

Nice to meet you!

八幡浜

はじめまして、



北は瀬戸内海、西は豊後水道（宇和海）に面する愛媛県八幡浜市。約200種の魚が揚がる四国有数の漁港と、高品質なみかんで知られる街ですが主力であった漁業は、資源量の減少などによる衰退が課題となっています。

今回の未利用魚活用プラットフォームの八幡浜での取り組みにあたり、現在の八幡浜が抱える課題と、まだまだ知られていない魅力をお伝えします。



Tカードみんなの
エシカルフードLAB

T-CARD

未利用魚活用プラットフォーム

地魚をいかした商品づくり

松山市の百貨店や、グルメ通販テレビ番組「虎ノ門市場」などでも販売され人気に。



愛媛真鯛の みなっと鯛めし

温かいご飯と卵さえあれば、自宅で簡単に鯛めしを楽しめる冷凍パック。700円（1人前80g）



鯛茶漬け各種

八幡浜らしい味付け5種。ご飯に乗せて白湯を注げば鯛茶漬けの出来上がり。600円（1人前70g）



愛媛真鯛の 炙り鯛めし、 みかんパエリア

中予・東予地方の炊き込み鯛めしと、みかんの皮を使ったパエリア。各1000円（2合用）



鯛味噌伝説

ご飯がすすむ鯛と味噌の組み合わせ。おにぎりやお茶漬けの具としてもぴったり。600円（70g）



はものまぶし 4種ギフト・各種

ほかほかご飯に混ぜ合わせるだけで手軽に鱈まぶしが味わえる。各600円、4種ギフト2500円



真鯛 アクアパッツァ

真鯛、あさり、野菜を煮込んだアクアパッツァ。1ヶ月1000食を売り上げた人気商品。864円（150g）

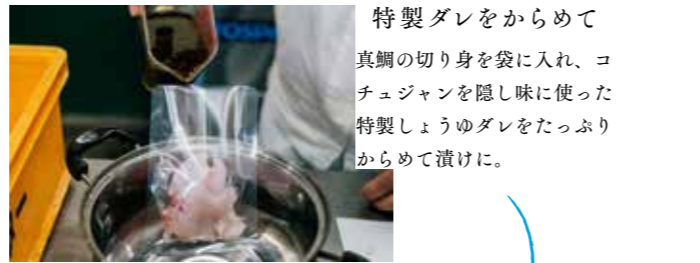
※道の駅八幡浜みなっと「アゴラマルシェ」や、同店のオンラインショップなどで購入可

「みなっと鯛めし」ができるまで

道の駅八幡浜みなっとフードコートでも人気のメニューができるまでをご紹介します。



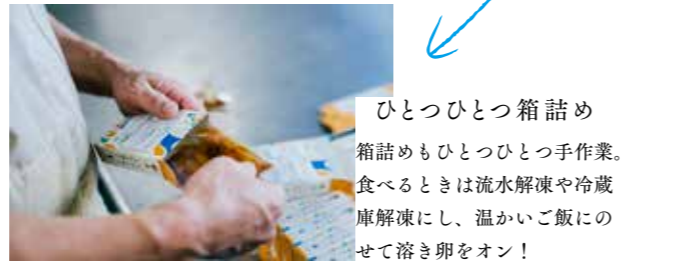
とれたて鯛をさばく
地元で揚がったとれたての真鯛を手作業でさばっていく。工場は元給食センターのためばんじゅうなど備品を有効活用。



