

宇和島日和

Season 2



このまちの、海のもの。

宇和島の幸といえばなんといっても魚。

今号は、海のもの日和。海とともにあるまちの、育てる魚のおいしさをたっぷりお届けします！

#uwajima #ehime #shikoku #uwajimabiyori

DELICIOUS UWAJIMA SEAFOODS!!

複雑に入り組んだ海岸線や大小の島を有する宇和島市は、海とともに発展してきました。漁場に恵まれた“地の利”以上に、かつては魚で生きることが地域の生命線だったのです。時代と環境の移り変わりとともに、魚は天然から養殖へ。陸に近い漁場で、目をかけ、手をかけ、安心・安全な魚を育てています。今号は、海をなりわいにする人たちの知恵と努力、情熱が作りあげる宇和海の幸をご紹介します。

“世界一”のマグロを
目指しとるよ!

きれいな海も
一緒に残していきたい!

魚を通して
宇和島を感じてや~

家族と協力して
おいしく育てるよ~



今回取材にご協力いただいたのは、「秀長水産 株式会社」(タイ)、「辻水産 株式会社」(マグロ)、
「愛媛県漁業協同組合 遊子支所」(シマアジ)、「愛媛県漁業協同組合 うわうみ支所 蔣淵事業所」(岩ガキ)の皆さんです。

育てるから
OISHII

宇和島の、海のもの。 OISHIIIIINO!

いい海だから
OISHII



ブランド同士が切磋琢磨。
味も技も、どんどん進化する。

ふっくらとした身に、良質な味、脂の乗りもいい。天然ものに負けずとも劣らない宇和島で育つタイは、水産会社などがそれぞれのブランドを持ち、エサを含む生育方法、漁場の環境など、改良を重ねて年々そのクオリティが高まっています。

タイ



生産者の清水さん

2年から2年半かけて育てています。自分にとっての理想の味を常に求めています。わが子は、僕が育てた鯛の味がわかるんよ。



豆腐に旨み、しみしみ



甘口醤油が合う



刺身、煮付け、炊き込みご飯。どんな料理でも味の違いに驚くはず。

取材協力：秀長水産株式会社

こだわりのエサをあげています。



マグロ

静かで美しい海、でも潮流は速い。
最高の漁場とプロがつくる“極”の身。

宇和島に名物マグロ、なんて初耳かもしれないですが、一流の料理人にも認められるブランドマグロがあるんです！豊富な栄養と速い潮流を生かした絶好の漁場で、魚の状況を見極めるプロが育てあげたマグロは、養殖のイメージを根底から覆しますよ。



おいしさ、悶絶級!!

とにかく生で。刺身、手巻き、変化球でアボカド和え。



脂たっぷり、洋食にも!

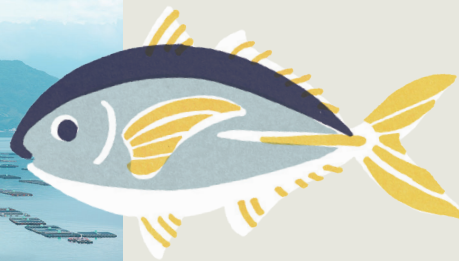
舟の上で締めるよ〜



生産者の福島さん

おいしいって言ってもらえるのが生き甲斐。僕らが幸せでないと、マグロも幸せにならない。すべてはマグロ基準よ。

取材協力：辻水産株式会社



生産者の末廣さん家族

父親がシマアジの養殖をはじめ、今は母親と僕の3人で営んでいます。漁場がある遊子地区は家族経営が多く、出荷時期は地域全体で協力しながらやっています。

あまり出回らない高級魚はとっても繊細。
だから大事に大事に育ててあげる。

高級魚のシマアジも、宇和島で育てられています。丸々としたシマアジは脂がたっぷり乗っており、ブリやハマチの代わりに。数が出回らないので、希少。繊細なため、こまめな体調チェックが必要。



ぜひ刺身で！タタキ風でも、漬け丼でも。

取材協力：愛媛県漁業協同組合 遊子支所



半島にある小さな漁村の未来を担う、
うなるおいしさ、大きな岩ガキ。

宇和島で唯一岩ガキの養殖に取り組むのが、半島の先端に位置する蔭淵（こもぶち）地区。真ガキより身が大きく、春先に出荷する岩ガキは透明度が高い美しい海域で2、3年かけて育ちます。

