地域の底力――愛媛県宇和島市

地域の宝を未来へと継ぐ その思いが人を動かす 愛媛県宇和島市

豊富な海の幸や果実の実りに恵まれた
環境をあるがままに受け止めてきた。
その営みを次世代に残すため、
それぞれの分野でしたたかに前進する。

宇和海の沿岸は入り組んだリアス海岸であり、多くの入り江と大小の島々が目立つ。深い水深、穏やかな波、温暖な気候といった環境は養殖に適し、湾部にはブリやタイ、真珠を育てるイカダが並ぶ。

取材・文 山内史子
写真 野瀬勝一

「タイやブリ、じゃこ天、かんきつ類といった地域の名産品、宇和島藩時代からの歴史と文化は、宇和島市の宝。これを全体感のあるストーリーでまとめ上げる取り組みがシティセールスです。民間の手が届きにくいところに、積極的に働きかけていきたい」と話す、市長の岡原文彰氏。

知られざる宇和島の魅力を広める

愛媛県宇和島市は、人口約六万六〇〇〇人を有する南予の中心都市だ。まちを見守るように小山に立つのは、江戸時代の趣を残す現存一二天守の一つ宇和島城。一六一五年、伊達政宗の長男・秀宗が初めて宇和島の地に足を踏み入れて以来、江戸期は伊達家がこの地を治めてきた歴史がある。

東は四国山地へと続く険しい地形、西は宇和海に面して複雑な入り江が続くリアス海岸であり、平地が少なく、起伏が大きい。こうした地勢を活かした、ミカン栽培をはじめとする農業と漁業がこの地域の主力産業。とりわけ養殖業は全国屈指の規模を誇り、真鯛やシマアジ、真珠の生産量は全国トップクラスとなっている。

地元の水産会社の営業マン出身で、二〇一七年に現職に就任した市長の岡原文彰（ふみあき）氏は、宇和島の特産品や歴史・文化を全国に広く知ってもらいたいと、シティセールスに力を注ぐ。

「漁業、農業は生産者の取り組みにかかわらず、市場の価格に大きく左右されることになります。首都圏から遠く離れた宇和島市がそれを打破する付加価値を得るには、何かしら仕掛けなければなりませんし、産地が一体となって動く必要があります。民間では取り組みにくい、宇和島から離れたエリアの掘り起こしなどを市が担うつもりです。姉妹都市をターゲットの一つにしており、一時的な取り組みに終わらせないように、民間企業の協力を得てハブとして機能することに注力しています」

実際、伊達家のつながりで姉妹都市である仙台市では、コロナ禍でも積極的に「#鯛たべよう」キャンペーンを展開するなど、真鯛の認知活動を繰り返したことで、東北地方の量販店などに宇和島産の真鯛が並ぶようになった。

一説には鎌倉時代に端を発するともいわれる、「宇和島闘牛」もまちの宝の一つで国の無形民族文化財に選択されている。市営の闘牛場では年4回の定期闘牛大会に加え、観光客の希望に応じた観光闘牛も開催される。（写真提供：宇和島市）

漁業の常識と地元の意識を変えていく

宇和島の漁業において、独自のチャレンジを重ねて注目されているのが宇和島プロジェクトだ。もともとは漁協内の青年部が、生産者の収入を増やすことを目的として二〇〇四年に立ち上げたプロジェクトチームだったと、当時からチームを率いてきた社長の木和田権一（きわだけんいち）氏は振り返る。

「当初は養殖の餌にもなる豆アジをから揚げとして商品化し、東京の飲食店に飛び込みの営業をかけたんです。宇和島の認知度は低く苦労しましたが、小さな居酒屋、チェーン店、量

標高73mの小高い丘に築かれた宇和島城は、築城の名手として知られる藤堂高虎が築いた。防御のため、北と西側が海に面していたという。今では周囲が埋め立てられ市街地となった向こうに宇和島港がうかがえる。

販店へと縁が広がりました」

二〇一〇年の独立後は、ミカンジュースを搾った後に廃棄されていた皮を養殖の餌にしたブリ、タイ、サーモンなどをブランド化。かんきつの香りが立ち、魚特有のくさみがないと、とりわけ子どもたちに好評で、全国チェーンの回転寿司店でも採用された。天然魚や養殖魚、加工品販売のビジネスは現在、アジア、中東、アメリカなど海外にまで及ぶ。

