



愛媛県八幡浜市  
 未来に残したい  
 まち・ひと・歴史  
 に出会う旅。



八幡浜  
ふるさと体験

Sustainable Yawatahama

愛媛県八幡浜市  
100年続く食の現場に出会う旅。

一般社団法人 八幡浜市ふるさと観光公社

Sustainable Yawatahama



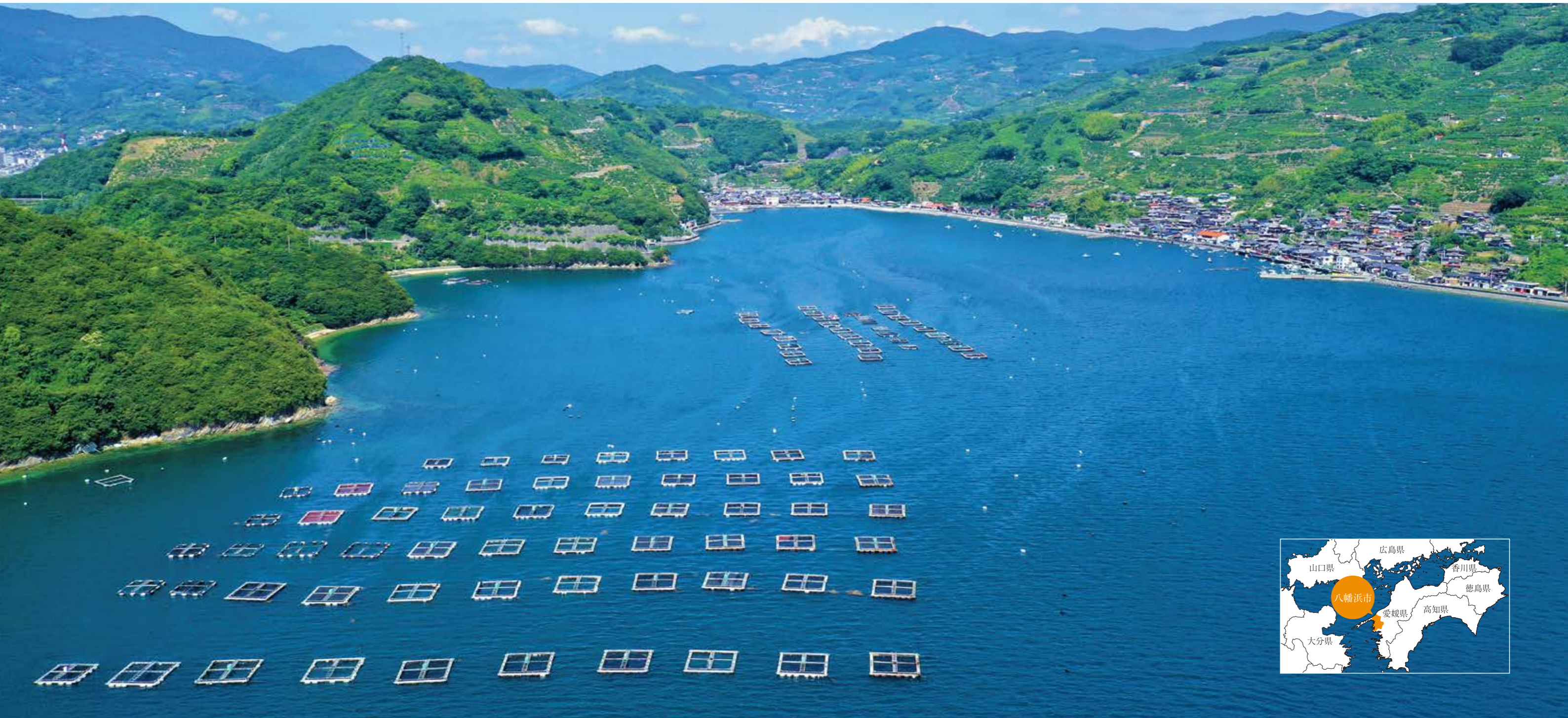
SAVOR JAPAN  
Savor Japan Inc.

