

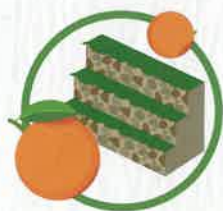


伝えていこう! 生きものの恵みと愛媛の暮らし

～ 生物多様性伝承資料 ～



愛媛県



はじめに

伝えていこう！生きものの恵みと愛媛の暮らし

テレビや新聞などで「生物多様性」という言葉をたびたび耳にするようになり、生物多様性の保全や持続可能な利用に向けて、学校でも学習するようになってきました。しかし、言葉を知っているだけで、きちんと生物多様性を説明できる人は決して多くはありません。

そこで、本誌では生物多様性への理解をより深めるために、生物多様性の恵みを用いた「地域伝承素材」を守り伝えようとしている方々への聞き取りを行い、その土地ならではのアイデアや取組などをまとめています。地域伝承素材はみなさんが住む地域にたくさん存在していて、おじいさんやおばあさんが幼い頃から、なかには数百年前から続いているものもあり、知らず知らずのうちに生物多様性の恩恵に授かってます。

みなさんが豊かな暮らしを続けていくために、生物多様性の恵みがもたらした地域伝承素材を守り伝えていきましょう。

1.生物多様性とは	02
2.暮らしとの繋がり	03
3.第2次生物多様性えひめ戦略	04
4.地域伝承素材	
山の恵み	
①和蠟燭（わろうそく）	05
②砥部焼（とべやき）	06
③泉貨紙（せんかし）	07
④ウバメガシ	08
海の恵み	
⑤皮ちくわ（かわちくわ）	09
⑥ちりめん	10
里の恵み	
⑦お吉泉（おきちいずみ）	11
⑧狩浜の段々畑（かりはまのだんだんばたけ）	12
⑨庄大根（しょうだいこん）	13
⑩石鎚黒茶（いしづちくろちゃ）	14

生物多様性とは？

生物多様性とは、生きものたちの豊かな「個性」と「繋がり」のことです。地球上の生きものは約46億年という長い歴史のなかで、さまざまな環境に適応して進化を遂げ、動物や虫、魚や樹木など、約3,000万種とも言われる多様な生きものが生まれました。

これらの生命ひとつひとつに個性があり、すべてが直接、あるいは間接的に支えあって生きています。

1993年にわが国が締結した「生物多様性条約」では、生態系の多様性・種の多様性・遺伝子の多様性という3つのレベルで多様性があるとしています。

では、それぞれを解説していきます。



01 生態系の多様性

自然林・里山林・人工林などの森林、湿原・河川・干潟・サンゴ群集など、いろいろなタイプの自然環境や風景が多様な生態系を構成しています。県内ではシラベやインヅチザクラなどの高山性植物が生育し、タカネルリクワガタなど希少な昆虫類が生息する石鎚山系の生態系。ハクセンシオマネキなど多くの水生生物が生息し、シギ・チドリ類など渡り鳥の渡来地となっている加茂川河口の干潟の生態系。エンタクミドリイシなどが生息する宇和海のサンゴの群集の生態系。ため池や棚田などの人間活動と共存してきたタガメやデンジソウといった多数の生きものが生息する里地里山の生態系があります。



02 種の多様性

いろいろな生きものの種が生息・生育している状態のことを言います。愛媛県は東西に長く多様な地形を持ち、寒暖・乾湿の多様な気候のため、確認されているだけでも約13,000種の野生生物が生息・生育しています。生きもの同士は食物連鎖・食物網や共生・競合などの関係を持っており、それらが微妙なバランスのうえに成り立っているため、種が一つ欠けても生態系のバランスが崩れるおそれがあります。本県で絶滅が危惧されている代表的な種としては、県獣のニホンカワウソ、カブトガニ、ハッチョウトンボ、ウンラン、サギソウなどがあります。



03 遺伝子の多様性

同じ種でも、遺伝子の違いによって形や性質・行動などの特徴が少しずつ違うことがあります。

たとえば、同じゲンジボタルでも西日本と東日本では発光周期が異なり、アサリの貝殻の模様は個体ごとに違っています。そのように同じ種内にも多様性を持つことで、環境の変化に対応して生き残っていくことが可能になります。また、愛媛県の代表的な農産物の温州みかんでも、9月に収穫できる極早生（ごくわせ）から年明けの晩生（おくて）まで、味も甘いものや酸味のあるものなど、いろいろな品種があります。



私たちの暮らしは、食料や水、気候の安定など、多様な生物が関わり合う生態系からの恵み（生態系サービス）によって支えられています。そして、それらは4種類に分類されます。

生きものがうみだす大気と水（基盤サービス）

酸素の供給／水や栄養塩の循環
気温、湿度の調節／豊かな土壌

生態系サービスの継続的な提供を支えるサービスです。植物が酸素を生み、森林が水循環のバランスを整えるなど、生命の生存基盤は多くの生きものの営みによって支えられています。



暮らしの基礎（供給サービス）

食べ物／木材／医薬品／品種改良
バイオミミクリー（生物模倣）

人間の生活に必要な資源を供給するサービスです。生きものの遺伝的な情報、機能や形態も私たちの生活のなかで利用されています。500系新幹線はわかりやすい例で、カワセミのくちばしを真似ることで、トンネル通過時の騒音と空気抵抗を低減させています。



文化の多様性を支える（文化的サービス）

地域性豊かな文化
自然と共生してきた知恵と伝統

生態系があることによって生まれる、文化的な価値などを支えるサービスです。海に囲まれ、南北に長い国土と季節の変化に富む日本では、地域ごとに異なる自然と一体になって地域色豊かな伝統文化が育まれています。愛媛県の東予、中予、南予でも文化的な違いが見られます。



自然に守られる私たちの暮らし（調整サービス）

マングローブやサンゴ礁による津波の軽減
山地災害、土壌流出の軽減

生態系が環境を制御するサービスです。豊かな森林や河川の保全是安全な水の確保や、山地災害の軽減、土壌流出防止など、私たちが安心して暮らせる環境の確保に繋がります。



生物多様性は4つの危機にさらされています。過去にも自然現象などの影響により大量絶滅が起きていますが、現在は第6の大量絶滅と呼ばれています。人間活動による影響が主な要因で、地球上の種の絶滅のスピードは自然状態の約100～1,000倍にも達し、たくさんの生きものたちが危機に瀕しています。

第1の危機

開発や乱獲による
種の減少・絶滅、生息・生育地の減少

鑑賞や商業利用のための乱獲・過剰な採取や埋め立てなどの開発によって生息環境を悪化・破壊するなど、人間活動が自然に与える影響は多大了。



第2の危機

里地・里山などの手入れ不足による
自然の質の低下

二次林や採草場が利用されなくなったことで生態系のバランスが崩れ、里地里山の動植物が絶滅の危機にさらされています。また、イノシシやシカなどの個体数増加も、地域の生態系に大きな影響を与えています。



