

元気ハツラツ！U・Iターン

過疎の町と言われた上関町にも、嬉しいことごとく少しずつUターンやIターンを望む方が増えてきたようです。今回は、今年から上関町に定住され、がんばっている元気なお二人を紹介します。

取材させていただいたご本人からの要請により
この記事は削除させていただきました。
ご了承ください。

◆祝島の海と山を食べる

～しながりのあそび～

芳川太佳子さん（36歳・祝島）

11月24日、祝島に食堂がオープンしました。小祝島から名前をもらった「こいわい食堂」。食堂を始めたのは、広島から祝島に移住されてきた芳川太佳子さんです。

自給自足の暮らしができる場所を探していたという芳川さんは、今年の2月14日に初めて祝島を訪れ、「祝島に恋した」のだそうです。4月に氏本農園の実習生として3週間、豚の世話をしながら島で暮らしうちに、「ここに住んだら楽しいだろうな」と思うようになり、5月に再び島を訪れたとき、「やっぱりここに住みたい」と、自分の気持ちを島の方に相談されました。「島に住むとなると、自分の仕事が必要になる」と助言をされたのは、島にUターンして4年目、豚の放牧などで循環型農業をめざす氏本長一さん。



「こいわい食堂」と芳川さん

島の食べ物がおいしいことに感動した芳川さんは、「20代の頃には、素朴な家庭料理を出せる食堂を持ちたいという夢も持っていました。」と言われ、島で獲れた魚やひじき、島で作られた野菜、自分が飼育した豚の肉などを使った料理を出せる食堂がいいかもしれない…と思ったのだそうです。住む家もなんとか見つかり、芳川さんは5月31日から、島の住民になりました。

11月22日のお披露目会では、食堂に来られた島の皆さんに「手作りまんじゅう」と「びわ茶」がふるまわれ、50人くらいの島の方で賑わいました。

食堂の名物は、「こいわい定食」（千円）。一日5名様限定なので、前日までに電話予約が必要です。かまどで炊いたご飯、祝島の手作り味噌のお味噌汁、自家製のお漬物、ひじきの煮物と石豆腐のステーキなど、島の食材をたっぷり使ったメニューです（内容はその日の食材によって変わります）。追加で新鮮な魚のお刺身がカルパッチョ、または、氏本農園の放牧豚の料理が付けられます（五百円）。この他に、島民向けの日替わりメニュー（六百円）もあります。

「今はまだ始めたばかりで、正直大変だけど、いずれは自分で野菜を作り、豚の世話もして、生産者にもなって島に根付いた形の暮らしをしていきたいです。」と、頼もしく語る芳川さんでした。

「こいわい食堂」

- 営業時間：11:00～14:30
- 定休日：月曜・火曜
- 電話：0820-66-2231
（電話は営業日の10:00～15:00の間をお願いします）

