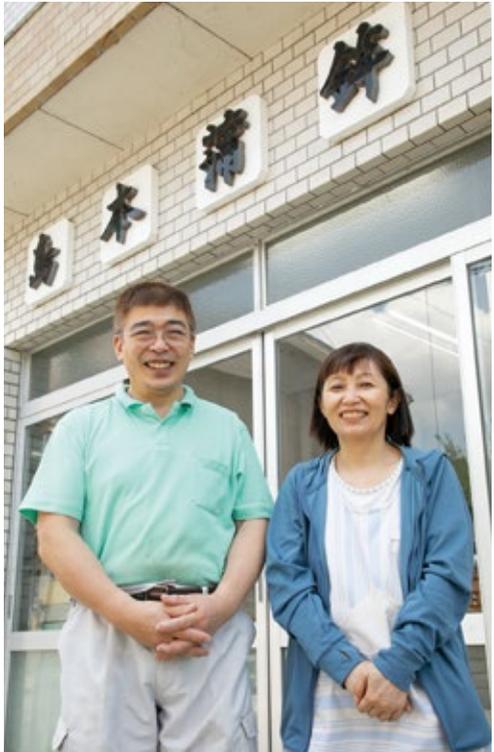




夫婦でつむぐ 伝統の味

島本恵一郎さん(54) 宇和島教会



島本蒲鉾店
〒798-0043
愛媛県宇和島市宇和津町
2-4-19
電話 0895-22-0967
ファクス 0895-22-0970

愛媛県南予地方の特産品「じゃこ天」。小魚をすり潰して小判形に成形し、油で揚げた練り物だ。江戸時代を起源とし、漁業が盛んなこの地方の郷土料理として広まった。現在、宇和島市内には製造・販売する店が多数点在する。

島本蒲鉾店も、その一つ。「じゃこ天の『じゃこ』は、ざこ(雑魚)が転じたんだよ」と名前の由来を語るの、店主の島本さんだ。祖父が開いた店と創業時の味を、妻の結深さん(49)と守っている。

近海で獲れたホタルジャコだけを材料に使い、保存料などの添加物を一切使用しない。「身の弾力や風味が全然違うから」と話す。地球温暖化による海水温の上昇で、良質の魚が減っているのが悩みの種。それでも厳選した鮮魚以外は使わない。「妥協すると、昔からのお客さまにはわかっちゃあ。質は落とせない」と職人の矜持を見せる。

伝統の味を引き継ぎ、店を切り盛りするには、立正佼成会での学びが欠かせないと、島本さんは考えている。職人氣質の祖父が店主のころ、その気難しさに抵抗したことがある。そのとき、宇和島教会で「ものごとは変化してやまない」という世の中の真理を説いた諸行無常の教えに出合った。「いつかは状況も変わる。まず自分と妻が心を入れ替え、祖父の意を汲んでいこう」と決心し、二人で心を合わせてきた。それはいまも島本夫婦の商売の原点だ。

一昨年、コロナ禍で客足が途絶えた。そのときも夫婦で思いを分かち合い、できることを模索した。その一つが、佼成会の「お会式・一乗まつり」特設サイトで実施された「ぐぬくもり」「一乗物産展」への出店だ。サイトを見た全国のサンガ(同信の仲間)から励ましやねぎらいの言葉をもらった。「心が前向きになりました」と島本さんは手を合わせる。

長引くコロナ禍で不安がないといったら嘘になる。けれど、弱音は吐かない。「ものごとは変化していく。だから、いまできることを精いっぱいしていきます」。

*立正佼成会経営者サンガネットワーク「六花の会」
<https://rikkanokai.jp/community/>
10月1日から上記HPでもこの記事がご覧になれます。