

暮らしをひらく郷土研究マガジン

# だいちのめ

1

創刊号

2021.9 AUTUMN SHIKOKU SEIYO GEOPARK

<http://seiyo-geo.jp>

「西予市らしさ」って何だろう？

[特集] 赤坂竜太郎さん [赤坂水産有限会社]、宮部賢一さん 宮部未紗紀さん [マテリアーレ・ダ・クイ.]、  
佐伯勝也さん [酪農家・ジオガイド]

地域をふかぼり フィールドワーク「明浜町田之浜でテングサからところてんをつくろう」

知の地層／こどもジオ相談室／大地のおはなし

# 「西予市らしさ」 って何だろう?

「西予市らしい風景を1つだけ選んでください」と聞かれたら、どんな風景 выбираりますか?

海沿いの急斜面に広がるミカン畑も、大野ヶ原のカルスト台地も、西予市の一部ではあるけれど、全体の特徴とはちょっと違う。海、里、山の多様な自然があるわたしたちのまちは、その特徴をシンプルに表すことは難しいかもしません。しかし、ライフスタイルや価値観などについて掘り下げてみると、何か共通するものがあるのではないかでしょうか。

今回は、海、里、山に暮らす3組の方々にお話をうかがいました。多様な自然と、多様な暮らし。

みなさんが思う、「西予市らしさ」とは、何ですか?

写真・文：加藤雄也、加藤千晴

写真協力：赤坂水産有限会社、マテリアーレ・ダ・クイ、佐伯勝也

What is Seiyo City like?

赤坂水産有限会社

赤坂竜太郎さん

マテリアーレ・ダ・クイ.

宮部賢一さん

宮部未紗紀さん

酪農家・ジオガイド

佐伯勝也さん

晩ごはんの献立や明日が大切な仕事、地域行事の準備、子育てや介護…。

私たちは日々、いろんなことを抱えて暮らしています。

そうした目の前のことに向き合いながらも、ふっと視点をずらしてみたり、時間のものさしをいつもより長く伸ばしたりして、日常を振り返ってみるきっかけをつくりたい。

そんな想いから、『だいちのめ』を創刊しました。

なにか一つでも、ふだんの暮らしを考える問い合わせが生まれますように。

『だいちのめ』編集部



Ryutaro

Akasaka

Akasaka Ltd.

自ら資源をつくり、  
共存することを選んだ。

約4億年前の、縦じま地層が広がる三瓶町の須崎海岸。そのすぐ近くに、赤坂水産の養殖場があります。沖合100m以内に設置された生けでは真鯛が、陸上の生けではヒラメが育てられています。

誰もが競うように漁をしていた頃、創業者の赤坂綱男さんは、少しずつ

天然の魚が減っていく様子を目当たりにし、ヒラメの養殖を始めました。「これからは自ら資源をつくり、海と共存していかなければなりません」68年たった今も、創業当時と変わらない想いを語る、三代目の竜太郎さんにお話を聞きました。



赤坂竜太郎さん

赤坂水産有限会社取締役

大学院まで確率統計を学び、東京で資産運用の専門家としても活躍。8年前にUターンし、現在は主に真鯛の養殖を担当している。奥さんと3人のお子さんとともに暮らす。

まずは、おさかな講座。

養殖には、人工種苗を用いるものと天然種苗を用いるものがあります。人工種苗は、人が産卵からふ化までさせて、育てるというもの。天然種苗は、海からモジヤコという魚の稚魚をとってきて育てるというものです。鯛は100%、人工種苗による養殖の方法が確立されていますが、ブリは1割もないくらいです。

一モジヤコを取つてくるよりも人工種苗を用いた方が、環境への負荷は少ないですね。

負荷というか、環境への依存度は低いですね。  
—ヒラメの生産量は、ずっと愛媛で一番なのですか？

いえ、ここ10年くらいで結構な減少が起こっています。逆にヒラメは繊細な魚で、病気になら全体の8割が死んでしまうこともあります。環境ときちんと向き合つていなければ、環境がどんどん消耗してしまって会社が潰れてしまうというところが多いみたいで。小さいことですが、陸上の生けすから出る排水中のゴミを拾ったり、できるだけ食べ残しが出ないように餌をやったり、年に4回程度、定期的に底質改善剤を海に撒いたりしています。

—底質改善剤クリアウォーターというのは、どういう仕組みなんですか？

魚の排泄物や食べ残し、死がいなどが溜まると、海がどんどん酸化し、魚がストレスを受けたり病気になりやすくなったりします。それを防ぐための薬剤です。養殖というビジネスのために、どうしても狭い範囲でたくさんの中を飼わないといけないので、きちんと環境を維持していくための取組みをしなければ魚を飼えなくな





関心事だと思うんですけど、我々はどうやつたらおいしい魚がつくれるのか、どうやつたら売れるのかということに商売としてきちんと関心を持続けることができたし、消費地のフィードバックをもらいやすい環境もありました。そういうのがブランド化を決意するにあたって大きかったのかなと。

いかに大きくするかだけでなく、どうやっておいしいものを届けるか、といふことです。  
そうですね。おいくしするための工夫をしても、重さで評価されなかつたら、養殖業者としても意味がないと思うんですよ。

一いかに大きくするかだけではなく、どうやっておいしいものを届けるか、といふことです。  
そうですね。おいくしするための工夫をしても、重さで評価されなかつたら、養殖業者としても意味がないと思うんですよ。



#### 自然と向き合う

愛媛では特にマイノリティですね。愛媛でここまで自社比率が高い(90%以上)というのはうちくらいいじないでしょか。他にあっても、相当少ないと思います。活魚運搬車を持つている養殖業者自体がそんなにいないので。

そういう状況はもともとおじいちゃんやお父さんの代から?  
そうですね。

鯛ってブランドが100種類くらいあって、だいたいが形骸化してるんですけど、うちは後発も後発やったんですね。愛媛だけでも鯛のブランドは30くらいあるのかな。でも1年結果が出なかつたらあきらめちゃつたりとか。もうブランドなんて知らないよ、という市場ではあつたんですが、そういう中でも評価してもらっているのは、そ

ういう変わったバックグラウンドがないでしょか。他にあっても、販売も元々積極的にやっていたから、そういう動きができたっていうところは大きいのですが。

一数学を学んでいたから売上が変動するリスクに対しても強いついうのはありますか?