特製ダレをからめて
真鯛の切り身を袋に入れ、コチュジャンを隠し味に使った特製しょうゆダレをたっぷりからめて漬ける。



真空パックに
保存料などは一才使わず、新鮮なまますぐに封をし、冷凍パックに。これで南予・宇和島風鯛めしが完成。



ひとつひとつ箱詰め
箱詰めもひとつひとつ手作業。食えるときは流水解凍や冷蔵庫解凍にし、温かいご飯にのせて溶き卵をオン！



未利用魚プロジェクトにける思い

今回のプロジェクトのパートナーとなる、信濃屋食品の岩崎忠之さん（左）と一緒に。オーシャンドリームでは、八幡浜の魅力を詰め込んだ魚の加工食品づくりのノウハウをいかし、今回のプロジェクトに臨む。信濃屋食品では、これまででもいくつか未利用魚の利活用に関して取り組んできたが、今回のプロジェクトで岩崎さんは「松浦さんと一緒に、ご飯のお供のような、同時にワインに合うオードブルのような商品をつくってきたい」と語る。



極狭な農道をくねくね上った先にある松浦さんおすすめ絶景スポット。夏には花火も楽しめるそう。

愛したい八幡浜

1

オーシャンドリーム松浦さん

八幡浜を新たな

魚食文化の発信地に



1.大島や大分行きフェリーが発着する八幡浜港に、眺めのいい公園や市場、産直、フードコートなどを併設した道の駅八幡浜みなっとがある。2.松浦さんが管理するみかん畑。甘みと香りが詰まったおいしいみかんが育つ。松浦さんは日本では珍しいフィンガーライムの無農薬栽培にも力を入れている。

じゃこ天などの原料となる練り製品の製造と仲買業を営む家に生まれた松浦康夫さん。地元に戻った平成元年頃の漁業は最盛期だったが、昭和60年の漁獲高147億円をピークに、令和2年には26億円と1/5まで落ち込んでいるのが現状だ。「親父の時代は仲買でウマヅラハギを多く扱ってました。お盆は禁漁期間で、毎年花火が終わると禁漁が明けられるので『またウマヅラハギをトラックに積まないか』と億劫になるのですが、ある年、突然禁漁後にもとれなくなり、一切戻りませんでした。イワシやアジもいなくなりました。そんな状況を目の当たりにしてきたのが、持

続可能な漁業を考え始めたきっかけです」松浦さんの働きかけによって、価値が適正になった魚もある。京都の夏の風物詩、鱈だ。八幡浜は鱈の水揚げ量が全国トップクラスで、4月から11月までとれる。多くは京阪神に届けられるが、祇園祭を終える価格は1/10にまで下がっていた。松浦さんは、鱈を地元でも消費しやすいよう、骨切りして冷凍したりフライにした加工品を商品化し、販路を拡大。年間通して安定価格で取引されるようになった。そういった知見を生かし、今回のプロジェクトに挑む松浦さん。八幡浜の魅力と課題を肌で知るからこそ、作れる味があるはずだ。

海に未利用魚という 名前の魚はいない

瀬戸内海と宇和海の2つの海に面した八幡浜市では、地形や特徴に合わせてさまざまな漁が行われており、年間200種近くの魚が水揚げされる。その規模は四国随一だ。八幡浜で唯一瀬戸内海に面した磯津地区で漁を行う鎌田健一郎さん・静子さん夫妻は、小型定置網とさし網を行っており、毎日二人で船に乗り、漁に出る。「祖父が漁師で、父は職人。僕も50年以上ここで漁をしています。魚の単価を上げてもらえないと漁業は衰退する一方で、後継者ができないのも当然だと思います」

この日は立派なハマチに加えて今回のプ

ロジエクトの主役であるアイゴもとれていた。春から秋にかけてよく揚がるが、普段は値がつかず、自分たちで食べるか欲しい人にあげるか捨てているという。「親父の時代はアイゴに1キロ500円の値がついていました。鋭いトゲや毒もあって嫌われ者だけど血抜きして新鮮なうちに刺身やフライにしたらおいしいし、どの魚にも負けないと思います。今は未利用魚なんて名前をつけられています。海に未利用魚という魚はいません。アイゴが適正価格になれば、漁師は持って帰って処理をします。今回のプロジェクトが海と漁師のためになることを期待しています」



