

豊かな海づくり

天草の海の豊かさ、大切さを今一度考えていただく“シリーズ「豊かな海づくり」”。2回目の今回は、天草の海や魚に縁がある市外在住の皆さんの声を紹介します。



▲松本さん。実家近くの港と産島を背にして記念の1枚

河浦町の宮野河内出身で、今は東京に住んでいます。実家のすぐ近くには漁港があり、停泊する漁船や広がるおだやかな海、沖合いには海を渡る祭礼で有名な産島を眺めることができます。

海があるとところに生まれ育って

ほんとうに良かった!

松本侑祐さん(東京都)

懐かしくなり、海が恋しくなるからです。子どものころは、友だちといっしょに魚釣りをしたり海水浴をしたりするなど、生活の一部に海があるのが当たり前でした。

帰省してまずやることは、やっぱり魚釣りですね。ふるさとの海の風景をじっくりと見ることができ、気持ちもやすらぎます。もちろん、魚が釣れるのもつとうれいす(笑)。また、東京では魚を食べる機会がほとんどありませんので、帰省時は母が作る魚料理に、舌鼓を打っています。

海がない長野で新鮮な天草の魚を提供

長野県岡谷市の飲食店「太助」

店主・杉浦健夫さん



▲送られてきたばかりの天草の魚を手にする杉浦さん

て、地元のお客さんの評判はともいいます。

また、九州からおいでになった観光客の皆さんに、うちで出している魚は天草のものだと伝えるとびつくりされますが、「天草の魚はおいしいからね!」とほめてくださいます。天草の魚が有名なんだというところを、再認識する瞬間です。

私も6年前に天草を訪れたことがありますが、海がほんとうにきれいでしたね。

天草の皆さん、天草でとれた魚は、遠く離れた長野県でもおいしく食べられていますよ!



▲お店で出されている新鮮な天草の刺身

あこがれだった

イルカウォッチングに感動!

鈴木由利さん(神奈川県横浜市)



▲鈴木さん

生まれも育ちも横浜です。天草にはつい最近まで縁もゆかりもありませんでした。

天草という名称は「天草四郎」や「天草・島原の乱」で知っていました。熊本県ではなく長崎県だと思っていたほどです。

そんな中、大好きなくまもとに会いに行くため訪れたイベントが、東京都庁で行われた天草観光物産展だったんです。それをきっかけにして、私と天草のお付き合いがスタート。天草についていろいろと調べたりしているうちに、実際に訪れたという思いがどんどん募り、ついに今年2月に天草への家族



▲崎津天主堂の前で記念撮影

旅行が実現しました。あこがれだったイルカウォッチングでは、想像以上にたくさんイルカが泳ぐ姿に、とても感動しました。また、崎津の景観もほんとうにすばらしかったですし、宿泊先では天草の新鮮な魚介類を堪能させていただきました。

旅行中は、天草の皆さんがとても親切にしてください、ほんとうに感謝しています。次回は牛深ハイヤ祭りを見に、ぜひ訪れたいと思っています。

牛深の「さば節」「むろあじ節」を使い

めんつゆ・削り節製品を製造・販売

ヤマキ株式会社(愛媛県)

福岡支店・長尾久和さん



▲さば節

▲むろあじ節



▲長尾さん

弊社は、愛媛県を拠点にかつお節やだしを使った商品を製造・販売している企業です。

皆さんもご存じかもしれませんが、牛深はさば節やむろあじ節の国内有数の生産拠点といわれており、私たち削り節業界ではとても有名です。弊社では、めんつゆや削り節の原料として、牛深のさば節やむろあじ節などを約60年前から使わせていただいております。牛深の節は無添加で味が濃く、風味が豊か

であることが特徴です。自然の味を大切にすることをモットーにしている弊社の商品づくりに、欠かせない存在です。私自身、天草には仕事で年に3・4回は訪れています。40年以上を関東で過ごした私には、まさに楽園のような土地です。海はどこまでもきれいで鳥々はおもむきがあり、海産物はおいしくて新鮮で豊富。人柄は、のんびりしている中にも人を包み込むような包容力があるとても良い方々ばかりです。近いうちにぜひ、家族で訪れたいと思っています。