リスクを明確に見られるものって、すごい限られてるんですよ。例えば、大企業の証券とかだったら、ある程度は形に出来るんです。でも、中小企業の経営成績なんて形に出来ないから分析できないみたいな感じで。少なくとも僕の時代には無くて。冷静に見られるリスクがあるから、リスクに対しても強いのかと言われるとそうでもないんですよ。

逆にコロナみたいなことがあって、こんなぞえらいこつって、たぶん養殖業でおそらくないつてくらいのインパクトだったんですよ。それを越えられたんで、何が来ても大丈夫だなど僕は今思っています。



なつてしまします。それで、愛媛にも30以上ヒラメの養殖会社はあって、三瓶でも10以上あつたんですがどんどんやめしまつて。それでうちが残つて、現状、愛媛では最大規模のヒラメの養殖会社になっています。

クリアウォーターが認められた当初は、補助制度もあったようで、漁協から安く買えるから導入していたところも結構ありました。それでみんな撒いていたんですけど、補助制度がなくなるとやめてしまったようです。でもうちはずっと続けていて。そういう地道な活動があつて、今もヒラメの養殖を続けていられるのかなと。

魚つてキロいくら、という相場が決まっていて、一般的には「いかに魚を大きくするか」ということが最大の



#### おいしい魚をつくりたい

竜太郎さんですか？

そうですね。鯛に関してはある程度任せてもらつていて、浜の状況や取引先から魚の状況を聞く機会も私の方が多かったので。今後、おそらく一般的な鯛が売れにくくなる局面になると想えていました。養殖業つて、一般的に魚を引き取る地方商社さんと

いう存在があって、魚を全部引き取る代わりに稚魚や餌を決まつた金額で買わないといけない、という形式のところが多いんです。販売は地方商社におまかせできるので、販売に関心持つて、いる養殖業者さんって、あんまりいないんですね。

—そういう意味では、台風とか自然災害みたいなものって、養殖をしていく中でどうしても向き合わないといけないものだと思いますが、自然といふものをどのようにとらえていますか。

もう本当、付き合っていくしかないっていう考え方ですね。台風で生けすが大破したこともあるし、こここの小屋自体が流れていらっしゃったことや赤潮でヒラメが死んじゃったこともあります。

結局、自然を支配するっていう考えは100%間違いで、どちらかというと自然の上に成り立たせてもらつていて。自然というすごい、なんて言っている。自然といふ、なんて言うか、ゆるい地盤の上にボッて乗つてみた感じで、自然に合わせていくみたいな。それくらい、大きいものだと実感しています。

一つき合つていくしかないし、その大きい力には100%抗えないのです。

自然へのリスクとか、畏敬の念みたいなのは、ちゃんと持つておくべきだなと思っています。海をばかにしたらだめだし、海と一緒に付き合つて、こう思つていてから、たぶんヒラメという弱い魚でも、潰れずらいの餌が必要です。

持する力によって味にだいぶ差が出てくるから、そういうところで勝負したいなあと思っています。

もう一つが、海の資源にできるだけ依存しない養殖です。養殖って一般的に見たら、魚や海洋資源を増やしていくようなイメージがあると思うんですけど、果たしてそう言えるのかとう部分もあってですね。例えマグロとかだと、1キロ育てるために、小さなカタクチイワシみたいな魚が餌として6～7キロぐらい必要で。マグロを養殖にしましたって言っても、結局餌として大量の小魚を消費するから海の資源って減っちゃってるんですね。ちなみに鯛は1キロ育てるために2キロぐらい、ヒラメは1キロちょっとくらいの餌が必要です。

ヒラメよりも真鯛の方が使う資源の量を減らせる可能性があるんですよ。鯛って雑食性で結構何でも食べます。コロコロの金魚みたいな餌なんですが。あれって、カタクチイワシからとれる魚粉が、30%くらい含まれているんです。例えばすごく極端な話、餌の魚粉をゼロにできたら、海洋資源を全く使わずに鯛を育てることができる。それこそまさしく海

今までやつてこれてるっていうのがあるんで。

## これからのこと

—今後、赤坂水産として、どんなことにチャレンジしていきたいですか？

2つあります。一つは、輸出で多くの国に出していくなら。せっかく津本式<sup>(※)</sup>を活用した、鮮度を保持する力を褒めてもらつて、鮮度を保持する力って国内だと流通路が整備され過ぎていて。

—あんまり恩恵が…

あるんですけど、それがあんまり…。分かってくれる人が分かってくれると

いうか。だいたい市場で買い付けをする人はみんな、朝、その場で捌いた魚とかを試食するんですけど、捌きたてって、実は一番差が出づらいんですよ。一方でお客さんは、朝一でしめたやつをスーパーとかで買って、夕方とか夜に食べるじゃないですか。本当は、その時の味を見ないといけないです。なんでこれだけ輸出つて言つてるかっていうと、輸出つていろいろな手続きを経て、平均で5日くらいかかるんです。そうなつてくると、鮮度を維持する力が求められます。