高まる旅  
全国ほんなもの産地  
ネットワーク

一般社団法人 八幡浜市ふるさと観光公社



# みかんと魚の町を、暮らすように旅する。



## 表紙に登場していただいたみなさん

フジ観光 梅林幸弘さん P.11	有田鮮魚店 有田豊さん P.10	昭和水産 トロール船の 乗組員さん P.8
真穴共選 中井平昌さん P.6	昭和水産 山口忠司さん(左) 松本知明さん(右) P.8	磯崎地区 さつまいづくり 体験インストラクター のみなさん P.11
※は関連ページ		
梅美人酒造 上田英樹さん P.18	合田地区の漁師・ 宇都宮智晴さん(左) 中川孝市さん(中) 濱田太市さん(右) P.9	若松蒲鉾店 若松勲さん P.10
真穴地区みかん農家の 飯田繁人さん(右) 衣美さん(左)ご夫妻 P.5	高野地区 高野地フルーツ 倶楽部のみなさん P.6	カワイシ醤油 兵頭真澄さん P.20

このパンフレットは両面からご覧いただけます。  
こちら側から読み進めると、「みかんと魚」、  
その100年続く食の現場について深く知ることが  
できます。

反対側から読み進めると、未来に残したい  
「まち・ひと・歴史」に出会うことができます。  
そして真ん中が「MAP」になっています。

全編を通したテーマは「Sustainable」(接続可  
能な、環境に優しい)です。ぜひあなたらしい、  
八幡浜との“関わり方”を探してみてください。



八幡浜市は愛媛県西端の佐田岬半島の付け根に位置し、北  
に伊予灘、西に宇和海が広がり、丘陵地が多くリアス式海岸が  
続きます。

温暖な気候と急峻な地形を生かした温州みかん栽培は、明治  
27(1894)年から始まったといわれ、空・海・地からの反射による  
3つの太陽の光を浴びたみかんは日本一の品質を誇ります。

水産業も盛んで、その核となるトロール漁業は大正7(1918)年  
に始まり、戦後飛躍的な発展を遂げました。四国有数の規模  
を誇る魚市場には四季折々さまざまな種類の魚が水揚げされ、  
朝早くから威勢のいい競りの声が響き渡ります。

100年続くみかん栽培と、100年守り継がれる伝統の漁法。  
八幡浜の100年は、「みかんと魚」を中心に発展してきたといっ  
ても過言ではありません。

そこに暮らす人たちはどこかあたたかく、ほかほかと心を包み  
込んでくれます。それは豊かな海と山とがもたらすあたたかさなの  
かもしれません。

# みかん農業 100年の道のり ~日本一の柑橘王国の秘密~

日本一の柑橘王国・愛媛の一翼を担う

## 八幡浜市のみかん栽培の始まり

八幡浜市のみかん栽培は、明治27(1894)年までさかのぼることができます。明治27年、八幡浜市向灘(むかいなだ)地区の大家百次郎が現在の福岡県より、温州みかん、夏みかん、ネーブルオレンジの苗3,000本を持ち込み、この地で栽培を始めました。中でも温州みかんが適していたことから、温州みかんに特化して栽培を行い、これが現在の「日の丸みかん」の基礎となっています。

## 柑橘栽培に適した環境と「3つの太陽」

八幡浜市は日照時間が2,000時間前後と全国平均より多く、年間平均気温は16.9℃、年間降水量は1,518mm(平成29年~令和元年)と温暖な気候で、柑橘栽培に適した環境が揃っています。

宇和海に面した海岸線は日本有数のリアス式海岸が続き、先人たちは急峻な山の傾斜地を切り拓き、石垣を積み上げて段々畑を形成して農業を行いました。急斜面を利用して作られた段々畑は水はけが良く、宇和海に対して全面南向きのみかん畑には日の出から日の入りまで太陽光が降り注ぎます。また、①太陽の直射光、②海からの反射光、③石垣からの反射光の「3つの太陽」の光を浴び、色も甘みも素晴らしいみかんを生み出します。