第3の危機

外来種などの持ち込みによる生態系のかく乱

オオクチバス（ブラックバス）に代表される外来種が在来種を捕食したり、生息場所を奪ったり、交雑して遺伝的にかく乱をもたらしています。また、化学物質のなかには動植物への毒性を持つものがあり、それらが生態系に影響を与えています。



第4の危機

地球環境の変化による危機

地球温暖化は国境を越えた大きな課題です。平均気温が1.5～2.5度上がると、氷が溶け出す時期が早まったり、高山帯が縮小されたり、海面温度が上昇したりすることにより、動物の20～30%は絶滅のリスクが高まると言われています。



目指すべき将来像

えがお

「100年先も生きものみんなやさしい愛顔」

県では生物多様性の恵みを享受し、人と自然が共生し、豊かな自然と文化が守り育まれる、100年先も人を含め生きものみんなが、やさしい愛顔（えがお）でいられる社会の実現を目指しています。

重点推進テーマ 「つなごう未来へ 人・生きもの・暮らし！」

戦略の計画期間：平成29年度から令和8年度まで

行動目標 1 生物多様性の保全と人の営みの調和の推進

- ① 優れた自然環境の保全・再生
- ② 里地・里山・里海の保全・再生
- ③ 希少野生動植物等の保護
- ④ 生息・生育環境に対する影響の低減
- ⑤ 野生鳥獣の適正管理
- ⑥ 外来生物対策の推進
- ⑦ 低炭素社会、循環型社会の実現に向けた取組の推進

行動目標 2 社会経済活動における生物多様性への配慮と恵みの活用の推進

- ① 生物多様性保全をより重視した農林水産業の振興
- ② 社会経済活動における生物多様性の組み込みの取組推進
- ③ 多様な地域資源の利活用の促進

行動目標 3 生物多様性の価値の理解と行動の促進

- ① 生物多様性の重要性の情報発信、啓発
- ② 生物多様性の視点を取り入れた教育・学習・体験の活動の充実
- ③ 生物多様性に配慮した行動の普及

行動目標 4 未来につなぐ人材育成とネットワークの構築

- ① NPO法人等活動団体や企業等の取組の支援
- ② 多様な主体が連携・協働できるネットワークの構築
- ③ 生物多様性を支える人づくり
- ④ 生物多様性支援拠点の機能充実

重点プロジェクト(平成29年度から令和3年度まで)

理解促進プロジェクト

「学ぼう！」
えひめの多様性

目標

生物多様性の保全と管理

多様な生きものを守り、生息・生育地の生態系を保全・再生し管理していくことを目指す。

基礎強化プロジェクト

「つなごう！」
えひめの人・生きもの・暮らし

目標

生物多様性の恵みの持続可能な利用

社会経済的な仕組みを取り入れた生物多様性の恵みの持続可能な利用を目指す。

保全・再生・活用 パワーアッププロジェクト

「守ろう！・活かそう！」
自然と恵み

目標

多様な人々の連携・協働

多様な人々が連携・協働し、それぞれの役割を果たすことを目指す。



時を越えて愛される灯り

和蠟燭(わろうそく)

和蠟燭はハゼノキの実を原料とする木蠟(もくろう)で作ります。江戸時代から西日本各地でハゼノキ栽培が奨励され、大洲藩の財政を支えるために内子町では畑の畦(あぜ)などを利用した栽培が盛んになります。やがてハゼノキの実を仕入れて蠟絞りをを行う内子町の精蠟業者が独自の製法を開発したことで、生産量・品質は飛躍的に向上。明治20～30年代には最盛期を迎え、地域に富をもたらします。大正期以降は安価なパラフィン蠟や電気の普及により需要が激減したことで、大正13年を最後にすべての精蠟業者が廃業しました。

ハゼノキは「かぶれ」を引き起こす恐れがあることから次々に伐採され、全体数は減少しています。そのため、かつては十数軒ほどあった和蠟燭店のうち、今では『大森和蠟燭屋』が唯一残る和蠟燭店となりました。このような背景があるなか、現在では「木蠟クレヨン作り」や「樺染(はじそめ)」などのワークショップを開催したり、内子町の中学3年生を対象に、郷土の歴史や産業を伝えるための「蠟絞体験学習」を町内の『木蠟資料館 上芳我邸(かみはがてい)』で開催したりと、ハゼノキに親しんでもらうための取り組みが多数行われています。

すがすがしくなく、蠟が垂れず長持ちし、炎が大きく風に強いところが和蠟燭の特徴です。和蠟燭ならではのとても綺麗な炎のゆらぎは、眺めているだけで気持ちを豊かにしてくれるのではないのでしょうか。



▲ 炎のゆらぎを目の当たりにして感動する人も

ポイント

生物多様性とのかかり

- ① 江戸時代から明治時代に栽培が盛んだったハゼノキを利用
- ② ハゼノキの実から採れる木蠟や和紙など植物由来の原料で作る和蠟燭
- ③ かつては重宝されたハゼノキが「かぶれる木」として伐採の対象に

インタビュー



大森和蠟燭屋／大森 亮太郎さん

内子町八日市護国(ようかいちごっこく)の町並みに店を構える老舗の7代目。一般企業で経験を重ねるなかで、徐々に興味を惹かれ、和蠟燭作りの道に。



ハゼノキはウルシ科ウルシ属の落葉高木。9～10月頃に白く楕円形の実を房状に実らせませす。木蠟の原料となる実は、10年生以上の成木で一本当たりおよそ15～20キログラムを採ることができます。

Q 和蠟燭の製造方法は基本的に同じなんですか？

A だいたい3つくらいあるんですけど、うちがやっているのは「生掛け(きかけ)」製法です。日本古来の伝統技法で、40～45度に溶かした木蠟を素手で何度も塗り重ねていきます。

Q いい和蠟燭を作るうえで必要なのは？

A やっぱ気持ちを含めて作る。型に入れてしまえばできるものを、わざわざ手で重ね塗って作るという点で、日本人ならではの手作りの良さがありますよね。私は想いを持って作っています。

Q 和蠟燭の魅力を広く伝えるために、取り組んでいることは？

A 今はSNSやホームページでの情報発信ですね。お客さんからここに来たかったんだという声をいただいた時は、ありがたいと思います。そういうのがやりがいでもあり、仕事の糧になるんですよ。