つかつてくれる人が分かってくれると多くの中に出していく。それで、鮮度を維持する力を褒めてもらつて、鮮度を保持する力を褒めてもらつて、鮮度を保持する力って国内だと

洋資源を増やす取り組みだと思つていて。

なので、実際にサステイナビリティを考えた時に、いかに海洋資源に依存せずに鯛を育てていけるか、例えば

Aーを搭載した自動給餌機（ウミトロンセル）とかを使って、無駄に餌をあげないようにしたり、餌の魚粉の比率を下げたり、成長効率を高めたりして、海洋資源への依存度を減らしていくかと思つてますね。



## 取材ノート @ 赤坂水産さん



縦じま模様の岩を元に  
デザインされたロゴマーク



↑須崎海岸をモチーフにした  
赤坂水産有限会社のシンボルマーク

「このロゴは、須崎海岸で見られる縦じま模様の岩を元に作ったんです。僕らが小さい頃から変わってない自然を、そのまま引き継いで守っていかなければならないという想いがあって、ロゴに使っています。」(竜太郎さん)

—ジオサイトにも指定されている4億年前の縦じま地層は、日本ではここでしか見ることができない。

## https://akasakasuisan.co.jp

### クラウドファンディングで 導入された自動給餌機(AI搭載)

たくさんの餌が必要な、サイズが大きい魚・匹数が多い生けすに設置されている自動給餌機「ウミトロンセル」。魚の反応を見て必要なタイミングに、必要な量を与えることができるため、餌の無駄がなく、環境への負荷も抑えることができる。



Kenichi

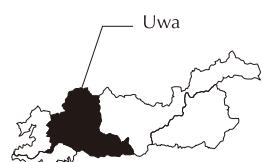
Miyabe

Misaki

Miyabe

Materiale Da qui.

## 地域の食材の物語を発信する。



宮部賢一さん  
宮部未紗紀さん

マテリアーレ・ダ・クイ、オーナー

賢一さんは宇和町出身、未紗紀さんは大洲市出身。夫婦でイタリアンレストラン「マテリアーレ・ダ・クイ」を営む。地元の食材の情報を募集中(TEL.0894-62-7791)



### 宇和町卯之町の商店街に、マテリ

アーレ・ダ・クイ・という、イタリア料理のお店があります。7年前、店主の宮部さんはご両親が洋服屋を

されていた場所にお店を開きました。

マテリアーレはイタリア語で「素材」、ダ・クイは「ここから」、という意味で、「ここ」には、2つの意味が込められています。1つは、ご両親が営まれていた「ちやいるどはうす

ス〇・キ〇」というお店の名前を受け継ぎたいという想い。もう1つは、この素材を使って、ここからいろいろ発信したいという想いです。

宮部さんご夫妻のお話をどうぞお読みください。

### 宇和で料理人になりたい

一賢さんが料理人になりたいと考え始めたのはいつ頃からなんですか？

11歳の冬です。親父が八幡浜へ連れて行ってくれて。うちの家は比較的外で食べることが多かったんですけど、その時に初めて洋食というものを食べ、全然違うなと思いました。それが営まれていた「ちやいるどはうす

ス〇・キ〇」というお店の名前を受け継ぎたいという想い。もう1つは、この素材を使って、ここからいろいろ発信したいという想いです。

宮部さんご夫妻のお話をどうぞお読みください。

### はじめから宇和に戻ろうと考えていたんですか？

はい、僕、宇和がすごい好きなんですね。なんでかつて言われるとよくわざと行ってくれて。うちの家は比較的外で食べる事が多かったんですけど、その時に初めて洋食というのを食べて、全然違うなと思いました。それまでは和食とか、アマゴやウサギを焼いて食べるとか、そんな感じだったんですけど(笑)。食べた料理がすごくおいしかったので、それを宇和で作りたいと思って。

で、たくさん技術を手に入れるためには、外出していった方がいいと考

### 考えていて。

こちらにずっといると、どうして東京へ行くと、新しい料理の発想力とか、あれもやりたい、これもやりたからいいんですけど、親の育て方ですかね。宇和にないものはないというか、不満がないんです。

行つて帰つてきたらすごく楽しそう、と言われます。

### 考えていて。

もモチベーションが落ちちゃうという

ところに、

### これまで。

東京へ行くと、新しい料理の発想力とか、あれもやりたい、これもやりたからいいんですけど、親の育て方ですかね。宇和にないものはないというか、不満がないんです。

行つて帰つてきたらすごく楽しそう、と言われます。

### 都会と田舎、それぞれの良さ

以前お世話になった先輩が、東京でお店をされていて、毎年1回は勉強しに行くようにしています。最近はコロナで行けてないんですけど…。常に新しいものを提供できたら、と



—東京で色々見て、宇和のほうがいいな、と思うものもあるんでしょうか。

これは裏の畑で今日採ってきたんですとか、そういうのは田舎だからできるんですね。素材に関しては、都会は流通量が全然違うので、田舎には無いものもあるんですが、本当に新鮮なものはやっぱりここでしか手に入りません。

—西予の食材でお気に入りのものってありますか？

わづ全部お気に入りです。料理人の先輩に使ってみてください、と送つたりもしています。しいて言うなら、生産者の方と直接お会いして、想いを知っている食材は、お客様に熱く語れるんですね。だから僕は生産者さんやお皿を作る作家さんたちにすぐ会いたいんです。料理をしながらそういう方の気持ちを代弁したいのです。どうやって作っているか、どんな人が作っているかといった話を聞くと、お客様の料理への入り方が全然違うと思うんですよ。