従業員九五名の約七割は県外を含む市外からの移住者。漁業は男性が多い職場のイメージが強いが、六割以上が女性だ。インドネシアやネパール、ベトナムからの人材も多い。

また先々に向けて、漁業のスマート化も強く推し進める。

「水産業界は後継者不足が課題ですが、子どもには継がせたくないと思う方は多い。ですからデジタル技術の導入により効率化を図り、より働きやすく所得を上げられる漁業をと考えています」

精密機械は海水と相性が悪いなど越えるべき多くの障壁があるものの、養殖業者や関連企業の協力を得て、さまざまな実証実験が行われている。例えば、いけすの中の魚の資源量や肥育状況は外から観察しにくいが、各種センサーやＡＩを活用することで、リアルタイムで把握できる。手間を省けるだけでなく、品質向上や環境改善にも効果があるという。こうした取り組みは養殖場が多い宇和島だからこそできることだと、木和田氏は話す。また、地域の漁業の素晴らしさを子どもたちに知らしめることにも尽力してきた。

「リアス海岸の漁場に恵まれ、日本の養殖の一大産地であるにもかかわらず、その豊かさが当たり前になっていて、子どもたちが誇りに思うことはありませんでした。教育現場との連携を図って周知に努め、ようやく状況は変わりつつあります」

作業場の様子は、モニターで確認できる。

「サバキ女子」と称して社員がイベントや商業施設でマグロの解体を行っている。宇和島のおいしい魚を世界に知ってもらいたいと社員の発案でスタートした企画だという。（写真提供：株式会社宇和島プロジェクト）

事業の拡張にともない、2022年にはスタイリッシュなデザインの新社屋が完成。港に面しており、漁船から直接、新鮮な魚介類を搬入できる造りになっている。（写真提供：株式会社宇和島プロジェクト）

かんきつの魅力を広め、地域の農業を子どもたちに残す

農業ではミカンが県内屈指の生産量だが、海沿いの地域では、漁業の傍らミカンを育てる

「宇和島プロジェクトには水産に魅力だとか将来性を感じる人が全国から集まっています。そういう人たちに好きなことをやってもらえる会社にしたい」と語る、社長の木和田権一氏。

家が多かったという。そう話すのは、二〇〇八年に実家を継ぎ、専業農家へと転換を果たしたニノファームの二宮新治氏だ。

関西のアパレルメーカーでの勤務を経て帰郷したのは、当時、地産地消やオーガニックという言葉を聞くようになり、農業の未来に期待をする気持ちもあったと振り返る。とはいえミカンの相場は底値に近く、両親の反対を押し切ったスタートとなった。

ニノファームの二宮新治氏は、約15種のかんきつ類を栽培。半農半漁だった実家の畑は規模が小さかったが、就農後、周辺の荒畑を開墾して今では3倍に広がったという。

ミカン栽培は水はけの良い荒れ地のような土質が適するといわれ、宇和島のミカン畑の多くは海沿いの風の強い急斜面に広がる。

「栽培に関する知識や技術は父や近隣の農家さんから学びました。気候と土壌だけで勝負していた昔でも、宇和島のミカンは高値で取引されていたそうですから、普通に管理するだけでおいしくなる。最新技術の投入など最先端の農業は足し算が主流ですが、私は、必要のないことはあえて施さない、『引き算』のスタンスで、土地の味を引き出すことに努めてきました」

一方で販売に関しては、箱のデザインを一新したり、直販を始めたりと、あらたな試みを手掛けた。

「アパレルメーカーで学んだ接客やサービスのノウハウを活かし、受注や発送はホスピタリティーを大切にしています。後にインターネット販売も始めましたが、最初は親戚や友人を頼りました。面白いことにミカンが一箱あると、みんなお裾分けするんです。そこからご縁がつながって徐々に注文が増え、おいしいものは自然と広がっていくのだと実感しましたね」

二〇二〇年には「柑橘ソムリエ」を立ち上げた。柑橘ソムリエの有資格者は二〇二五年までに約一八〇名を数える。さらに、東京でイベントが開催されるなど、コミュニティは産地の壁を超えて拡大しているという。