Q 技を習得するのは難しいですか？

A 僕はちょうど10年目なんですけど、毎回同じものを作るというのは難しいですね。とくに細くなっている芯の先を丸めて成形するのとか。職人は10年やれば一人前と言われていて、最初の4～5年で作り方を身につける。そこからの10年間は四季を感じながら、その時その時の気候の変化にも対応しつつ同じものを作る。木蠟は融点が50度くらいと低めなので、真夏は蠟の乾きが悪くて形が作りにくく、冬場はひびの原因になったりと、湿度や温度に敏感なんです。それらを肌で感じながら蠟の温度調節をして、自分の手で仕上げていけます。

意外に身近な木蠟製品

木蠟に椿油や香料などを混ぜて作る「びん付け油」は、お相撲さんのちょんまげや日本髪を結う時の必需品です。かつて木蠟は石けん、光沢剤、蠟細工の原料として、最近は保湿性の高さから化粧品や軟膏類、さらに医薬品やクレヨンやカーボン紙などの文具にも使用されています。



助け合いの精神がつなぐ伝統工芸品

砥部焼(とべやき)

砥部焼は250年近く、人々の生活に密着した日用雑器として、砥部盆地で作られています。産業としての砥部焼がこの地で普及した理由としては、山の傾斜が登り窯を作るのに適していたこと、窯の燃料となるアカマツが豊富であること、川が近くにあること、なによりも原料の陶石(とうせき)が豊富なことが挙げられます。昔は砥部町内の各地で採石していましたが現在は上尾峠1カ所のみで採石しており、いくら採石しても無くならないと言われるほど、陶石に富んでいます。

江戸時代、大洲藩の庇護(ひご)のもと大きく発展した砥部焼は、明治時代に入ると上質な陶石の発見と技術革新により、質の高い陶磁器が量産できるようになります。販路は全国に広がり、中国や東南アジア一帯にも「伊予ボール」の名で輸出されていました。

戦後、工芸が持つ美の根源を生活のなかに見つけようとする「民藝運動(みんげいうんどう)」で砥部焼は大きく変化します。美意識の高い人たちに注目されたことで、砥部焼の価値は日用雑器から工芸品の域にまで高められたのです。燃料も昭和40年代に電気やガスの窯が普及したことで大規模な登り窯や傾斜地は不要となり、参入のしやすさから窯元の数も一気に増えました。有田焼や清水焼は各工程が分業化されているのに対して、砥部焼はろくろで成形し、絵付けをし、窯で焼く工程の全てを一人で行います。

砥部焼の様式も近年変化しており、うどんの器によく用いられる伝統的な唐草模様やなすな模様は今や少数派で、モダンかつ個性的な作品が増えつつあり、最近ではそういった作品を手がける女性を含む手陶芸家たちが台頭するようになりました。現在は小規模が大半ながら、120以上の窯元が砥部焼を焼いています。



▲ 白水さんが現役時代に残した作品の数々



ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 火山活動のたまものである陶石
- ② 山の傾斜を利用した登り窯
- ③ 火力が強く燃焼時間の長いアカマツ

インタビュー



白水窯/山田 白水さん

29～75歳まで窯元の2代目を務め、昨年引退。「砥部焼伝統産業館」の館長を8年間務め、現在は文化財保護審議会の会長。



陶石は安山岩が火山活動によって急激に熱せられ、急激に冷却されたもので主な成分は石英と雲母。赤く見えるのは鉄分で、石の割れ目に雨水が染み込み、そのなかに含まれている鉄が残ったものです。

Q いい作品を作るうえで大事なことは何ですか？

A 焼き物を買うのは30～50代の女性を中心のため、飲食器として女性の共感が得られるものと考えています。使い勝手が良く、しまい勝手がいいということ、あとはどういう模様にするかも大事ですね。

Q 今は変革期なんですね？

A 自分にしかできないものを作って、店舗を構えて、それで販売していく考え方に切り替えていく時期ですね。ますます手作り、手描きにこだわって、少量少品種でいいから、それで食べていける道を探らないと生き残っていけないと思っています。

Q 砥部焼を次世代につなげていく取り組みはあるんですか？

A 学校で焼き物に親しみを持つような教育は行っていますね。私は文化財保護審議会の会長をやっている、町民にもっと関心を持ってもらうため、年に1回、無料で窯元巡りや陶石山見学を開催しています。

Q 技術の継承という点での問題はないんですか？

A 昔から陶芸創作館で開催されている「陶芸塾」や「陶和会」では、先輩が後輩へ教えています。他の地域では窯元さんどうしの交流がないですよ。砥部町の場合は新しく始めた人が困ったら、いろんな人が助けてくれる。協調的な土地柄です。



くらわんか茶碗とは？

砥部焼は江戸時代中期から白くて丈夫な器として庶民に親しまれており、当時よく焼かれていた「くらわんか茶碗」は、大阪の淀川を行き交う船に小舟で近寄り「飯くらわんか、酒くらわんか」とのかけ声で販売されていました。砥部焼をはじめ、長崎の波佐見焼(はさみやき)、大阪の古曽部焼(こそべやき)などが、くらわんか茶碗の代表的な存在です。船上でも安定するよう、高台(こうだい)と呼ばれる足の部分が広く高くなっているのが特徴です。



山と川の恵みが生んだ生活の紙

泉貨紙(せんかし)

約400年の歴史を持つ『泉貨紙(せんかし)』は楮(こうぞ)が原料の特異な和紙で、厚くて丈夫だったことから布の代用品として、合羽や傘などの生活用具作りに用いられていました。鬼北町は広見川のほとりにあり、そこで「泉貨紙保存会」の方々が伝統の紙すきに取り組んでいます。

楮の栽培は日照に恵まれた温暖な地域が適しているため、かつて宇和島藩は宇和島市三間町や鬼北町広見などで楮の栽培、野村町や肱川流域で紙すきと、生産拠点を2つに分けました。紙すきするには大量の水が必要なことや、楮を水洗いする工程の「川さらし」は流速と水深が一定であることが望ましいという条件があります。その条件を広見川の一部が満たしていたことが宇和島藩に泉貨紙が普及した理由のひとつです。

しかし、近代化が進むにつれて衰退の一途をたどり、戦後は唯一サンドペーパー用の台紙として現在の鬼北町で生産していましたが、ある日突然、依頼主からの注文が無くなってしまいました。それから約10年後の昭和60年に「当時の技法を地域から消すのは惜しい」と、保存会を立ち上げました。江戸後期から明治初期の製法に近づけた鬼北町の泉貨紙は、2枚を組み合わせて1枚にすることで強度のあるものとなり、工芸・工作用の厚紙として利用できます。柿渋との相性をよくするために、無漂白で作っており、木材のような色を残しているのも特徴のひとつ。現在の用途は地元小中学校の卒業証書、はがき、ダイレクトメール、絵手紙、名刺など。

