

～大阪府から戸島のブリ養殖業者に嫁いで～
藤川 亜矢子さん（宇和島市）

うわうみ漁協戸島支所女性部 とじま亭代表 1961 年生まれ



☆経営概況☆

宇和島港から高速船で 45 分ほどかかる離島の戸島でブリ養殖をしています。イクス数は 8 台で、毎年春に 2 万尾の稚魚を購入し、1 年半かけて 5kg 程に育てて出荷します。飼育管理や出荷は夫が行い、事務作業は私がしています。戸島は潮流が速く、水深が 60m もあるので、ブリやクロマグロといった大型回遊魚の養殖に適しています。戸島で育てたブリは「戸島一番ブリ」としてブランド化し、業務筋では評価されています。

☆ここがポイント☆

■戸島一番ブリの美味しさを多くの方に知ってもらいたくて

女性部活動には 36 年関わっており、誰からも好まれ、食べやすいようにとブリの切り身をバッテラ風にした押し寿司やブリカツ等、多くの商品を考案し、イベント販売しています。

このほか、戸島一番ブリを気軽に味わってもらいたくて、平成 25 年 10 月 10 日（とっとの日）にブリ料理をメインにした「とじま亭」を漁協女性部でオープンしました。この取組みはメディアに取り上げて頂いたほか、平成 25 年全国女性・青年漁業者交流大会（全国漁業協同組合連合会主催）において水産庁長官賞を受賞しました。

とじま亭でお客様から「戸島のブリは美味しいねえ」と言って頂けることが、毎日エサやりをしている父ちゃん達の励みになっています。

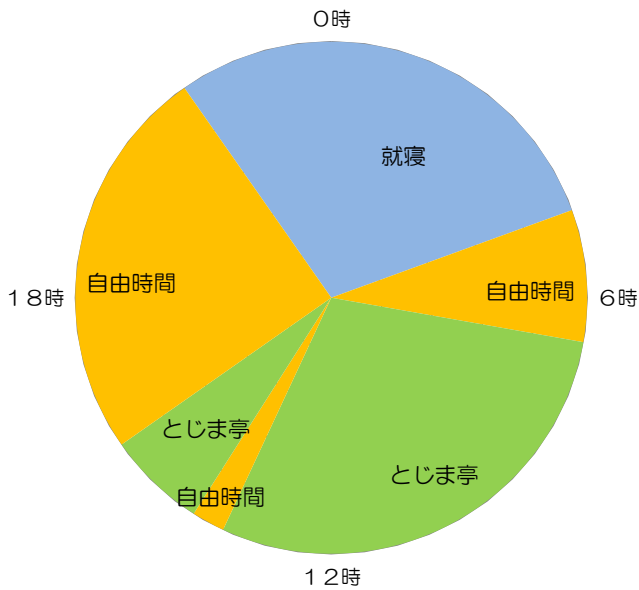


女性部でイベント販売



とじま亭店内の様子

【一日のライフスタイル (一例)】



【普段の生活について】

家事や仕事の合間にとしま亭メンバーで集まり、ティータイムを兼ねた反省会や新メニューの考案等をしています。

この他、家庭菜園にも取り組み、とれた野菜はとしま亭でも使用しています。

このように寝ても覚めてもとしま亭に関わる生活ですが、としま亭で戸島一番ブリを食べたお客様から、**美味しい**とだけいただけることが、励みで、**つつい頑張り過ぎてしまいます。**

【一週間のライフスタイル (一例)】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】	漁・加工品作り・発送					
【普通期】	休日	としま亭勤務・野菜作り・婦人会活動			休日	



ブリの押し寿司 ぶりっつら



戸島一番ブリの刺身と炙り

☆これからの夢や目指すもの☆

戸島の養殖業がもっと盛んになって、**若者が残るような活気あふれる島になることを願っています。** そのためには、戸島一番ブリの良さを発信し続けることが重要であり、島でブリや海藻を加工できるようにし、**若いお母さんの就労の場を創っていききたいです。**

☆メッセージ☆

としま亭は、戸島一番ブリの美味しさを知ってもらいたいという気持ちで開業しました。今はブリとクロマグロを半期ずつメニューに載せ、周年、営業できるようにしました。**夜の宴会メニューも充実させています。**

場所は、JR 宇和島駅から駅前アーケードを西に徒歩 5 分、恵美須町にあります。ぜひ戸島のブリ、マグロを食べてみてください♪。