

地域の未来のために 地域の宝を守り続ける



津島六宝保存協会は、3年ほど前に津島料飲組合の有志で設立されました。六宝は、旬の魚の刺し身を6種類の調味料を使ったタレに漬け込む津島発祥の郷土料理です。協会ではこの六宝を後世に伝えるため、食べ歩きマップの作成や地域イベントでのPRなどを行ってきました。その結果、文化庁から地域で世代を超え受け継がれてきた食文化「100年フード」に認定されています。

協会の活動は、若い世代にも広がっています。地元の津島中学校と宇和島東高等学校津島分校で出張授業を行い、イベントでのPRに協力してもらいました。生徒からは「こんなにおいしい料理が地元にあったのを知らなかった。家で作ったら家族が喜んでくれた」という声もあつたそうです。3月には両校が「100年フードサポーター」に認定され、文化庁から感謝状が贈られました。

協会の事務局長で「料理田むら」を営む田村 寿一さんは、「たくさんの人に六宝を知ってもらって、津島に食べに来てほしい。郷土料理を伝えることで地域を元気にしたい」と地域の未来を見据え、地域の宝を守り続けます。