柿渋を塗るとプラスチックのような質感になるので、保存会ではバッグを試作するなど泉貨紙を次世代に残すべく、様々な用途を模索しています。



▲ 黒い斑点は楮の皮。用途に合わせて配合を変えます

ポイント

生物多様性とのかかり

- ① 江戸時代頃は、鬼北町と同様に宇和島藩領だった鬼北町周辺地域の楮を使用
- ② 川さらしに適した広見川の流速と水深
- ③ 未来のために虎斑楮(とらふこうぞ)を自家栽培

インタビュー



鬼北泉貨紙保存会／会長 平野邦彦さん

山口県出身。
21年前に仕事を退職後、鬼北町に移住。
後に保存会に参加。
日々探求を楽しんでいます。



楮を左から工程順に並べました。
皮むきや不純物の除去などの作業を経て、
一番右の状態になってようやく紙すきに入れます。

Q 現在、保存会は何人で運営されているのですか？

A 6人です。保存会は今年で20年目になります。以前は50代の私が最年少だったのですが、30代と40代の地域おこし協力隊員が来てくれて若返りました。最年長は70歳を越えていますけど、後継者の問題は今年解決したと言ってもいいです。

Q 材料はどこから仕入れているのですか？

A 高知県大豊町の農家さんです。昔は愛媛県産もあったのですが、農家がみんな廃業して、四国内は数件残るのみです。

Q 材料の問題はないのですか？

A 大問題！高知県大豊町の農家さんが流通に乗せる楮をわざわざ持っていないので、ウチらが欲しい楮が手に入らないことも頻繁にあります。なので買えないことを見越して、自分たちで楮を栽培する方向を検討し始めています。町内に自生種もあるんですが、やはり泉貨紙を作るために入手した楮にはかないません。

Q 技術の継承という点での問題はないんですか？

A 「虎斑楮(とらふこうぞ)」と呼ばれる、ヒョウ柄のような斑点模様が特徴の楮の苗を昨年の春に50本植えました。僕らが栽培している虎斑楮は、交雑されることを避けて大事に育てられた地方から分けていただいた原種なんです。楮には亜種が多数あるのですが、当面は、あかそ種ととらふ種という2種の性質の比較を行いたいと考えています。泉貨紙の活用先を考えて、用途に応じた楮のレシピを検討することに重要性を感じています。

？ 泉貨紙の名前の由来は？

天正14年(1586年)、西予市野村町安楽寺に隠居した元戦国武将であり泉貨紙の創始者でもある泉貨居士こと、兵頭太郎右衛門の名前が由来です。鬼北町以外では野村町と高知県四万十町戸川で泉貨紙が生産されています。



潮風や季節風に立ちはだかる樹木

ウバメガシ

足摺宇和海国立公園内にあり「日本の渚100選」にも選ばれた愛南町・須ノ川公園の特徴は、砂洲上に約1キロも続いているウバメガシ林です。

「マメギ」「ウバメ」「ウマメ」とも呼ばれる『ウバメガシ』は年間を通して緑の葉を茂らせる常緑樹で、乾燥した岩場や傾斜地、潮風や季節風が強い場所に生育しています。

ウバメガシが過酷な状況にも耐えられるのは、保水力があることや、硬くて小さい葉の表面のクチクラ層が発達しているからです。材質の硬さを活かして木槌などの家庭用具や漁具にも利用されており、町民になじみのある木ということで愛南町の「町の木」に指定されています。

また、炭にするより硬さを増すことや火持ちがいいことから「備長炭」や薪の原料として定期的に伐採されていたものの、ガスや石油の普及という「燃料革命」によって利用量は激減しました。各地に点在していた炭焼き小屋も今では僧都地区に一軒を残すのみですが、炭焼きの際に発生する「木酢液（もくさくえき）」は土壌改良資材や植物活性剤として使われています。海岸沿いに生育していることが多いウバメガシ林には「魚つき保安林」的な効果があるとも考えられています。魚つき保安林には魚を呼び寄せる効果があると言われており、森林を守ってきた歴史があります。そして、ウバメガシなどのカシ類は刈り込み（形を揃えること）に強いことや排気ガスに強いことから、防風林、生け垣、公園樹、街路樹として各地で活用されています。



▲ 2つの池を擁する須ノ川公園の沿岸部はウバメガシ林



ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 厳しい環境でも生育できる生命力の強さ
- ② 密で硬い材質を活かして備長炭の原料に
- ③ 野鳥の冬のエネルギー源

インタビュー



橋越 清一さん

愛南町須ノ川出身。
元愛媛県立南宇和高等学校教諭で、
現在は、愛媛植物研究会に所属。



カシ類では最も沿岸部に生育。
どんぐりは2年目に熟し、楕円形で長さが2センチくらいになる。本州では神奈川県以西の太平洋側、四国、九州、沖縄の一部、中国と台湾に分布。

Q 須ノ川出身の先生にとって、ウバメガシはどういう存在でしたか？

A 暮らしのなかで盛んに利用していたわけではないけれど、家の前の生け垣というか防風林はウバメガシですね。他にも、水中に枝葉を入れても枝から葉が取れにくいという特徴があるので、昔は漁師さんがカゴ漁をする際に魚の隠れ場所を作るため、葉っぱのついたウバメガシをカゴに入れて利用していました。

Q 「魚つき保安林」的な効果がありますが、他の生物との関わりはありますか？

A 由良半島や西海半島では春と秋の渡りのシーズンに、渡りをする小鳥の安全な移動経路としてウバメガシ林が利用されています。冬にはウバメガシの幹から出る樹液を吸うためにエナガ、シジウカラ、ヤマガラ、コゲラ、メジロなどの小鳥が集まってくるんです。ウバメガシは彼らにとって欠かせない重要なエネルギー源になっています。

Q ウバメガシを守り伝えてくための問題は？

A 今、ウバメガシを利用する文化はほとんど残っていないと思うので、昔はどういうふうに使っていたかをお年寄りから聞き取りして記録することが重要です。また、炭焼きなどに利用する文化を継続することで、ウバメガシ林の更新を図る必要がありますね。生物多様性のなかに「景観多様性」という考え方があって、海岸の景観を多様にするひとつの要素であることは間違いないです。



樹齢 800 年以上
のウバメガシ！

海岸沿いの景観に欠かせないマツとウバメガシ。ところがマツはマツクイムシによる被害で激減。一方でウバメガシは虫の被害で枯れることが稀にありますが、生命力が強いため全滅することはないようです。ウバメガシを「市の木」に選定している宇和島市の石応・堂崎には樹齢800年以上の老木も!!