西予の色々なものを使いたいんですけど、今はほとんど宇和、三瓶のものに頼っています。大洲や明間の自家菜園の野菜や、明浜の食材も使い



そついた考えもあったんですけど、やっぱレストランとしての意味を考えたくて。レストランに来る目的は人によって色々だと思いますが、僕ら2人のモチベーションは、家で普通にご飯を食べるときは少しづがう体験・雰囲気を自宅でも味わってもらいたいというのが一番でした。だから、お皿で料理を出したくて。一応お皿の貸し出しましてましたが、「お皿が必要ならいです」って断られたこともあります。

—料理の味だけじゃなく雰囲気も楽しんでもらいたかった、ということですか？

そうなんです。レストランに持つてくるんだったらと、普段しまってないお皿を出してきてくださったり、両手に5枚くらい持ってきて、「料理に合うやつにして」というお客様もいらっしゃったり。お子さんがいるお客様は、キャラクターのお皿を持ってきてくれたので、かわいらしく盛るうかなと考えたりして、こっちも楽しめたです。

ただお皿を持ってきてもらえばいいんですけど、「あ、意図が通じた」と感じられるところも嬉しいです。

次の世代を育てたい

宮部さんは、「なんか料理人を育てたい」という夢があります。東京に部屋を借り、これまでお世話になつた先輩の元へ次の世代を送り出す、そ

れから、「注文を受けるときにしつこいくらい、「食べるぎりぎりに取りに来てください」って、お願いしてました。できるだけお店で食べると同じように味わってほしくて。ちょっと押しつけが多いかもしませんが(笑)。—全部ひとつくるめて料理を楽しんでほしいという想いを感じます。

(未紗紀さん)うち、メニューで料理の写真は載せてないんです。出てくるまでの時間も楽しんでほしいから。

その時のいいものを提供します、と。土日のランチも、メニューを聞かれるんですけど、「こめんなさい、当日の朝にならないとちょっと…」とお答えしています。

—宇和の将来については、どんな風に考えられていますか？

子どもがいなくなつたからもう回らん、という風にはしたくないです。たぶん、みんな各々頑張って、地域をよくしたいと考えてるんですね。

ただ違う方向から山を登ろうとしているだけで、目指しているところは同じだと思うんです。別々に動いている人が、そのうち一緒になつて

輪が広がり、発信力が強くなつていけば…。僕は料理で力になれたら

り出して視野を広げてもらい情報を取ります。野村と城川の食材はほとんど扱えてないので情報を募集中です。もし西予のもので料理を完結させられたら、宇和だけとか野村だけとか地域を限定した料理もできるかなと模索している最中で、最近、100%野村の生乳を見つけたので、これら試作するのが楽しみです。

## 料理人の役割とは

—料理人の役割ってどんな風に考えられていますか？

僕みたいに自由に地元の食材をアレンジして作る人もいれば、郷土料理を伝えていくみたいな人も必要でしょうし、伝統的なものをアレンジしてモダンにする人もいいと思います。例えば、鯛めしとかさつま汁とかを作った人がゼロになつたら、愛媛の郷土料理がなくなるじゃないですか。いろんなタイプの料理人がいるべきだと思います。

—コロナ対策でテイクアウトをされた時、「持ち帰り用のお皿を持って来てください」とお願いされたのが印象的でした。容器が「ゴミになつてしまふからですか？'



Katsuya

Saiki

Farmer, Geo guide

開拓の地、  
大野ヶ原で暮らす。



佐伯勝也さん

酪農家 / ジオガイド

3歳の時に一家で惣川から大野ヶ原へ。高校卒業後、北海道で3年ほど酪農の実習をした後、大野ヶ原に戻る。酪農をしながら、自宅に併設されたカフェで乳製品を使ったスイーツを提供。ジオガイドとして大野ヶ原の案内も。奥さんと8人のお子さんの10人家族。

標高1,000mを越え、白い石灰岩があちらこちらに点在する四国カルスト・大野ヶ原は、市内でもちょっと特別な環境です。そんなカルスト台地で暮らしている、酪農家の佐伯勝也さん。自宅に併設されたお店「森の魚」では、しぶりたての牛乳やソフトクリームなどを提供しています。カルスト台地での暮らしや、小学校時代の授業がきっかけで興味を持つようになったという野草のお話を聞いてきました。

### 大野ヶ原で働く

ーお仕事について教えてください。

今は、乳牛を10頭くらい飼っています。あと、お店ですね。畑もしようつたけど、今は休んでます。大根とかを作つてたんですけど、年も年なんになりました。

牛か畑かどっちかにせんと、体がもたんですよね(笑)。  
ー大根を作るって、結構大変ですか?  
重量野菜なので、収穫と市場への運搬が大変で。近所のおばちゃんたちに手伝つてもらつて暗いうちから大根抜いて、牛の世話ををして、宇和島や八幡浜に持つて行つたりしてたかな。50くらいまではやってたんですけど、牛と畑の両方は結構大変でした。  
ー両方はやっぱり大変なんですね…。  
酪農は朝と晩の1日2回搾乳をして、そのあいだに用事を済ませます。雇は牛にやる牧草の草刈りとかですね。夏の間に草を刈つて、冬場までストックしておきます。乾燥した購入飼料もあるんですけど。冬は全部の牛が牛舎の中にいるので、糞出しが少し大変です。雪の中の作業ですし。搾乳は一年中あるんで、外泊しての旅行もできないですね。

今は、ブラウンスイスとホルスタインを飼っています。もうブラウンスイスで固定しようかなと思っていて。乳量の多い少ないはあっても、やっぱり楽しみながら飼いたいじゃないですか。色々調べてたら、成分的に一番フレバーがいいっていうデータもあったので。