1.瀬戸内海に面し、三方を山に囲まれた磯津地区。静かで穏やかな朝の空気が心地よい。船は多いが鎌田さんのように専業で漁をする人は少ないそう。2.揚がった魚は魚種ごとに活きたまま港にある筏へ。魚は仲買人さんが取りに来て市場で売られる。

八幡浜のアイゴの現在地

アイゴは岩やサンゴに生えた海藻を食べるため、磯焼け（藻場がなくなり、そこに生息するサザエやアワビが育たなくなったり、魚が海藻に卵を生みつけられず生態系が崩れる現象）の一因になっている。トゲに毒があり、時間がたつと磯臭さやアンモニア臭が強くなることから、網にかかっても捨てられるなど未利用魚の代表選手のような存在に。しかし身はクセのない白身で、新鮮なうちに処理す

れば刺身でも火を通しておいしく食べられる。白子や卵も珍味として好まれてきた。オーシャンドリームの松浦さんは「アイゴは現在駆除の対象になっているため水揚げされますが、適正な処理がされず廃棄されてしまいます。定置網の漁師さんに商品としてアイゴを持って帰ってもらえるようになれば、駆除も進み、漁師さんのお金にもなるので、アイゴでおいしい商品を作っていきたい」と語る。



スズキ目アイゴ科に属するアイゴ。体長は30cm前後。コロナ前までは一定のニーズがあり鎌田さんがとったアイゴも出荷されていたが現在は買い手が見つからない。地元のマルシェで販売している静子さんお手製のアイゴのフライは人気で、すぐに完売するそう。

八幡浜の魚市場は 2階から見学できる

西日本有数の規模を誇る八幡浜市水産物地方卸売市場。2階の通路からは一般人でもセリの様子を自由に見学ができる。港に面した市場には次々と船がつき、揚がったばかりの魚が美しく仕上げられ、すぐにセリにかけられていく。ずらりと魚が並ぶ様子は壮観！地魚は市内の飲食店で食べられるほか、卸売市場に隣接している道の駅八幡浜みなと内の「どーや市場」では、市場で仲買人が競り落とした魚がリーズナブルな価格で販売されている。

てやてやてや / どーや、なんぼや



購入したい魚があるときは、前身頃の中に指を出し、仲買人さんに対して価格を表す。魚はいちばん高い価格を示した人の元へ。



八幡浜市水産物地方卸売市場のセリの様子。この日は、トロール漁法と呼ばれる2隻の沖合底引き網船が1つの網をひく漁法の船が戻り、車海老、太刀魚、イサキ、鱧、イカなど様々な魚が水揚げされていた。トロール漁は、八幡浜の魚種の豊富さの特徴にもつながっている。



磯津地区で漁を行う鎌田健一郎さん・静子さん夫妻。夫婦円満の秘訣は「言いたいことは全部言う」だとか。

八幡浜センチュリーホテルイトーで食べられる郷土料理

河豚



八幡浜に天然河豚あり!

八幡浜は河豚の名産地としても知られ、冬にはリーズナブルな価格で新鮮な天然ものの河豚料理が味わえる。ホテルでは冬季限定で刺身やてっちり、唐揚げ、ひれ酒なども楽しめる河豚づくし会席を用意。しっかりした旨味と食感がある天然ものは、刺身も厚めでいただくのがおすすめ。八幡浜市では河豚の養殖も行なっている。

鯛めし



鯛めしは炊き込みだけじゃない

鯛めしというと炊き込みご飯を思い浮かべるが、愛媛の鯛めしは2種類ある。八幡浜や宇和島など南予地方の郷土料理とされるのは、鯛の刺身にたれと卵黄をからめて温かいごはんにのせたもので「宇和島風鯛めし」とも。途中、薬味をのせたりお茶漬けにして食べる。松山市を中心とした中予や東予では炊き込みご飯が主流。