港町で愛され続ける酒の肴 さかな

皮ちくわ(かわちくわ)

八幡浜市で生産されている皮ちくわは、ほとんどがエソを使用してできたものです。エソは、釣りの世界では外道と言われています。鋭い歯で釣り糸を切ることもあり、小骨が多いので家庭で料理するのも向いていません。しかし、かつては中型トロール船の基地として栄え、現在も四国有数の水揚げ量を誇る八幡浜市におけるエソは、昔からとても身近な魚です。

昔は焼いてお雑煮の出汁に使う家庭も多く、現在は蒲鉾(かまぼこ)、厚焼きや揚げ巻などの高級練り物の原料として珍重されています。なかでも個人商店を含む数軒の蒲鉾店が扱っている『エソの皮ちくわ』は知人ぞ知る珍味で、高額であるにもかかわらず「酒の肴(さかな)」として、高齢の方を中心に根強い人気があります。起源は、蒲鉾職人が蒲鉾を作る過程で余ったエソの皮を竹に巻き、酒の肴にしたとの説があり、少なくとも50年以上前から生産されています。

味の良さとちくわに適した大きさである「ヒレナガエソ」と呼ばれているワニエソを皮ちくわの原料とし、主に延縄漁(はえなわりよう)で捕れたものを市場から仕入れて製造します。職人さんはまず最初にうろこをおろし、皮をすき、身は蒲鉾用に保存します。皮ちくわに使用する皮はだいたいエソ3匹分、表と裏の計6枚。魚のすり身をつなぎにして、人の手で一本ずつ竹の棒に巻き付けます。匂い消しの役目もある発酵調味料と醤油で軽く味付して、芯までじっくり焼き上げます。皮のコリコリとした食感と旨味が凝縮された味わいが特徴です。



▲ 竹の棒に巻き付けた皮は年輪のよう!?

ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 乱獲が影響し、入手が難しくなっているエソ
- ② 蒲鉾製造において捨てていた皮を利用した副産物
- ③ 中型トロール船の基地として栄え、昔から漁業が盛んな八幡浜市ならではの皮ちくわ

インタビュー



八水蒲鉾/田隅 圭悟さん

八幡浜の大手蒲鉾会社の工場長。
社歴30年のベテランで、練り物のことなら
なんでもお任せ。



水深200メートルまでの浅瀬の砂底に生息しているエソの体長は大きいもので60～70センチ。歯が非常に鋭く、皮も強く、肉食性で共食いをすることもあります。

Q かつて、宇和島市ではハレの日にエソを食べたり、八幡浜市ではエソを焼いて出汁に使うということを聞いたことがあるんですけど?

A 自分たちは子どもの時、お正月には必ずエソをすり鉢ですって、お吸い物にしていました。エソは骨が多くて、刺身では食べられないので、すりばちに塩を入れて、蒲鉾の素みたいなものを団子にして食べていましたね。自分たちの親の世代にはそういう八幡浜の食文化があって、年末になると必ず行商の魚屋さんがエソを売っていましたからね。焼いても煮ても骨が小さくなり食べづらいので、普段から食卓にあがる魚ではなく、かまぼこにするしかないような魚なんです。味はおいしいんですけど。

Q 地元の人にはエソの皮ちくわを知っているんですか?

A 知らない人のほうが多いと思います。ホントに好きな人は好きで、その人たちのツテで伝わっていったくらいです。好き嫌い分かれる味ですからね。ただ、八幡浜市内のほとんどの居酒屋さんには卸していて、居酒屋やスナックではスライスして出しているんですよ。売っているところが限られているし、値段も高いですからね。個人で購入している人は少ないんじゃないですかね。

Q 皮ちくわの販売量は減少傾向にあると聞きましたが、普及するための取り組みはされていますか?

A エソ自体の漁獲量が減少しているので、それに伴って皮ちくわの販売量も減少しています。元々、蒲鉾を作る過程での副産物なので、大量生産できるものでもありません。そういった事情もあるので、販売の部分では特に取り組みはしていませんが、食育という部分では工場見学や職場体験を定期的に行っています。



皮ちくわの おいしい食べ方

冷蔵したものを1～2ミリにスライスしてレモン汁かマヨネーズで、または醤油に大根おろしもよく合います。普通のちくわと同じように焼いたり煮たりすると、皮がバラバラになってしまうので注意が必要です。

カルシウム豊富なカタクチイワシの稚魚

ちりめん

宇和海北部は太平洋から流れ込む黒潮による栄養分が豊富で、それらを求めてしらすは豊後水道を北上するので好漁場となっています。しらすは「カタクチイワシ」の稚魚のことで、そのままを生しらす、ゆでたものを釜揚げしらす、天日干したものを『ちりめん』と呼びます。カタクチイワシは食物連鎖のピラミッドの下位に位置しています。そのため、繁殖力が強く、成魚は2日に1回産卵します。寿命は2～3年ですが、一生の間に数千万個の卵を産みます。その大半が他の魚類・鳥類・鯨類に食べられてしまうものの、数千万匹の数匹が成魚になることで生態系が保たれるため、食物連鎖において重要とされています。

佐田岬半島では江戸時代からイワシ漁が盛んで、かつて、宇和島藩への年貢は、お米の代わりに干したイワシやアワビを納めていたという記録も残っています。伊方町にはしらす漁から加工まで行う網元が数軒あり、佐田岬半島の中ほどに位置する川之浜に工場を置く「朝日共販」もそのひとつ。沖合600メートルで群れをなして漂うしらすを、漁師さんたちは2艘（そう）の船で網を引くパッチ網漁法で捕らえていきます。水揚げされたしらすは、港そばの工場の完全自動窯でボイルされ、水揚げから1時間で釜揚げしらすが出来上がります。昔はしらす＝ちりめんでしたが、冷凍技術の発達と嗜好の変化により、今や釜揚げしらすが6割を占めます。朝日共販ではちりめんを使った加工品の開発やレシピの提案など、ライフスタイルの中に溶け込むちりめんの普及に取り組んでいます。



▲ カタクチイワシの稚魚を使用したちりめん



ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 黒潮による栄養分が豊富なため、宇和海北部にしらすは北上
- ② 強い繁殖力で生態系を保っており、食物連鎖において重要な存在
- ③ 潮風が育む天日干しのちりめん