デコポンのほか高級品種の登場によりかんきつ類の相場は上昇傾向にあり、新規の就農者もわずかながら出てきている。とはいえ未来を見据えればさらなる担い手が必要だと、二宮氏は手弁当で手ほどきをする。

「子どもたちのためにも空いた畑に新しい人が入る流れをつくり、地域に根づいた農業を残していきたいと思っています。専業農家できちんと生活できるようになれば、地元を思う余裕が生まれます。ひとりでできることはわずかですが、集まれば大きな力になるのではないでしょうか」

顧客とのつながりを意識して、ひと箱ひと箱丁寧に出荷。宇和島のブラッドオレンジジュースは全国的にも有名。

「真珠の生産は質の追求という内向きの視点が求められ、販売は逆にお客様をはじめ外の需要に目を向ける必要があります。両立は容易ではありませんが、家族経営だからこそ観点が異なる互いの気持ちが分かりあえる」と語る、松本真珠社長・松本尚子氏。

消費者のニーズをつかみ宇和島の真珠を守る

宇和島市では一九一五年から真珠の養殖が始まり、昭和後期以降は全国一位の生産高が続いていた。その一端を支えてきた松本真珠の社長・松本尚子（ひさこ）氏は、自社の特徴をこう語る。

「真珠は着色料で色を整えるのが一般的ですが、本来の美しさをお届けしたいとの思いから弊社では調整を行っていません。また真珠の素になる核をアコヤ貝に入れてから、通常よりも一年長くかけて育てて上質なものを生産してきました」

先代の松本愼二会長が核にサンゴを使ったピンク色のサンゴパールを開発するなど独自の展開を進め、さらには全国の養殖業者の中では珍しく、加工、販売まで一貫して行うという。平成時代の全国的な母貝の大量死等の困難も乗り越え、現在は松本氏が服飾メーカーで接客や広報を担ってきた経験を活かして、真珠の加工、販売を担う。

アコヤ貝に真珠の核として天然のサンゴ片を入れると自然なピンク色の真珠になる。

海辺の養殖イカダにつり下げたアコヤ貝の中で、真珠が「育つ」。地元の子どもたちに向けた養殖場の見学や真珠にまつわる講座の開催、製作体験などにも取り組んでいる。

最盛期には七〇〇軒を超えていた宇和島の養殖場は、高齢化や後継者不足などにより近年は三〇〇軒を切っている。さらには二〇一九年にウイルスを原因とする稚貝のへい死が起こり、事態はまだ好転していない。生産量が減り、品不足で価格が上がったことから、消費者にとって真珠が手が届かなくなりつつある中、松本真珠では二〇二二年に宇和島駅近くに直営ショップを立ち上げた。

「地元で販売、発信できる拠点をという長年の思いが実現し、観光にもつながるよう、指輪作りの体験も展開してきました。稚貝のへい死問題を乗り越えなくてはならない今は、受け継いできたものを守ることが第一ですが、販売に携わることで消費者の動向や嗜好（しこう）の変化を商品に反映できるのが弊社の強みだと思っています」

宇和島にあらたな生活を築き上げつつ地域とのかかわりに踏み出す

宇和島市の高齢化率は四〇％以上であり、今後も人口減少が続く。地元や自治体の危機感もあり、Uターン、Iターンを含

子育てを機に三間地区に住み始めた高山雄大氏と白鳥未来氏。かつての駄菓子屋のように小中学生が集える場所を作りたいと、まちづくりにも取り組み始めたと話す。

上／ショップは旧三間町の目抜き通りにある。SNSで集まる県外客の傍ら、古くからの住民たちがぶらりと立ち寄る。

下／昔から米どころとして知られる三間地区の米を、斬新なデザインでパッケージした。

めた移住者の受け入れには力を入れている。

市北部の三間地区で酒とギフトのセレクトショップKOUJIYAを営むのは、東京で音楽活動をしていた地元出身の高山雄大氏と、アパレルブランドのデザイナーだった白鳥未来氏だ。高山氏の祖父母が営む量り売りの酒販店を譲り受け、築一二〇年の建物に改装を施して二〇一八年に事業承継に至った。

趣ある空間には、白鳥氏がパッケージをデザインした地元産の三間米、夫妻が厳選したアルコール類や食品、ファッションアイテムなど多彩な商品が並ぶ。SNSでの発信により遠くから訪れる人も多く、インターネット販売の顧客は全国に広がっている。