—「森の魚」というお店の名前は、何からきてるんでしよう？



海の魚は森が育てるという意味です。北海道なんかでも、ニシンの漁が昔流行つとったでしょ。の人たちは、山に行つては、植林してたそうです。言い伝えとか、昔から分かつたんじゃないですかね。ミネラルとかが海まで流れていって、魚の栄養になるっていうのが。で、現代になつてそのことがちゃんと理解されていなくて、木は切り倒したらしいみたいになつてますけど、昔の人の方がその辺のバラنسを分かつてたような感じはしますね。

#### 植物のはなし

—花は昔から好きやつたんですか？

昔、小学校の時に八木繁一っていう植物の先生が大野ヶ原に来られて、一緒に山を周つたりしたんですよ。授業というか、時々あるでしょ、学校に特別な先生が来て教えてもらうみたいなの。当時の校長の久保高一先生がそういうのが割合好きで、その人を呼んで、このあたりには珍しい植物



があるよっていうことで、それでちょっとまりました。

それから、このあたりに来られる方もそういう変わった花を目的に来る人が多いんで。それで、話しているうちに知識も入つたり、自分で知らべたりもするしということで、ある程度の知識がつきました。

—ヤマアジサイはどんなところが好きなんですか？

おんなじヤマアジサイでも、咲き方が違うんですよ。八重の花があつたり、つまりの花があつたり。いろんな色の違いとか、絞り花と言って、花びらの中で違う色が出たりとか。そういう違ひを見つけるのがおもしろいです。

—ブナ林の保護活動もされていたんですね？

ちょうど35年くらい前で、当時は28歳だったかな。営林署や県庁の方にも行つて、とにかく残したいといっただけ残したいというもんじゃなくて、ブナは結局雨を呼ぶというか、地域全体に森があると、霧もそこで包んで、それが水滴に変わります。森もある程度無くなつてくると、すぐ砂漠化するじゃないですか。その結果雨も呼ばなくなる。気温というか、緑があると風の動きなんかも違うって聞いたことがあります。だから、ある程度は残しとかんといかんと思うんですよね。



#### 大野ヶ原の自然と共に

—佐伯さんは、大野ヶ原から出ようと思ったことはないんですか？

うーん、今の子どもらは出るんだろうけど、俺らの時には親が苦労してたから、少しでも手伝おうかなとう。始まつたばかりで借金も多かつたし、使命感ですよ。ははは。

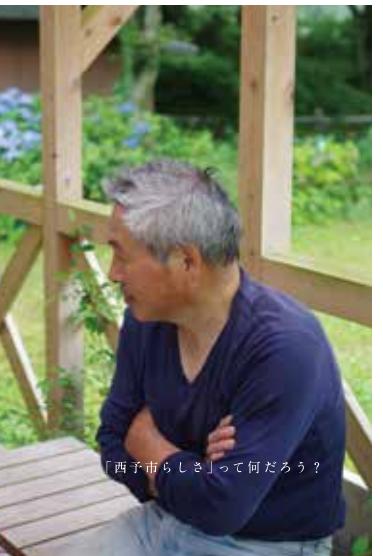
—大野ヶ原で一番好きな場所はどこですか？

ブナ林かなあ。源氏ヶ駄場のてっぺんもいい。あそこから高知の方を眺めたり。それから、源氏ヶ駄場の駐車場の少し下から、この辺の人家を見るのもいいですね。いろいろ見えて、あそこでだれだれが何しよる、あつだれださん、草刈りよる、大根畑におるとか。

—ジオガイドをしたり大野ヶ原で暮らしたりする中で、これだけは、伝えたいことありますか？

自然に興味は持つてほしいなあ。それと、共存ということについて理解してもらいたいところはあるな。全てつながつてているということ。

自然に対しても、ほつたらかすのが自



## ところてんのつくりかた

### [材料]

天草 —— 50g  
水 —— 2.7ℓ  
塩 —— 2g  
酢 —— 20cc

大きくて  
深めの鍋が  
おすすめです。

ひと夏に10回から15回ところてんをつくるんだけど、自分で食べるの1回だけで、あとはご近所にみんな配るよ。



1



大きな鍋に水と塩を入れて、テングサを中火で沸騰するまで煮る。沸騰したら酢を加え、ときどきアクを取りながら40分ほど煮る。

2 ①を濾してテングサとゆで汁にわける。



家庭によっては  
ゼンゴ(アジ)で  
だしを取ることも!

3

スプーンで気泡を集めやすく、固またら、ところてん突きに入る大きさに切り、押し出して完成!昆布、いりこ、椎茸からつくった出汁に葉味を添えて、お好みでみがらしを入れて食べるのが田之浜の食べ方!

味噌、砂糖、からしを混ぜて  
みがらしを作る。

夏休みとか、外に出ると誰かが海で泳いでたんですよ。ばあちゃんがたくさんところてんを作って、プラスチックの樽に保存しておいてくれていたので、たくさん泳いでお腹がすいたら、自分でところてんをついて食べていました。



最近は田之浜でところてんを作る人はほとんどいなくなってしまったそうです。今は、ふるさとの味を意識的に伝えていくことが必要な時代なのかもしれません。この記事を読んで、ところてんをぜひ作ってみたいと思われた方は、田之浜公民館まで!