生産者の浅田さん

人工交配で孵化させる段階から販売まですべて地域で担っています。他のブランド産地にも引けを取らない蔭淵の岩ガキをぜひ食べてみて。

“海のミルク”以上の味

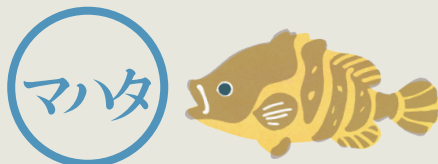


おいしさをダイレクトに味わうには生食に限る。レモンもいらないよ。

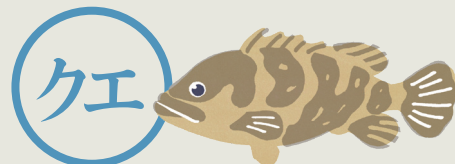
取材協力：愛媛県漁業協同組合 うわうみ支所 蔭淵事業所



宇和島にはタイと同様にいろんなブランドのブリがあり、各社、おいしさを追求しています。刺身、しゃぶしゃぶ、焼き、煮付けと何をしてもおいしいです。



天然物が珍しいため幻の高級魚と呼ばれる「マハタ」も宇和島で育てられています。透明感があり、身が縮まった味わい。クセがない繊細な味の白身は、刺身にも鍋にも。



クエはマハタと同じクエ科に属するため、天然の希少性も味わいもやや似ています。脂がやや乗っているので鍋料理にバツゲン。もちろん刺身にもおすすめ。

取材を終えて

梅雨続き。それでも漁場が見てみたいとあちこち案内してもらいました。赤潮をはじめ、いろんな壁を乗り越えながらも決してあきらめることなく、自然ともになりわいを続ける人たちの姿に胸打たれました。

今回取材した魚は、宇和島市のふるさと納税の中から選びいただけます。

海のまちの海のものをめぐる2日間。風景も魚もいただきます。

ディープな
宇和島旅

UWAJIMABIYORI 2days TRIP



Day-1



1

食べる | コーヒー村 OLIVE

宇和海の絶景と、
手をかけたメニュー。
心地よすぎて
長居してしまおう。



色彩やかで目覚める!



どれも
おいすぎ!



まずは宇和海の絶景を望むスポットへ。
「コーヒー村OLIVE」は、菊池ご夫妻が
1979年に開いたドライブイン。
サイフォンで入れたコーヒーや地元の
旬の食材を中心に使ったメニューは
どれもドライブインの域を超えている!
宇和海の絶景も最高すぎる。次の目的
地も忘れそう。もっと長居したかった!

SPOT コーヒー村 OLIVE



タイは1人前で
丸2区使用。



食べ
小快!!

遊覧船で
遊子の海を
ぐるりとめぐる。

圧巻の石垣、
静かであつくりしい海、
「女将」の心意気。
遊子を味わいまくる。



泊まる | 民宿段畑さの屋

2



遊歩道

小道を歩いて
絶景ポイントへ。

海を満喫しようと選んだ宿は遊子(ゆす)
地区で営む「民宿 段畑さの屋」。ハマチの
養殖をしていたご家族が、2015年にはじ
めた民宿。調理師と栄養士の資格をもつ佐野佳
代さんの料理は素材の味、よさが伝わる「満足膳」。
メインのタイは朝、地元漁協で買い付けたもの。
「遊子を丸ごと味わい、喜んでほしい」という心映
えがたっぷり詰まったおもてなしだつた。

SPOT 民宿 段畑さの屋



のんびり
してね〜

思った以上の迫力!!

