



双海グリーン・ツーリズムのポイント！

- ①事前に必ず予約する
- ②地元の人とのふれあいを楽しむ
- ③自分から楽しむ

16:00 農家民宿夕美



どこからどう見ても普通の民家。だからこそ懐かしく、柱で背比べをしながら、自分の家のようにくつろいでしまう。料理上手で有名な駒澤さんに魚のさばき方を習う一子さん。肉じゃが、オクラのごまあえ、きゅうりの漬物、庭で採れたトマト…普通の田舎料理のはずなのに、とびきりおいしい。

11:30 鰻の骨切り体験



夕焼けぴちぴち市で、鰻の骨切りを体験。
おいしい鰻料理に骨切りは欠かせない。骨が切れる「シャリッ」という音を立てながら敏さんと一子さん、交代で挑戦。

15:00 豊田漁港のせり見学



15時から始まるせりを、特別に許可をもらって見学。今の旬は鰹。せりにかけられる時も箱からはみ出てくる。



翌日 10:00 ナスの収穫とカブトムシ



「こんなに大きいナスを採ったよ！」自信満々の夏桜ちゃん。農園主の袋田さんはナスだけではなく、カブトムシも育てていて、つがいを見せてくれた。

「哲学を持つことが大事」という、人生の先輩としてのアドバイスは、富田さんの胸を打った。



特集 伊予市を旅する！

双海グリーン・ツーリズム

「グリーン・ツーリズム」とは、緑豊かな農山漁村で、自然・文化・人との交流を楽しむ新しい旅の形です。遠くの観光地に行かなくても、身近でたくさん新しい体験ができます。もっと伊予市を旅しませんか。

7月から「地域おこし協力隊」に任命され、東京から双海町下灘地区に移住してきた富田さん一家が、双海グリーン・ツーリズムを体験しました。



双海町下灘地区の「地域おこし協力隊」

地域資源を活用した、双海地域の振興と活性化のため、住民の皆さんと一緒に地域おこしを行います。

START

10:00 シラス加工の見学



上灘漁港の近くにある共栄網の水産加工施設は、伊予灘で捕れたシラスを、船から直接工場に流し込む仕組みになっている。ゆでて冷やされ、商品になる過程を見せてもらった。

11:30 石窯ピザ焼き



石窯香房みどりのピザ焼きは、年間約4,000人が訪れる人気の体験メニュー。生地からこねて、地元産の食材をのせ、300度に熱した石窯に入れて約3分で焼きあがる。

14:00 ブルーベリー狩り



生で食べる機会の少ないブルーベリー。農園主の西岡さんに教わりながら、甘く熟した実を見つけて食べる。

13:00 エコ改修された翠小学校



1932年に建てられた木造校舎を、エコ改修。廊下は古い木の表面を削ったもの。古さと新しさが共存している。



13:15 じゃこ天作りと海



ふたみシーサイド公園で、上灘漁協女性部にじゃこ天作りを教わる。魚のすり身を型にはめて揚げる。ハートの型ならラヴじゃこ天。食べた後はもちろん海も満喫。

GOAL



取材協力

体験を希望される方は、必ず事前に予約してください。
また、都合により同じ体験ができない場合もあります。

『共栄網』 ☎986-0205

『翠小学校』 ☎986-5031

『石窯香房みどり』 ☎090-8287-3595

『西岡農園』 ☎090-7620-8655

『下灘漁業協同組合』 ☎987-0021

『農家民宿夕美』 ☎987-0388

『袋田芳光さん』 ☎987-0372

『夕焼けぴちぴち市』 ☎080-1995-5843

『上灘漁協女性部』 ☎986-1737



13:01 下灘駅



車でも行けるけれど、わざわざ汽車に乗る。「ホームの目の前に海」という贅沢を体験するために。下灘駅から伊予上灘駅まで一区分、車窓から海を見ながら過ごす。

今回2日間に

わたって体験しましたが、
車でわずか十数分の範囲にこれだけの
見どころがあることにまず驚きました。
都会では絶対に発見できないワクワクと
ドキドキが詰まっています。この魅力あふれる
場所で、さらなる魅力を発見する仕事ができ
ればと考えています。どうぞ末長いお付き
合いをよろしくお願いいたします。



詳細は『ふたみグリーン・ツーリズム
ガイドマップ』をご覧ください。

■配布場所 市役所、各地域事務所、
下灘支所、ふたみシーサイド公園など

■問い合わせ

伊予市双海地区グリーン・ツーリズム
推進協議会事務局 ☎986-1232