インタビュー



朝日共販／佐々木 伊津子さん

しらす漁場である川之浜の隣集落の塩成（しおなし）出身。「佐田岬はなはな」のベテランスタッフであり、子どもたちの食育活動にも熱心です。



佐田岬の名物でもあるしらす丼。三崎港そばの佐田岬はなはなにある「釜揚げ・生しらす2色丼」は2つの味と食感が楽しめるので、老若男女に人気。

Q ちりめんを天日干しできるのは日照時間が長いからですか？

A お日様も関係しているけど、わりと風が重要かなと思います。潮風があつてはじめてきれいに乾燥できるので。

Q 今は魚全体が減りつつありますけど？

A 資源保護のために、年に1カ月か2カ月、漁をお休みします。そういう取り組みは絶対にしないといけないものですね。

Q しらすの加工はどのようなところが大事ですか？

A 鮮度はすごく大事です。鮮度を守るために、極力スピードを早くすることがおいしさの秘訣だと思います。たとえば、漁場から加工場までの時間を短くしたり、網を引く時間を決めて港に戻ってきたり工夫をしています。しらすは水から揚げた瞬間に死んでしまうものなので、そういうことをしないと鮮度が保てません。愛媛県は漁師さんが加工もやっているところが多いので、鮮度を落とすことなく加工できるのは一番のメリットですね。

Q 食育も積極的に取り組まれていますよね？

A 親子食育ツアーといって、夏休みに親子連れを集めて、しらす漁体験をしたり、しらすが出荷するところまでを見学したり。年によっては釜茹で体験をしたり、しらすを実際に子供たちにゆでてもらったり、薪でご飯を炊いてみたり、いろんなことをしています。



カタクチイワシの名前の由来は？

下アゴが上アゴよりも極端に短く、アゴが片方しかないように見えることからそう呼ばれるようになりました。南予の地域名「ほうたれ」は頬が落ちる（垂れる）くらいおいしいからの他に、頬が垂れたように見えるからという説も！



稀少紅藻も宿る重信川伏流水の泉

お吉泉 (おきちいずみ)

米や野菜の栽培が盛んな東温市を流れる「重信川」周辺には伏流水が湧き出る泉が数多くあります。護岸工事やポンプの設置工事といった人の手が加わることにより農業用水としてはもちろん、上水、親水公園として市民の生活に欠かせないものとなっています。吉久（よしひさ）地区の『お吉泉』は200年以上も前から見奈良地区のかんがい用水として使われており、深い緑に染まる泉は神秘的なたたずまいをしています。水草や藻が生い茂る水中には錦鯉が泳ぎ回っており、昔はわずかながらモズグガニが生息していました。

昭和13年、植物学者がお吉泉に流れ出る水路からベニモズク科に属する世界的にも珍しい紅藻の一種を発見。泉の名前を取って「オキチモズク」と名付けられました。紫紅色で柔軟な円柱状の藻は数多く分岐し、長さは5～30センチ、長いものは40センチにもなります。毎年晩秋の頃に発芽して、翌年3月頃に胞子を生じて消失します。昔を知る人の話によると吉久一帯の泉や用水路で発生していたという記録もあり、酒の肴に食べる人もいるくらいかつては身近な存在でした。昭和19年には「オキチモズク発生地」として国指定天然記念物に指定されますが、昭和49～50年頃から自然発生が減少していきました。原因を特定できないまま、平成2年には自治体による本格的な保護が始まり、平成13年に再び発生を確認したものの平成22年には減少し、振り出しに戻る結果となりました。現在はオキチモズクの成体を確認することはできないものの、石の表面に幼体と思われる斑点は確認することができます。



▲ 自然環境保全のため泉内の川魚は捕獲禁止

ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 200年以上前から使用されていたかんがい用水
- ② オキチモズクが世界ではじめて確認された場所
- ③ 環境の変化によるオキチモズクの減少

インタビュー



東温市教育委員会／樋口 康裕さん

東温市立歴史民俗資料館に勤務。東温市在住歴20年以上。地元の子供もたちはお吉泉に関する話を知らないのではと懸念しています。



平成19年撮影のオキチモズク。東温市以外では主に九州やフィリピンに分布しています。触感海のモズクに近く、ヌルツとした感じ。 (東温市立歴史民俗資料館提供)

Q 泉にはどうい生物が生息しているのですか？

A 茶色い藻のカワモズクや、水草のカモンバや鯉などです。ただ、泉につながる川の流水量が減り、川床も上がっているので、もともと生息していた魚は減少しています。昭和49年・50年にオキチモズクが減少したのも、地区一帯の湯水で水路が干上がったことが影響しているのではないかとされています。

Q オキチモズクの生息が水質のバロメーターとは言い切れない？

A 昭和40年の護岸工事を境に生態環境は変わったと思います。一般排水の下水施設、浄化設備もできているので、むしろ水質はだいぶ良くなっています。オキチモズクについては、この分野の研究者が少ないので、どういう状態で発生するのかまだ判明していないですよ。

Q 九州の発生地は温泉の近くですけど、何か関係があるのですか？

A 温泉成分が必要なのではないか？という話も聞いたことがあります。実は東温市にも川上小学校から北に行ったところに川上鉱泉という、冷泉がありますね。

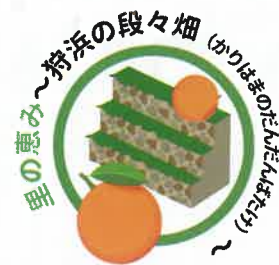
Q 泉の保全活動はされているのですか？

A 水路掃除などは私たちでやっています。地元の方々とはオキチモズクに関するの覚書などを結び、発生地を守っています。理想としては、生えていた頃の環境をいかに復元してやるか。今の農業用水としての維持管理も必要となってくるので、バランスをどう取るかが大事ですね。



オキチモズクの名前の由来は？

室町時代、吉久地区に大西弥衛門という豪農が住んでいました。妻のお吉は氣立てのいい女性でしたが、姑との生活がうまくいかず、身重のまま身を投げたという言い伝えに由来しています。水中で数十センチものオキチモズクがゆらめく様子は、亡くなったお吉の髪の毛を思わせるものです。



石灰岩と柑橘が織りなす天空への階段

狩浜の段々畑(かりはまのだんだんばたけ)

「四国西予ジオパーク」のジオサイトのひとつ、西予市明浜町『狩浜の段々畑』は石灰岩による石垣が目を引き、高さ200メートル前後で、最高120段の柑橘畑です。周辺には大きな断層「仏像構造線」が走っており、断層より北側は石灰岩やチャート（堆積岩の一種である非常に硬い岩石）、南側は砂岩などが大地を構成する主要な岩石となっています。

石灰岩は何億年も前に南の暖かな浅い海に生息していたサンゴやプランクトンなどの死がい、プレートの動きにより大陸にぶつかることで成長したものです。石灰岩を加工した石灰はかつて木造建築の土壁や漆喰（しっくい）をはじめとする、様々な用途で用いられていました。良質な石灰岩が分布していた明浜町一帯は石灰業で栄え、狩浜の段々畑には今も石切場が点在しています。