じゃこ天



言わずと知れた名物

エソやホタルジャコといった魚をミンチにして油で揚げた、じゃこ天。南予地方の郷土料理で、料理にも使用。地元の人はそれぞれにお気に入りの店があるという。

鱧



地域ブランドとして定着

骨をとる技術で、地元でもさまざまに活用されるようになった鱧。ホテルでも、土瓶蒸し、鱧鍋など「えひめ秘伝技あり鱧」を使った四季折々の鱧料理がいただける。

日野出豚



大自然育ちの幻の豚

八幡浜市日土町の自然豊かな土地で、ネッカーリッチ農法という手間ひまのかかる方法で育てられる日野出豚。脂はさっぱりしていて、肉にきれいな甘みがある。

朝7時頃からオープンしている餅屋に立ち寄り

ホテルの向かいにある松村餅店には、こしあん、つぶあんに加えて、砂糖を使わず塩で煮た小豆が入ったあんが入った「しおあん」がある。毎朝炊くあんは小豆の風味がしっかりいきいて美味。おはぎやおこわもある。

松村餅店
住：愛媛県八幡浜市1460-67 大黒1
電：0894-22-3420



賞味期限は
当日限り

鎌倉時代に中国から伝えられた肉餡は、僧侶が肉を避けるため小豆で代用したといわれるが、渡来当時は塩味だったというから、しおあんは当時の味に近いのかもしれない。



ホテル7階にあるワインバーからは八幡浜の絶景を一望できる。夏には屋上でビアガーデンも。

愛したい八幡浜
3

八幡浜センチュリーホテルイトー

八幡浜を観光地化させ

食の魅力を伝えていく

1929年創業の八幡浜センチュリーホテルイトーは八幡浜港から徒歩5分の中心街にあり、宿泊以外に会議や宴会のためのスペース利用、仕出し弁当のテイクアウトなどで地元の人々からも親しまれている。四代目の伊藤篤司さんは東京のホテル勤務後、八幡浜に戻って家業を継いだ。

「東京で見た雑誌に衰退都市ランキングが掲載されていて、八幡浜市がだいたい上位にランクイン。当時は『こんな土地に戻るのか……』というやるせなさがありました。魚を中心とした食は八幡浜の宝で強みになることもわかっていたので、観光地化すればやっていける自信もありました」

伊藤さんは、名物の八幡浜ちゃんぽん（P10参照）のPRをしたり、鱧や未利用魚のプロジェクトに取り組みなど、今では八幡浜の食のキーパーソンとなっている。

「高齢化や人口減少など八幡浜が抱える問題は少なくありませんが、みかん農家や飲食店は元気で、若手の後継者がUターンで戻ってくるなど次の世代につながる動きもあります。一方、漁師さんは儲かっていません。聞くところによると、漁師さんが幸せになれる国は日本だけなのだから、魚価を上げる、付加価値の高い加工品を作るなどで、漁師さんが幸せになる環境づくりをしたいと考えています」



1. 紡績業が盛んで、海運の拠点だった八幡浜が行商や交易で賑わい、宿泊需要が高まった昭和4年に創業。創業時は旅館だったが昭和60年にホテルとしてリニューアルした。ロビーはクラシカルな雰囲気が漂う。2. 創業当時からある柱時計は今も現役。

