

～島暮らしを満喫～  
上甲 教文さん(宇和島市)

株式会社とじ萬 取締役 1968年生まれ  
ホームページ <http://www.tojiman.jp/>



☆経営概況☆

平成26年7月に地域おこし協力隊として宇和島市内に浮かぶ離島の戸島へ移住し、海底でお酒を熟成させる「海底熟成酒」や、ひじき養殖、介護施設のない島のお年寄りのための介護予防教室などを立ち上げました。協力隊任期満了を控えた平成29年3月、島の有志と株式会社とじ萬を設立。海底熟成酒と介護予防教室を新会社に事業移転し、さらに島の特産品を活用した加工食品の開発・販売事業を立ち上げて、新商品の開発や販路開拓を行っています。

また、時期によっては私のような素人でも比較的獲れやすいアジ、イサキ、カサゴやアオリイカなどを釣って市場に出して生活費を稼いだりもしています。(来年は天草獲りにも挑戦したい)

☆ここがポイント☆

地域おこし協力隊という3年間の準備期間があったため、少しずつ島の人たちとの人間関係を築くことができ、海のこと、魚のこと、水産業のことを何も知らない私のような人間でも、地域の人たちの協力を得て、なんとか生活することができていると実感しています。

漁村には海に関する知恵とノウハウがぎっしり詰まっています。特に戸島のような小さな島では、空き家の解体や豪雨で崩れた土砂の撤去など、普通なら役場や専門業者が行うようなことまで島の人たちがやってしまいます。戸島に来て新たに始めた海底熟成酒やひじき養殖などに挑戦するとき、島の人たちがもっている知恵とスキルがどれだけ役に立ったかわかりません。実質的に私は発起するだけで、具体的に考えて実行したのはほとんど島の人と言っても過言ではないほどです。私はそばで教わることばかりです。

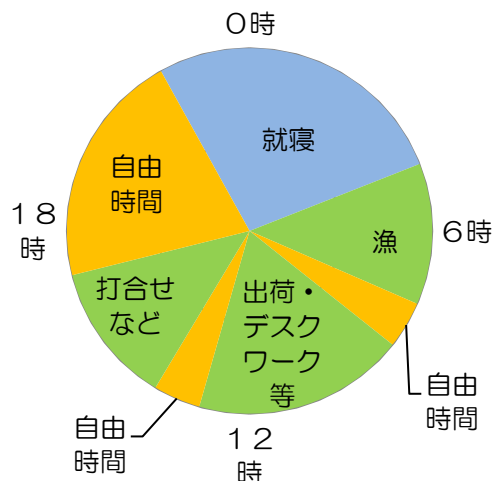


海底熟成酒『蒼海』



養殖に挑戦中のひじき

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

島での生活は時期によって大きく違ってきますが、海底熟成酒の設置・引き上げ、ヒジキの種苗設置・収穫、特産品や新商品の宣伝のための出張など、その時々でなすべきことが変わってきます。その中でも変わらないのが**早寝早起**きで、4時～5時ごろには起きて釣りに出かけたり、溜まった事務処理をしたりします。夜は18時ごろには仕事を済ませ、お酒を飲みながらインターネットで情報収集したり買い物をしたりしています。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】	ひじきの種苗設置（11月）、収穫・乾燥作業（5月）					休日
【普通期】	※様々なことを重複して実施	※様々なことを重複して実施	※様々なことを重複して実施	※様々なことを重複して実施	※様々なことを重複して実施	休日
特産品出荷	介護予防教室	デスクワーク	漁	市内で手続・買い出し	休日	



熟成前のお酒を手に仲間と記念撮影



戸島ぶりのオリーブオイル漬けの開発

☆これからの夢や目指すもの☆

漁師になりたい人や島暮らしを希望する人にとって、戸島を“移住できる島”にしたい。そして戸島を将来世代に残していき、いずれ宇和島が“移住できる街”、愛媛が“移住できる県”になってほしいです。

☆メッセージ☆

島暮らしを希望する人、戸島の海で何かに挑戦したい人、大した力があるわけではありませんが、相談に乗ったり人を紹介したりすることはできると思います。ぜひ一度ご連絡ください。