昔は段々畑の石垣はそれほど多くはなく、江戸時代末期には芋や麦、それらに加えて木蠟を採取するためのハゼノキを栽培していました。その後、明治、大正時代には生糸を作るための養蚕業が盛んとなり、蚕（かいこ）の飼料となる桑畑に移行しました。桑の木の生育には大量の肥料が必要ですが、雨が降るたびに肥料が流れてしまうこともたびたびでした。そこで地元の人たちは身近にある石灰岩で石垣を作ることを思いついたのです。昭和初期には今とほぼ変わらない景観となり、戦後は柑橘の栽培が主流となりました。おいしいみかんには3つの太陽が必要と言われており、1つめはみかに降り注ぐ太陽光、2つめは青い海に反射した太陽光、3つめが石垣に反射した太陽光。柑橘王国愛媛のなかでも、明浜町のみかんが確固たる地位を確立した裏には、石灰岩の存在があったのです。



▲ 感動コース「大神谷」あたりからの眺め
おおじんだに



ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 畑に雨水や養分を保持させる石灰岩
- ② みかん栽培に適した3つの太陽
- ③ リアス海岸の狭小な土地を有効利用した段々畑

インタビュー



段々畑ガイドの会／代表・佐藤文明さん

地元・狩浜でパン屋さんを営むかわら、ボランティアガイドとして年間400人以上の方々に段々畑の魅力を伝えています。



地区の北側には石灰岩がいたるところに露出しており、段々畑の中腹にある石切場の周囲には珍しい石がごろごろしています。観察するのは自由ですが、むやみに持ち帰らないようにしましょう。

Q このあたりは農業・漁業の兼業をされている方が多いのですか？

A そうです。魚が捕れたらそれだけでも生活できるんですけど、漁獲量が減ると山の資源を求め、必然性からいられているものを栽培しており、時代の移り変わりによるものが大きいですね。昔は段々畑の下に田んぼもあったんですよ。狭い空間を最大限活用する取り組みが昔からありました。

Q 石垣に使用する石灰岩の加工方法は？

A 昔は手作業でしたが、明治時代からダイナマイトを使うようになったんですよ。石切場に転がっている石のなかには、ダイナマイトを差し込むための穴が開いているものもあります。やわらかいので加工しやすく、ハンマーを使えば女性でも割ることができます。

Q 石垣の手入れは誰が行っているのですか？

A みかん農家の方が中心ですね。ただ、それだけでは手に負えないし、農家さんそのものも減っています。そこで年2回、「道作り」という奉仕作業が開催されていて、地元の方600～700人くらいで道の補修や清掃をします。他にも若手農家による組織が石垣を修繕したり、僕らは修繕を目的とするボランティアツアーを何回か行いました。

Q 狩浜は段々畑を中心にみなさんの暮らしが成り立っている？

A いや、石灰岩だと思います(笑)。地質ですね。ガイドしていてもそれはよく感じます。畑だけでなく護岸やあらゆるところに石灰岩とチャートが使われていますからね。



石灰岩のなかに宿る「うど貝」は珍味中の珍味？

「イシマテガイ」の地域名でもあるうど貝は海中の石灰岩のなかで酸を出しながら生息しています。漁師さんは岩のなかにうど貝がいるかいないかを呼吸用の穴の有無で見分け、ワイヤーで吊り上げた後にハンマーで叩き割って取り出します。冬場にゆがいたり味噌汁に入れたりして食べますがお味の方は？



風早の地の赤首大根は地域の宝

庄大根(しょうだいこん)

古くから土地ごとに作られてきた野菜は「伝統野菜」と呼ばれ、松山市(旧北条市)庄地区の『庄大根』は160年以上の歴史を誇ります。以前は各農家が家庭菜園で栽培していましたが、庄大根の花の横に菜の花が咲いたり、青大根などとの自然交雑が進み、採種した種をまいてを繰り返すうちに原種とはほど遠いものになりました。見かねた農家の方が愛媛県農林水産研究所に「元の庄大根に近い種を作ってください」とお願いしたことで、約7年の歳月をかけて種ができあがりました。

やがて先輩農家からバトンを受け取った5人の女性たちが「庄大根研究会」を立ち上げ、市や県のバックアップのもと安定した栽培を実現。収穫数は研究会全体で約5,000本にもおよび、産直市や道の駅にも出荷しています。

庄大根は庄地区以外でも栽培できますが、色・形ともいまひとつで、それは土壌の違いが大きく関係しています。また、庄大根研究会では、化学合成農薬や化学肥料を愛媛県が定めた基準から3～5割以上削減して栽培する「エコえひめ」に取り組んでおり、虫の害などに日々気を配りながら管理しています。一般的な大根が青首大根と呼ばれるのに対して、庄大根は首部分が赤紫色であることから赤首大根とも言われています。冬の寒さが手伝い甘みをぐっと増した庄大根は肉質が緻密で柔らかく、水分も少ないので大根おろしには持ってこいです。現在、庄大根研究会では料理教室を開催し、さまざまなレシピを提案するなど、庄大根の普及に努めています。



▲ 研究会全体で約50アール栽培

ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 庄地区の土壌がもたらした美しい赤首
- ② 自然交雑が原因で失われた原種
- ③ 環境にも体にも優しい栽培

インタビュー



庄大根研究会／坂本 信子さん

近隣の地区から庄地区に嫁ぎ、農業歴50年。同地区にある庄農家高齢者創作館では研究会主催の料理教室を開催しています。



料理方法はふるふき大根や大根サラダの他に、バターを使った大根ステーキなど。赤首の皮をはぎ、かます等の合わせ酢に漬けた「桜漬け」は美しいピンク色が印象的です。

Q 庄地区で守られてきたとのことですが、他の地域と何が違うんですか？

A やっぱりこの土壌です。土を十分掘り返すことができるほど深いし、小石が少なく、水はけが良いので、大根作りに適している気がします。

Q 栽培するうえで一番大事なことは？

A 土作りには力を入れています。栽培前に有機肥料に化学肥料をバランス良く配合しておけば追加の肥料がいらないんですよ。

Q 害虫対策はどうされているのですか？

A 発芽すると、すぐ、小さい虫に食われるんですよ。昨年までは市内の小学校の給食に提供していて、決められた農薬と肥料で栽培する必要がありました。そのため、急に虫が湧くと農薬は使えず手で捕ったり、苗がたくさん食べられた時は種をまき直してたりしていました。庄大根は甘くてやわらかいというのが特徴だから、虫も知っているんじゃないかな(笑)。

Q 次の世代に伝えていくための取り組みはされていますか？

A 他の地区に後継者がいるんですけど、この地域では家庭菜園で庄大根を作っている人はほとんどいないんですよ。青首大根だったら栽培しやすく、育つのも早い。庄大根は形も青首のように綺麗に揃わないんですよ。それが伝統野菜の特徴でもあるんですけど、この地域の宝なので、作り続けていかななくてはと思っています。



幻の口金汁(くちがねじる)!?

