主人夫妻の宇和島愛と、あたたかい雰囲気を感じることができるの店、これからの時期は鰻のすき焼きもおすすめ。

割烹 田中

宇和島市新町二・九・十五

☎〇八九五・二三・二二五〇

営業時間／17時～23時

定休日／月・火曜日



次号予告

UWAJIMAN LETTER

ふるさと味自慢「練り物」

もはや全国区の人気フードとなった「じゃこ天」。
愛媛県内でも「宇和島じゃこ天」として愛されている
美味しさの秘密を老舗の練り物屋さんにかがいます。

宇和島ここだけ物語 vol.2 宇和島の『おきやく』

城下町ディープ散歩 vol.2 早朝 5 時から営業のモーニングうどん店