Day-2

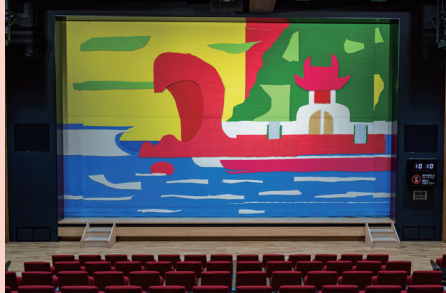
雄大な自然の名スポット。
ノスタルジー&センチメンタルに浸る。



3

観る | のぞき岩

遊園地の
"名残"も
探してみね。



のぞき岩がモチーフになった緞帳(一般公開はされていません)が宇和島市生涯学習センターに。デザインは宇和島が誇る現代美術家・大竹伸朗さん。

海にせり出した奇岩。「のぞき岩」は、とても静かな場所にあった。その昔、この辺は海水浴客であふれ、「赤松遊園地」という公園もあったとか。時代の移り変わりを感じながら、自然がつくりあげた巨大な岩のそばでぼーっとしてみた。

SPOT のぞき岩

地元の魚屋さんから仕入れたもので、
宇和島ならではの美味しいもの。

食べたのは「さつま」
夏にぴったり!!



岡田店長



ご飯の上に冷たい出汁をかけて食べる「さつま」。漁師飯がその後、家庭でも食べられるように。今は主に飲食店やスーパーなどで提供。和日輔のさつまはブランド鯛100%でつくるから、さっぱりなめらか。店長さんの温かく元気な人柄と、滋味深い味わいは、この旅の余韻にとっても似ていた。

SPOT 旬膳・郷土膳 和日輔

4

食べる | 旬膳・郷土膳 和日輔

宇和島が生んだ究極の回転寿司「すしえもん」

魚に恵まれる宇和島。ダイレクトに手軽に味わえるのが「すしえもん」だ。地元のを筆頭にとにかくネタがうまい。学校帰りの高校生や舌の肥えた県外客らでいつもにぎわっている。



地元産!!



新鮮!!



創作寿司も絶品!!