毎年7月20日に庄地区で行われる「虫祈禱」では、庄大根の丸干しが入った味噌汁がはったい粉のおにぎりと一緒にふるまわれています。名前の由来は薄切りにした庄大根の断面がランプの口金に似ているため。



今はなき石鎚村に伝わる幻のお茶

石鎚黒茶(いしづくろちゃ)

西条市小松町の山間部、標高600メートルの旧石鎚村中村地区で古くから受け継がれてきた幻の『石鎚黒茶』は、日本に4つしかない貴重な「後発酵茶」です。一般的な番茶や煎茶などの「非発酵茶」は大量生産できるので安価ですが、乳酸菌などの微生物の発酵による後発酵茶は生産に限りがあり、手間がかかるぶん高価です。大正時代の終わり頃までは山間部の貴重な収入源として盛んに生産されていましたが、緑茶が主流になって以降生産は減少し、幻のお茶と呼ばれるようになりました。平成9年、当時は生活研究協議会のひとつだった「さつき会」が唯一の生産者から伝承され、失敗を繰り返しながらもようやく形に。現在は二代目会長の戸田さんを中心とする30～70代のメンバーが生産に携わっています。

石鎚黒茶は工程が多く、茶葉の収穫から袋詰めまでに1カ月を要します。生産までの工程は、①茶葉の収穫→②洗浄・蒸し→③一次発酵：糸状菌による好気(こうき)発酵→④取り出して揉む→⑤二次発酵：乳酸菌による嫌気(けんき)発酵→⑥乾燥→⑦袋詰め。二次発酵の乳酸菌の働きは大きく、健康に良い機能を持つ植物性乳酸菌が1グラムあたり10万個以上含まれています。近年、愛媛大学や研究機関により、整腸作用や抗アレルギー効果などの健康機能が解明されつつあります。さつき会のメンバーも「お通じが良くなる」、「子どものアトピーが良くなった」と効果を実感しており、「無くならんように受け継いでいかないかん」と石鎚黒茶を生産することに生きがいを感じています。



▲ スイーツやアルコール飲料との相性も良好

ポイント

生物多様性との繋がり

- ① 水都ならではの豊富な地下水
- ② お茶の発酵に欠かせない乳酸菌などの微生物
- ③ 天候・気温の条件がそろった時のみ生産できる発酵茶

インタビュー



さつき会 会長／戸田 久美さん

西条市小松町出身。「さつき会」を平成23年に受け継ぎ、今では人生を捧げて生産に携わっています。



茶葉は東温市との境にある園地で栽培している「やぶきた」を使用。工程で用いる大量の水は、戸田さんの自宅にある地下水を使用しています。冷やしてもおいしくいただくことができます。

Q 戸田さんはお母様から「さつき会」を引き継いだそうですね？

A 私は最初、何も知らない状態から入ったんですよ。「お茶作りをやらなくなるのはもったいないよね」と軽く受けたつもりだったんですけど、このお茶のことを知れば知るほど、もうこれは絶対守らないといけないという想いが強くなりましたね。だから今のうちにいろいろ試して、なるべく道を整えて、次の世代に繋いでいきたいですね。

Q 戸田さんたちの積極的な活動で黒茶の知名度も上がりましたよね？

A 自分たちの代になって飛躍的に増産できるようになったんですけど、今度は販路を広げないといけないと思っています。他の商品も展開できないかと考え、ある時砂糖を入れてみました。その結果、おいしかったので、飴を商品化するに至りました。あとはイタリアンのお店で石鎚黒茶を使用したスイーツを作ってもらったり、ラーメン屋さんのスープに使ってもらったり、日本料理屋さんにも気に入ってもらえて、最近では全国から注文が来ているんですよ。

Q 地元の高校生ともコラボされていますよね？

A 平成28年から西条農業高校の伝承文化プロジェクト「石鎚黒茶SEL」に参加しています。食物科の生徒さんにはシフォンケーキやゼリーなどのスイーツを作ってもらったり、西条高校の商業科の生徒さんには、商品パッケージを作ってもらったり、販売の可能性が広がっています。興味を持っている人たちが全国から集まってくれて、様々な形で応援していただいています。

Q 黒茶作りには困難もあるかと思いますが？

A 愚痴っていても仕方ないので、絶対乗り切れる、乗り切らなあかんと言いながら、これまでひとつひとつ山を登ってきました。これから先も石鎚黒茶を守っていくよう活動を続けていきます。



お茶はどこから来たの？

東南アジア北部を産地とするお茶に似ていることから、四国霊場を開いた空海が中国で学び、日本に伝えたと言われています。かつて石鎚村は霊峰石鎚の参拝ルートでした。季節宿などでは、石鎚黒茶がお接待として提供されていました。

引用文献（最終閲覧日：2021年2月24日）

- ・大森和蠟燭屋,<<http://o-warousoku.com/>>
- ・八水蒲鋒株式会社,<<https://www.hassui.jp/>>
- ・朝日共販株式会社,<<https://www.shirasu.jp/>>
- ・環境省「みんなで学ぶ、みんなで守る生物多様性」,<<http://www.biodic.go.jp/biodiversity/>>
- ・愛媛県生涯学習センター「えひめの記憶」,<<https://www.i-manabi.jp/system/regionals/>>
- ・愛媛県百科大事典（上下巻・愛媛新聞社）
- ・「Eのさかな」（2019年6月30日発行/佐川印刷）
- ・パンフレット「段々畑の歩き方」（かりとりもさくの会）
- ・石鎚黒茶リーフレット（愛媛大学農学部製作）

用語補足

●*1 パッチ網漁法… p10「ちりめん」

「機船船びき網漁業」とも言われ、2隻の漁船で表層に浮いた網を曳き、魚群を獲る漁法。

代表的なものに「いわし機船船びき網」と「瀬戸内海機船船びき網」の2種類があり、しらすを対象に5トン未満の漁船で操業します。

【参考文献】

- ・愛媛県ホームページ
<https://www.pref.ehime.jp/h37100/ehimev/documents/2.pdf>

発行日	2021年3月19日 初版第1刷発行
発行者	愛媛県民環境部環境局自然保護課
	〒790-8570 愛媛県松山市一番町四丁目4-2
	TEL：089-912-2365 FAX：089-912-2354
制作・編集	株式会社プライサー