## 東京大田市場のプライスリーダー

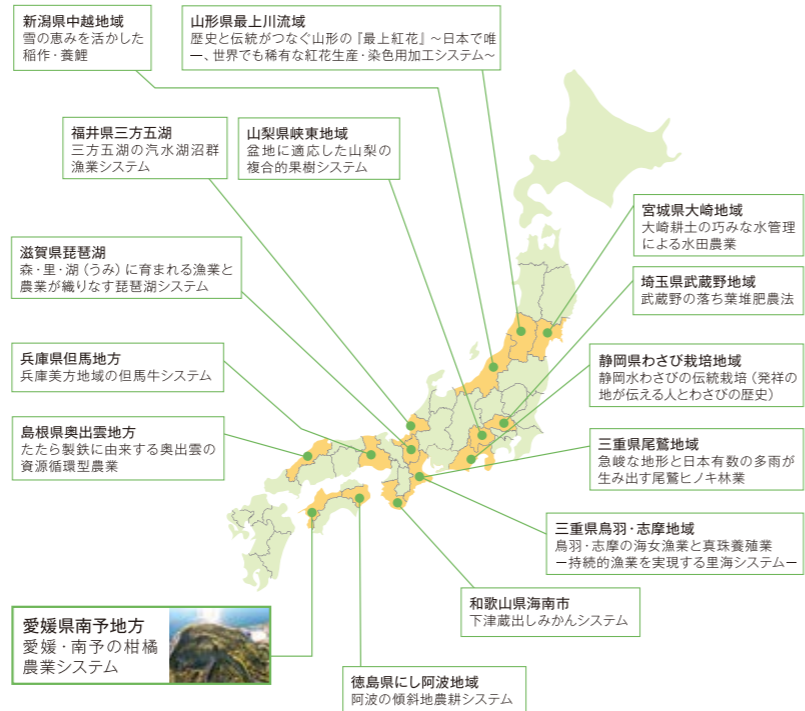
八幡浜市で栽培されるみかんの量は愛媛県全体の約40.3%でありながら、生産額は愛媛県全体の約49.1%(平成29年度)を占めており、八幡浜は高品質なみかんの産地であることが分かります。生産されたみかんは、光センサーを利用して非破壊で糖度や酸度を判定しているため、確実に品質の高い美味しいみかんを安定して提供することができます。また、「じょうのう」と呼ばれる果肉を包んでいる薄皮がうすく、食べた後に口の中に残りにくいのも八幡浜のみかんの特徴です。そのため、東京の大田市場では高値で取引され、取引相場を決めるプライスリーダーとなっており、ここから日本のみかんの価格が決まっていきます。

## 「愛媛・南予の柑橘農業システム」が日本農業遺産に認定されました。



八幡浜市を含む南予地域は、柑橘王国・愛媛県の屋台骨を担う一大柑橘産地です。複雑に入り組んだ海岸線一帯に広がる、他に類を見ない急傾斜地に設置された柑橘園地は、壮大で独特な景観を形成しています。労働の負担を減らすために段々畑を作り、暴風垣を設置することで海からの塩害リスクを軽減するほか、高い栽培技術や様々な品種の適地適作など、持続的に経営するための工夫やノウハウが存在しています。生産者が結束して主体的・戦略的な産地づくりを進める「共選」組織など、独特の社会基盤やストックが存在し、過酷な条件下での小規模家族経営による経営の継続と高い収益の確保を実現しているほか、次世代育成や労働力の確保、海外への技術支援や国際的な認証取得にも積極的に取り組んでおり、世界に誇る応用可能な農業システムとなっています。

