

シーフレンズふたみ

メンバーの意見が一致。活魚販売から、ひと手間かけて加工した海の幸を販売していくことになりました。

笑顔に出会うため

国道191号線、豊北町の新二見交差点のそばに漁港があります。漁港の敷地内にある建物の中に入ると、おかあさんの元気な声とたくさんの笑い声に迎えられます。今紹介するのは、地元の海の幸を使って「サザエ飯」や「わかめむすび」「剣先イカ焼き」などを作って販売している「シーフレンズふたみ」の皆さんです。

地元を元気に

「シーフレンズふたみ」は、二見漁協の女性部を中心に結成。地域で取れる活魚を販売して、まちの活性化につながればという思いから、この場所で販売を始めました。近年、漁獲量の減少によって活魚の販売が続いていくことに限界がきていた時、この地域で豊富に取れるサザエを利用して「サザエ飯」を作って販売してみてもどうかと

メンバーの意見が一致。活魚販売から、ひと手間かけて加工した海の幸を販売していくことになりました。

土・日曜日にサザエ飯などを作って、道の駅「北浦街道豊北」で販売することが主な活動です。その他、つの上まやけマラソンや豊北ふるさとまつり、ツール・ド・しものせきで「サザエおにぎり」を振る舞うなど、心の込められたおもてなしや、年に一度、地域のお年寄りの方に「サザエ飯」を無料で配布するなど、下関に訪れる人たちや地域の皆さんに、ふるさとの味を提供しています。

たくさん量を作るのは本当は大変のことですが、「皆さんから、『おいしい』『サザエがたくさん入っている』といった声をかけてもらうと、すごくうれしいです。次につながる元気をもらえます」とメンバーの皆さん。「お金を稼ぐためにやっているのではなく、この地域が元気になるため、笑顔に出会うためにやっています」と、皆さんの地域に対する愛着を感じました。

みんなが集まる場所を

「活動を続けることで、皆さんが集まってくる場所になることを望んでいます。わたしたちのまちもこれから先、さらに高齢化が進みます。いろいろな問題を解決するために、地域の特徴を生かした取り組みをすることで、まちに元気が出ると思います」と代表の藤尾憲美さん。これからも、今以上に活気あふれるまちになるように、皆さんにおいしい海の幸を届けていく意志を強く感じることができました。

道の駅「北浦街道豊北」に訪れた際は、磯の香とおかあさんの優しさが包まれた「サザエ飯」や「剣先イカ焼き」「わかめむすび」を、ぜひ食べてみてください！

- ①乾燥したワカメはご飯に混ぜたら絶品です！
- ②丁寧に処理したサザエ
- ③販売に向けて準備をするメンバー
- ④「ツール・ド・しものせき」でも大好評の「サザエ飯」
- ⑤シーフレンズふたみの皆さん(右から3番目が代表の藤尾さん)



このコーナーでは市内で頑張っている人や団体を紹介します。