Data
八幡浜センチュリーホテルイトー
住：愛媛県八幡浜市天神通1-1460-7
電：0894-22-2200
<https://c-itoh.com/>



大漁旗からヒントを得た、ソロモン諸島のカツオ漁業にちなんだ記念旗。若松さんの描く恵比寿様に惚れ込んだ方からの注文だとか。

染める布の大きさは注文によってまちまちなため、必要な道具は手作り。写真は、布をピンと張るためのケタという道具。



のりを置いた部分に糊をかけて防染し、それ以外の部分に筆で色をのせる。裏も同様に染めるため、完成した布は表裏なく使用できる。



Data
地細工紺屋 若松
住：愛媛県八幡浜市 182-2 浜之町
電：0894-24-0691
※工房の見学も可能

文政5（1822）年創業の老舗染物店。江戸時代末期に建てられた店のある通りは、かつてのメインストリートであり、店のすぐ裏は海だったという。5代目の若松智さんによると、土地柄、かつては大漁旗の注文も多かったが、神社の大きな幟（のぼり）、半てんまでどんなものでもデザインして染める、その土地に根付いた紺屋を地細工紺屋と呼ぶそう。和紙に柿渋を塗って作った円錐形の筒を使って木綿や麻の布にのりを置く「筒描染」が特徴で、のりを置いた部分が白く残るとなるとこの手法は京友禅や加賀友禅と同じ。現在は女の子の誕生祝いに贈る姫のれんなども得意とする。若松さんの大作は、京都にある東洋文化研究者アレックス・カーの古民家や、道後の「飛鳥乃温泉」の壁を彩っている。

会いたい八幡浜
5

地細工紺屋 若松 江戸時代から続く技術で 布を染める老舗染物店

会いたい八幡浜
4

高野地フルーツ倶楽部

世界に認められた お母さんのマーマレード

1. マーマレードは、河内晩柑、甘平、せとか、愛媛果試第28号、レモン、ブラッドオレンジの6種（各800円）。しっかりした甘さとほろ苦さの塩梅がよく、やわらかなとろみも絶妙で、毎日でも飽きない絶品のおいしさ。2. 市内産の梨やキウイ、ブルーベリー、大州産のいちごを使ったジャムも製造。



立ち上げ人のひとりである清水香代子さん。マーマレードは果実と砂糖、最小限のレモンを小鍋で少量ずつ丁寧に炊き上げている。

八幡浜は、海岸から急傾斜が続く地形と温暖な気候をいかした柑橘栽培が盛ん。港から車で20分ほど山道を上がった高野地地区にも、みかん畑越しに海を一望できる絶景の地に多くのみかん農家が暮らす。「高野地フルーツ倶楽部」は、柑橘農家のお母さんたちによるPTA活動から始まった。廃校となった小学校で季節のフルーツを使ったジャムなどを作っていたが、2019年に八幡浜で行われた「ダルメイン世界マーマレードアワード」で河内晩柑マーマレードが金賞を受賞したことを機に、一躍有名に。標高300mの高野地の立地を冠して「天空のマーマレード」と名づけられた。マーマレードは、今も教室を改装した小さなキッチンでひとつひとつ丁寧に作られている。



Data
高野地フルーツ倶楽部
住：愛媛県八幡浜市高野地714番地1
<https://nojifruits.base.shop/>

保内町の町並み

八幡浜市保内（ほない）地区は、四国で初めて電灯がともる、愛媛県内で最初に銀行ができるなど、海運や紡績、鉱山などが発展した町。その栄華を今に伝える紡績工場跡や、企業経営で名を馳せた白石和太郎の擬洋館、現役の『愛媛蚕種』の養蚕小屋など、多くの歴史的な建物が残っているため散策に最適。



海とみかん畑



写真上は、高野地からの夕景。魚とみかんが名産の八幡浜は、景色でもその魅力を堪能できる。八幡浜港からはアマルフィ海岸のような断崖絶壁の景色が、そしてみかん畑からは街と海を見渡せる。品種によって収穫期が異なるが、秋から冬の最盛期には鈴なりに実ったみかんの木があちこちに。



海鮮ちゃんぽん

八幡浜
ちゃんぽん



「みなっと」の
フードコートで
食べられます

あんかけ
ちゃんぽん



八幡浜 ちゃんぽん

肉みそ
ちゃんぽん



日野出豚肉
ちゃんぽん



ちゃんぽんといえば長崎が有名だが、港町八幡浜でも古くから中国の食文化が伝わり、地元の食文化と融合したちゃんぽんが食べられてきた。鰹や鶏ガラでとった透き通った黄金色のスープと、じゃこ天やかまぼこのトッピングが特徴で、麺は太め。40店舗以上で個性豊かなちゃんぽんが提供される。