UWAJIMA
2days
TRIP MAP



- 1 コーヒー村OLIVE
- 2 民宿 段畑さの屋
- 3 のぞき岩
- 4 旬膳・郷土膳 和日輔

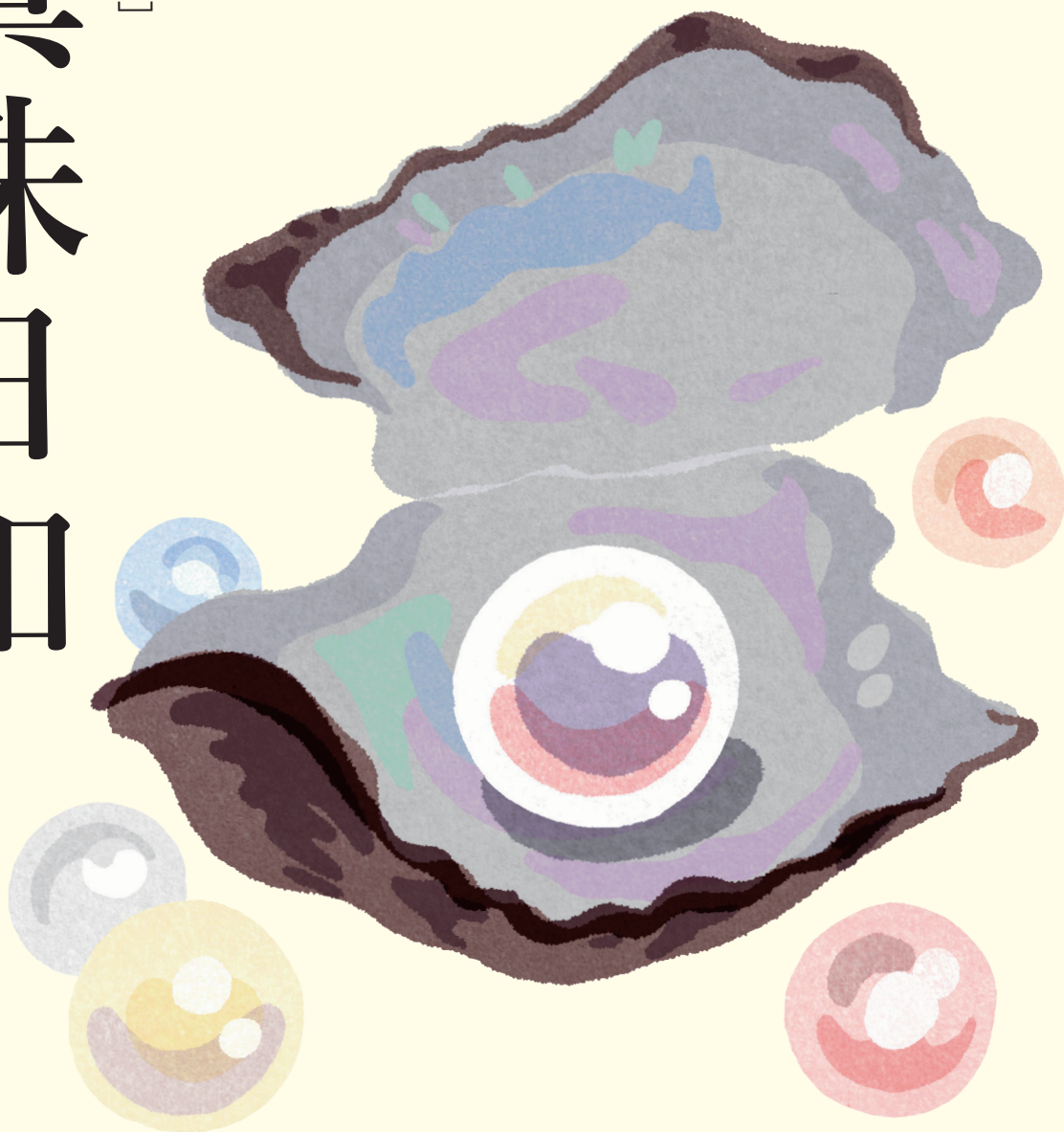


UWAJIMA FAN MEETING

真珠日和

「テーマ」

Shinju Biyori



ふるさととうわじま
ファンミーティング in 東京

詳しくはこちら



クリックでもOK

2023 12.2 SAT 18:00-20:30 (受付17:30-)

場 所 四国味遍路88屋
東京都千代田区丸の内1-4-1 永楽ビル B1階

参加費 2,000円

応募締切 令和5年10月22日まで

応募方法 専用の応募フォームから

募集人数 30名

日頃から宇和島市を応援してくださっている皆さまに感謝の気持ちを込めて、今年もファンミーティングを開催します！

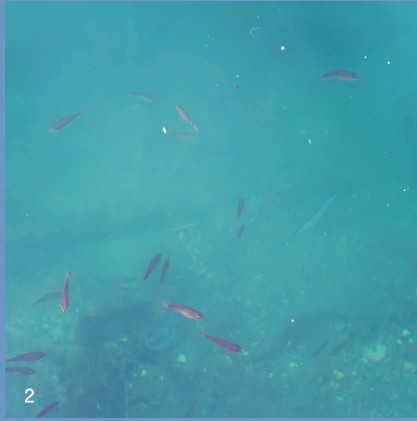
今回のテーマは「真珠日和」。真珠養殖業者によるアコヤ真珠にまつわるトークや、宇和島自慢のおいしい料理のご提供、記念品がもらえる抽選会など、数々のおもてなしをご用意しております。みなさまのお越しを心よりお待ちしております！

宇和島日和

どこにいても #宇和島日和 #uwajimabiyori

宇和島のあの風景や、もの・こと。現地でも、遠く離れていても。

みなさんも、宇和島ならではの一枚や、お礼の品との思い出を「#宇和島日和」で投稿してみてね！



1)夏を彩る花、あちこち 2)地域をあげて“海を汚さないこと”に努めている、遊子の海 3)タイを持った恵比寿さんはこのまちによく似合う 4)未明から作業をする漁師さんの朝ごはん。おいしそうなお弁当 5)宇和島のタイ、おいしかった！ 6)「のぞき岩」近くにアコウの木。野生の迫力 7)この時期は軒先で玉ネギを干す光景によく出会う 8)「梅仕事」をする家庭多め。喫茶店の梅スカッシュでリフレッシュ♪ 9)今年のガイヤカーニバルは大盛り上がり。かっこいい衣装で踊る宇和島っ子

最後までお読みいただき、ありがとうございます。今年の夏も暑い日が続きそうです。

パワーが詰まった宇和島の幸を食べまくって乗り切ります！みなさんもご自愛くださいませ。また次号でお会いしましょう♪

ココロまじわろココロ



宇和島