店内の一角には囲炉裏があり、周辺の年配者が集う場になっているのも興味深い。

「身の回りの雑多なニュースから昔の風習や知恵まで話題はさまざまです。私たちの代になっても変わらずまちの語らいが続いていることを嬉しく思っています」

最近では、地元の教師や農家など職種も年代も異なるメンバーが集まり、地域の発展という共通の願いを実現するために「みまプロジェクト」を立ち上げた。地元高校生との連携で新規商品が生まれるなど、少しずつ挑戦が重ねられている。

一方、宇和島港の沖合いに浮かぶ九島に、地元出身の水野千尋氏と夫の裕之氏が営む飲食店niccoがある。千尋氏の祖母が暮らすこの島に移り住み、空き家だった古民家を活用して二〇二〇年に開業した。裕之氏は、九島を選んだ理由をこう語る。

「店を構えるにあたり、飲食を楽しむだけではなく、会話や交流が生まれる空間をつくりたいと考えていたんです。その土地の食材の良さはもちろん、周囲の方々の人柄を思いながら物件を探す中で、初めて九島を訪れたとき、地域の人たちが気さくに声をかけてくれた記憶が蘇りました」

SNSでの発信が功を奏し、インバウンドを含めた旅行者が立ち寄ることも多いと千尋氏は話す。

「誰にでも普通に話しかける島の人たちは、ランチで一緒になった島外の人に昔話を始めることもあり、いつしかここが交

「九島に可能性を感じて新しいことを始めたい。そんな思いのある移住者がより増えると嬉しいですね」と話す、水野裕之氏、千尋氏の夫妻。

上／地元の魚介類や野菜にこだわったランチ。

左／4周年時、地域の方々から届いたイラストの数々。

上／宇和島名物じゃこ天の工場見学ルート。安岡蒲鉾の安岡弘和氏から「宇和島の食文化や産業を子どもたちに知ってもらいたい思いで始めました。市内だけではなく市外からも小学生が校外活動で訪れます」とうかがった。

下／工場の働き手には、この地域の古くからの住民が多いという。見学ルートの来訪者にも積極的なコミュニケーションを心掛け、楽しげな雰囲気に一役買っている様子。

流の場にもなっています。外から来た人にも人懐こいのは、広く根づいたお遍路の文化なのかもしれません」

あらたな人の流れは島民の心を動かし、現在は数年前に途絶えた盆行事を再開する取り組みが夫妻も参加して進む。

子どもたちの愛郷心を育み未来へとつなげる

宇和島市内では人口減少により廃校が増えているが、その再活用が地域の課題だと市長の岡原氏は話す。

「地域の学校は住民のつながりを深める拠点です。廃校後も引き続きそうした役割を果たせるよう生まれ変わる必要があります」

最近では、旧石応（こくぼ）小学校をリフォームした「廃校モール」が注目を集めている。コワーキングスペースや企業研修、新規事業開発、イベントなど多彩な展開に期待が寄せられる。

また、市は未来の地域の創り手となる子どもたちのサポートにも力を注ぐ。なかでも若い世代が集える場所として中央公民館の施設の一部を開放した、通称「ホリバタ事業」が活気を帯びている。学習から娯楽まで利用の自由度は高く、子どもたちに地域の良さを伝える講座の開催もある。市がサポートし、高校生がまちの課題解決を自ら考えて実行する企画は、商店街のイベントをはじめ予想以上に多様なアイデアが生まれていると、岡原氏は顔をほころばせた。

長らく自然の恩恵に支えられてきた宇和島の営みは、未来を思う人々の意志と共に、この先もさまざまな前進が見られることだろう。

国の重要文化的景観に選定されている遊子水荷浦（ゆすみずがうら）の段畑。平地が少なく稲作の難しい沿岸部では、急斜面に石を積み上げたひな壇状の畑地が広がる。不漁時の生活を支える段畑をみると、往時の半農半漁の文化がしのばれる。

上／廃校モールは旧石応小学校にある。もともとの小学校の廊下をフローリングに改装して、イベントなどさまざまな目的に活用できるように工夫されている。

下／グラウンドも各種イベント等で活用。