

つーさんとひろりん（大学生）の 漁家民泊宿泊 in 豊島 体験レポート

豊島からのレポート

漁家民泊「あかり」～「ただいま」を言わせてくれる家～

平成26年6月14日・15日

【一日目】

豊島の漁家民泊「あかり」に、6人で一泊二日のお邪魔をさせていただきました。

港に着いた私たちを迎えに来て下さった「あかり」のご主人生田さんは、漁業を営んでおり、小麦色に焼けた肌が海の男然として、開放的でエネルギーに満ちた“地元のおっちゃん”ふう。



「あかり」は、豊島・甲生の海に近い小さい場所、キャベツやトウモロコシの植った畑を抱き、瀬戸内海を見下ろす家に、木でできた素朴な「あかり」の看板がやさしい民泊です。

(画像出典：豊島の漁家民泊 あかり

<http://minpakuakari.grupo.jp/free172205>)

その日はアクセサリー作りを体験させていただけるということで、いったん荷物を置き、歩いて海へ。「あかり」から一歩外へ出れば、すっきり晴れた青い空の下、すぐに潮風のおいがしてきます。

海辺では、アクセサリーの素材にするガラス片や貝殻、珊瑚の流れ着いたもの、蟹の甲羅、陶器、色のついた煉瓦などを拾うのにすっかり夢中になっていました。放っておけば海ごみですが、こういう楽しみ方もあるんですね。宝探しのようにとても楽しめました。

そこへ、一台のトラックが。今回アクセサリー作りを教えて下さる宮下さんという方がお見えになったのでした。宮下さんは生田さんの豊島盛り上げ仲間、同志でありそしてよき先輩だそう。そんな宮下さん、トラックを下りるやいなや、せっせと荷台から組立式の机、椅子を用意。なんと5分もかからず、頭上には青空&目の前には海の、即興のワークショップスペースが出来上がりました(フットワークの軽さ！ビック



つーさんとひろりん（大学生）の 漁家民泊宿泊 in 豊島 体験レポート

りです）。

こちらが今回作ったアクセサリー。うんうん悩みながらワイヤーをひねるのも、また楽しいワークショップでした。



夕飯づくりも生田さんと一緒に行いました。

漁家民泊「あかり」の特徴は、宿泊客が自炊して、自分たちで食べるものは自分たちでつくるというスタイル。というわけで、私たちも生田さんに教えていただきながら、鯛めしとアラ汁を作ったのでした。出されるものを待つのではなく、「あかり」ではみんなでわいわいと作る楽しみも味わえます。漁師メシをつくるのも、私たちにとっては貴重で楽しい体験でした。

それから、鯛めし、アラ汁、お刺身、蛸のサラダなど、海の幸づくしの豪華な食卓を囲んで、生田さんの豊島への想いを聞きました。

「あかり」の由来は、

窓から海にかがやく灯台が見えること。

ここに灯りがともり、話し声が聞こえることで、過疎化してどんどん人の少なくなるこの地域に、温もりを甦らせたいという想い。

床に机をおいて、座布団を敷いてじかに座って、身のぶつかりそうなちょっと狭いくらいのスペースで、話しながらご飯を食べる経験って、もしかしたら、最近にはもう少ないのかもしれないな、とふっと思いました。なんだかほっとする、あったかいご飯タイムでした。



【二日目】

二日目は朝から海に出て、「立て網漁」の体験！

この立て網漁は、網を絡ませて魚を捕まえ



つーさんとひろりん（大学生）の 漁家民泊宿泊 in 豊島 体験レポート

ます。この網は、漁師さんによってそれぞれ編み方が違うそうです。その技術は受け継がれるというよりも自分で「これだっ！」と思うやり方を見付け出すようで…編み方もですが、引っかかった魚を取り出すのも大変で、見ていて熟練の技なのだ実感しました。今回とれた魚はイカやタコを含め10種類ほど。個人的にイカやタコを引き上げたときに吐き出されたスミの勢いに圧倒されました（笑）

そして、網を引き上げたときに付いていた海底の泥。この泥が網に付くと魚は取れにくくなるそうです。瀬戸内の海の現状についても、自分の目で見る事ができました。

その後、生田さんがさばいてくださったイカをお刺身でいただきました！その日の朝とった新鮮なイカのお刺身！！透明感もあってこりこりとした歯ごたえで絶品でした*(^o^)/*それに鯛の荒汁に鯛めしもいただきました！

この二日間、のんびりとした島の時間を味わえました。そして、漁体験をしたのも初めて、釣れたての新鮮なイカを食べたのも初めてな、初めて尽くしでした！そして、生田さんのお話を伺い、海や島が好きで、海に対する思いや島に戻りたいという島への思いを強く感じ、私の想像を超えたものが多くあり、そのようなお話を伺えたのは貴重な体験になりました。みなさんも自然にふれる体験やエネルギーに満ちた方とお話してみるのはいかがでしょうか？