TEL.0894-64-1620

ところてんになる前の、天日に干されたテングサは、ゴワゴワして獣の毛のようでした。でもしっかり海の香りがしました。この海藻からところてんやゼリーができるのはとても不思議で、これを作り始めた昔の人はすごいなあと思いました。自分たちで作ったところてんはとっても美味しいかったです。海の恵みのありがたさ、ふるさとの味を伝えていく大切さを感じました。

※テングサは漁業権の対象になっているので、採取には許可が必要です。

## 明浜町田之浜で

### テングサから

### ところてんをつくろう

地域をふかぼり  
フィールドワーク

O1



明浜町田之浜では昔から、地元で採れたテングサを天日干しにして、夏にところてんを作つて食べる食文化があります。

今回は、田之浜地区で開かれた料理教室にお邪魔して、テングサからつくる“ところてんの作り方”を学んできました。

### 海辺のテングサ



### 処理済のテングサ



真水にさらし、  
洗って天日干し  
する作業を  
4日間繰り返す

(参考文献) 日本海藻協会『海藻資源』No.42, 2018

1

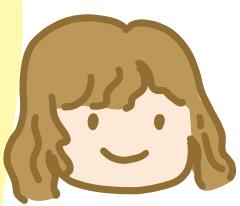
ジオパークでジェンダー平等？

日本ジオパークネットワーク事務局次長  
古澤加奈さん

相談

Q. 小学校の校庭の  
キラキラ光る石は何ですか？

かとうゆうかさん（小学校1年生）



A. 黒雲母や石英などの鉱物です。

ゆうかさん、質問ありがとうございます。校庭や運動場の砂って、気になるよね！私も小学生のとき、校長先生の長い話を、砂をいじりながら聞いていたなあ…。

さて、校庭の砂の中には確かにキラキラした石（というよりは砂つぶ）が見えるときがあります。中には美しく光るものもあるので、宝石かも！…なんて期待しちゃうよね。

ちなみにこの砂は、学校を建てるときに土や砂を売る専門の会社から買っています。実は、もともとその場所にある砂ではないんですね。調べたところ、西予市内の小学校・中学校の校庭の砂は全て松山市の碎石場（岩石を掘り出し、使い方に合わせて加工するところ）から運ばれてきたそうです。この砂は「花崗岩（かこうがん）」と呼ばれる岩石が細かくなってしまってできあがったものです。花崗岩はたくさんの鉱物（こうぶつ）の結晶からできています、いわば砂の一つ一つは鉱物の結晶です。

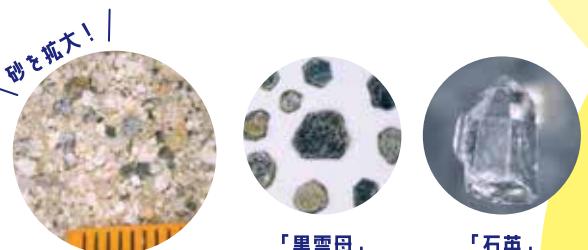
さてこの花崗岩は、2種類の光る結晶を含んでいます。一番きれいで貴重なものと思いがちなのは「黒雲母（くろうもん）」ではないかと思います（写真）。実際に光にかざしてみると、ぴかぴか光る金色の粒に見えます。初めて見た人は「砂金を見つけたんじゃないか!?」と勘違いをされることが多いですが、わりとよく見られる鉱物です。黒雲母は宝石としての価値はなく、暮らしの中で用いられることもありません。しかし、黒雲母が風化したものはバーミ

西予市の子どもたちから寄せられたジオにまつわるギモンに答えます

こども  
ジオ  
相談室

質問募集中 身近な自然に関するギモンをお送りください！  
宛先：daichinome.edit@gmail.com

全ての質問にはお答えできませんが、今後の活動に役立てさせていただきます。



※顕微鏡写真の撮影：愛媛大学大学院理工学研究科 白勢洋平先生

回答者

榎山匠さん（西予市役所・ジオパーク専門員）  
大阪府出身。小さなころから化石が大好きで、化石に関わる仕事に携わるべく頑張っていたら、いつの間にか西予市に来ていた。趣味は博物館巡り。



西予市が日本ジオパークに認定されてから丸8年。

今回は、日本国内のジオパークや認定を目指す地域の

交流・連携をサポートしている古澤さんに、地質や地形の保全だけではない、ジオパークの理念について綴っていただきました。

「なぜジオパークの仕事を？」とよく聞かれます。これまでの色々な経験を全部まとめて活かせそうだったから。新しいツーリズムを創ろうとしているから。求人情報を見た時に英語で書かれたガイドラインを読んだら、本気で持続可能な社会を目指していると感じたから」などいくつか理由を並べて答えます。すると、たまに「で、ジオパークで一番やりたいことは何？」とツッコミが。間髪入れずに「ジェンダー平等」と答えると、「ジオパークで？」と驚かされることも。あまり知られていないかも知れませんが、ジオパークは、SDGsに取り組んでいますし、ジェンダー平等の実現もめざしているプログラムです。

ユネスコ世界ジオパークが取り組む重要な10項目は、天然資源、地質災害、気候変動、教育、科学、文化、女性、持続可能な開発、地域および先住民の知識、地質遺産の保全です。包括的なアプローチで、地域課題や地球規模の課題の解決を目指しています。色んな人が関わって、ボトムアップのやり方で進めていくことを大切にしています。地球上のみんなが幸せに暮らしていくように、宝物を大切に守り、活用し、みんなで問題を解決していく、そのためには、みんなで考え、話し合い、決定することが大切というプログラムです。SDGsの「誰一人取り残さない」とも一致しています。

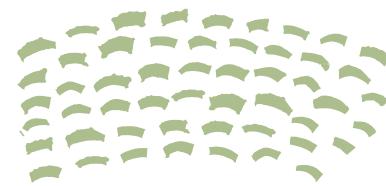
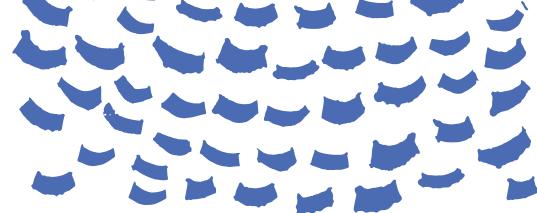
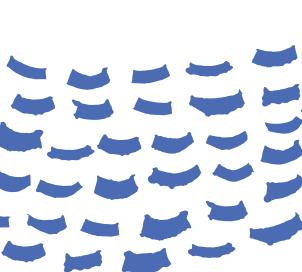
ジオパーク創始者の一人であるギリシャのレスボス島ユネスコ世界ジオパークのニコラス・ゾウロスさんは、お母さんたちが何度も集まって話し合い女性協同組合を立ち上げ、社会参画・現金収入獲得の手段がなかった女性の状況を改善させた姿を見て育ったそうです。人的・経済的資源が限られていても知恵や力を出し合って

問題解決したお母さんたちから多くを学び、ジオパークでもネットワーク活動を重視したと教えてくれました。

日本では、政府がSDGs報告書でジェンダー分野の遅れを認めるほどに、ジェンダー平等の推進は大きな課題の1つです。ジオパークでも積極的に取り組むことが求められている項目であり、みんなが幸せに暮らしていくために解決すべき課題の1つとしてしっかりと認識し、できることから進めていかなければと考えています。例えば、委員や代表者を選ぶ際に、男性だけにならないか、バランスよく選んでいるかを確認します。ジオパーク研修会に海外から何人か招待した際には、推薦者に「女性を優先」してほしいと依頼することができました。さらに、女性が意思決定に参画できているかどうかを確認し、機会を増やしていくよう働きかけています。これから、この輪がもっと広がっていくことを期待しています。



ふるさわ・かな>日本ジオパークネットワーク事務局次長。元室戸ユネスコ世界ジオパーク専門員。ユネスコ世界ジオパーク審査員。学生の頃からタイをはじめとする東南アジアを歩いて「人と出会う旅」の楽しさを満喫するとともに、「持続可能な開発」がどうやったら実現できるのか悩んでいました。旅を通して、気づかぬうちに自分の生活が地球上のどこかの森林破壊とながっていたり、そこで暮らす人びとや生き物を困らせている現実があることを知ったからです。



## ジオパークって何のため?

ジオパークでは、自然環境の中でも特に大地（地形、地層…）に注目して、環境保全や教育、観光などの活動が行われます。なぜ、大地にこだわるのか？それは私たち人間にとって、大地がとても大切だと考えているからです。

大地には様々な記録が刻まれています。地層からは地震や津波、火山の噴火など、過去の災害の情報を、化石からは生物の進化の歴史や環境の変化を読み取ることができます。また、地中の遺跡や古墳には人類の歴史も記録されており、私たちのルーツをたどることができます。大地に含まれるこれらの記録には、私たちの未来を考えるヒントが詰まっています。

さらに、大地はすべての生命の土台と言えます。地質や地形の違いによって、さまざまな環境条件が生み出され、長い歴史をかけて生物の多様性が育まれました。私たち人間の生活も例外ではありません。山や川といった人の移動を妨げる地形があることで、独立したコミュニティが生まれ、地域ごとに地形に合わせた土地の使い方（たとえば水がたまりやすい低地は水田に、水はけのよい台地は畑に…など）を考え、独自の文化が発展してきました。

このように、大地は私たちの暮らしにとって大きな存在ですが、大地を大切に保護するという考え方は、これまであまり一般的ではありませんでした。そのため、人間にとって都合がいいように土地の形を変える、長い年月をかけて作られた化石燃料を大量に消費する、といったことが行われ、気候変動をはじめとするさまざまな問題が起きています。

ジオパークは、こうした状況を問題視したヨーロッパの地質学者たちによって、1990年代の半ばに提唱されたものです。根っこにあるのは、「大地へのリスペクト（感謝と畏れの気持ち）を持って生きよう」という価値観です。自分たちの足元をしっかりと見つめ、社会が抱える重大な課題と向き合い、新しいライフスタイルや社会の実現にチャレンジしていく—それがジオパークの活動です。

1

### 大地を見る目を養う。

日本は4枚のプレートの境界に位置し、地球上で特に大地の活動が活発な場所の1つです。地震、火山の噴火、土砂崩れといった大地の活動は、人間が暮らす土地を形づくる一方で、時には想像を超える災害をもたらします。平成30年7月豪雨での大きな被害は、「この土地でどう暮らしていくのか」を私たちがあらためて考える機会になりました。私たちは、大地の特性を見抜ける目を養い、大地への感謝と畏れの気持ちを持って生きる人を増やしていきます。

2

### 自然や文化の多様性を大切にする心を育む。

地球上では場所ごとの自然環境に合わせて、多様な生活様式や価値観を持つ人々が暮らしています。西予市内でも、カルスト地形や盆地、段丘、リアス海岸といった起伏が多い複雑な地形があり、1つのまちの中に色々な暮らしがあります。こうした自然や文化の多様性は、地球や生命、そしてここで暮らしてきた私たちの長い歴史の中で育まれてきたものです。私たちは、これらの多様性を尊重し、平和で豊かな社会をつくる意識を広めていきます。

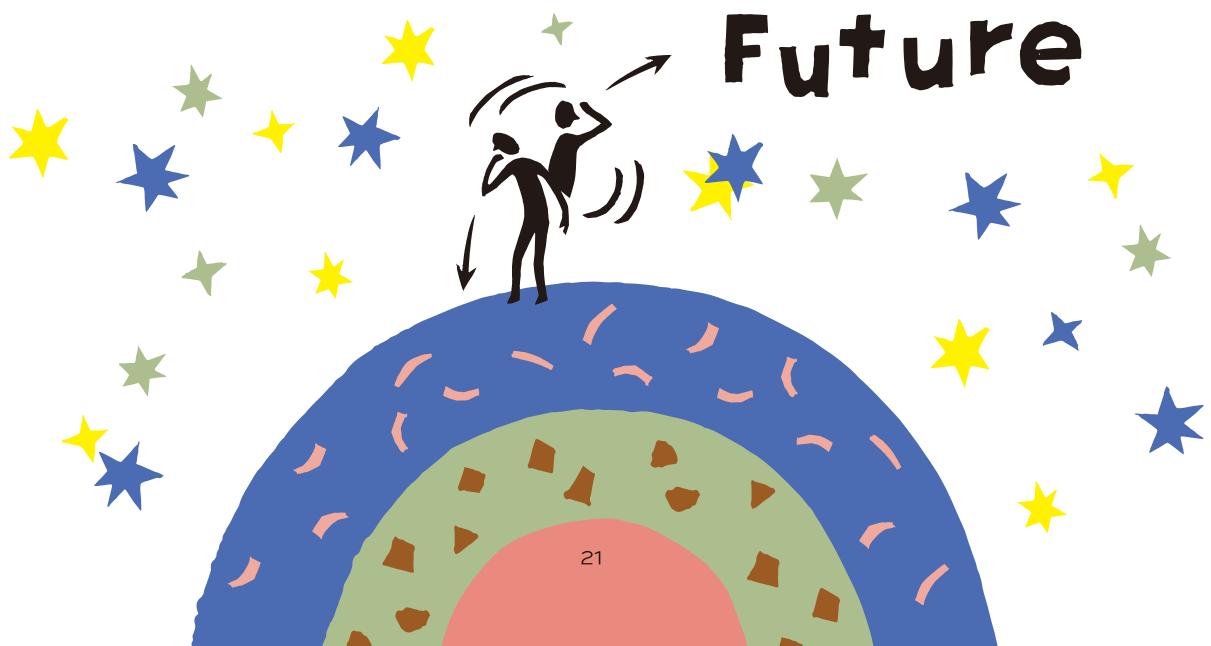
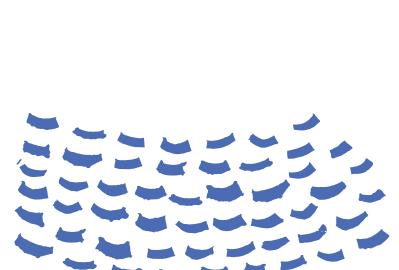
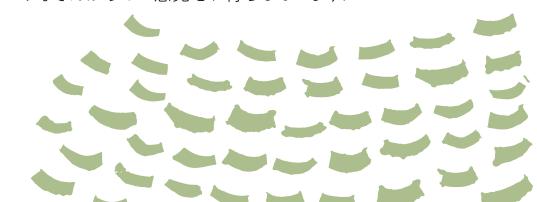
3

### よりよい未来につながる行動を起こす。

現代は、人間の活動が地球の地質や生態系に大きく影響を与える時代（人新世）と言われ、地球規模の環境問題が暮らしに影を落としています。今求められているのは、自然と共生するために一人ひとりのライフスタイルを見直し、経済や社会の仕組みを変化させることです。

私たちは、世界を持続可能なものにしていくために必要な行動を率先して起こしていきます。

※対話を重ねてこのミッションをより良いものにしていきたいと思っています。  
みなさんからのご意見をお待ちしています！



つて何だろう？

## 「西予市らしさ」

&lt;特集&gt;

- 03 赤坂竜太郎さん  
赤坂水産有限会社
- 09 宮部賢一さん、宮部未紗紀さん  
マテリアーレ・ダ・クイ.
- 13 佐伯勝也さん  
酪農家・ジオガイド



&lt;連載&gt;

- 17 フィールドワーク  
明浜町田之浜でテングサからところんをつくろう
- 19 知の地層  
日本ジオパークネットワーク事務局次長 古澤加奈さん
- 20 こどもジオ相談室  
小学校の校庭のキラキラ光る石は何ですか？
- 21 大地のおはなし



### 募集

「だいのめ」は、四国西予ジオパークの魅力を掘り下げ、未来について考えるマガジンです。

本号へのご感想、今後取り上げてほしいテーマなどのご要望・ご提案、こどもジオ相談室への質問を、ハガキまたはメールでお寄せください。抽選で四国西予ジオパークのちょっと素敵なものをお贈りいたします。

応募締め切りは、2021年12月1日(水)。

当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。

- ① 郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、メールアドレス
  - ② 本誌の入手先
  - ③ 今後取り上げてほしい話題
  - ④ 本号でおもしろかった記事（複数回答可）
  - ⑤ ご感想や、こどもジオ相談室への質問
- 以上を明記の上、お送りください。

### [宛先]

〒797-0013 西予市宇和町稻生237-1

✉ daichinome.edit@gmail.com

だいのめ編集部（一般社団法人ノヤマカンパニー）

※個人情報は、プレゼントをお届けするためだけに利用し、その目的以外の無断利用は致しません。



&lt;Twitter&gt;



&lt;Instagram&gt;



&lt;Facebook&gt;

### 編集後記

7年前、小さな縁をたどって、西予にやってきました。宇和に暮らしていますが、どの町も大好きで、週末になると海・里・山に出かけ、家族で楽しんでいます。だいのめというタイトルについては、もしかしたら、子どもの名づけよりも時間をかけたかもしれません……。感想や叱咤激励など、ぜひ、お寄せください！