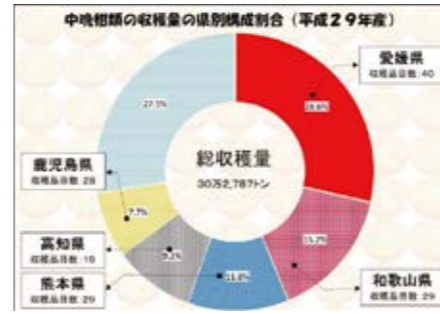
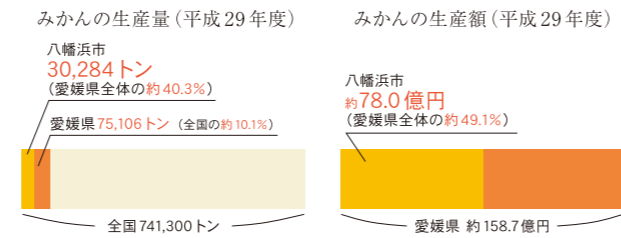
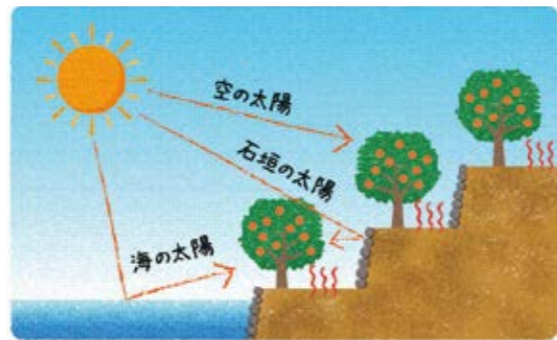
日本農業遺産とは  
日本において重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域(農林水産システム)を農林水産大臣が認定する制度で、全国の認定数は14県15地域になります。(2019年3月現在)



おおいえ ひやくじろう  
大家 百次郎 (1852~1915)  
嘉永5(1852)年3月5日八幡浜生まれ。生地の向灘浦地方は漁業や養蚕などが主な収入源となっていたため、農事の改良を思い立ち、明治27(1894)年に九州から夏みかんや温州みかんの苗を導入し栽培を開始。以来、研究と改良を重ねて「日の丸みかん」の基礎を確立し、同地方を全国有数のみかん産地に育て上げました。

## 四国八十八景「八幡浜市向灘の段々畑」

百次郎がみかんの栽培を始めた向灘の段々畑は、四国らしい八十八の風景として、平成30(2018)年に「四国八十八景」のひとつに選定されました。



## 愛媛の愛媛かんきつ旬別オールスターズ34

順位	品種	産地	特徴
1	日南1号	宮崎県 日南市興津早生枝変わり	秋を告げる爽やかな酸味の味わい
2	宮川早生	福岡県 宮川氏園の温州枝変わり	極早生に甘みをプラス、内皮も薄い
3	南柑20号	南予柑橘分場選抜系統	甘さに加え、コクがある
4	南柑4号	南予柑橘分場選抜系統	袋が少し厚いが、丈夫で長持ち
5	はれひめ	国育成:清見×オセオサ×宮川早生	春りとジュースで遊ぶ
6	紅まどんな	国育成:南香×天草	とろける新食感
7	ボンカン	インド-東南アジア原産	甘さ引き立つ手軽カンタン
8	天草	国育成:清見×興津早生×ページ	紅色艶やかな美人カンタン
9	甘平	国育成:西之香×ボンカン	超薄皮、シャキッと歯ざわり
10	媛小春	国育成:清見×黄金柑	爽やかな甘さのツキキョウ
11	たまみ	国育成:清見×ウィルキン	酸っぱいながらもさわやかな甘さ
12	はるみ	国育成:清見×ボンカン	ジュースがおいしい
13	宮内伊予柑	松山市 宮内氏園伊予柑の枝変わり	色よく味よし、香りよし
14	ネーブル	アメリカ原産	ゼリー状になった甘みと風味
15	はるか	福岡県 日向夏の特産	酸っぱい風味と爽やかな香り
16	せとが	国育成:清見×アンコール	爽やかな甘さのツキキョウ
17	ひめのつき	全農ふゆみ育成:アンコール×日向夏	酸味の少ないさわやかな甘さ
18	不知火	国育成:清見×ボンカン	酸味の少ないさわやかな甘さ
19	清見	国育成:宮川早生×トロピカオレンジ	甘くジュースがおいしい
20	八朔	広島県尾道市原産	爽やかな酸味の味わい
21	文旦	インド-東南アジア原産	大粒で歯ごたえ爽やかな甘さ
22	アンコール	米道育成:カンパマン×地中海マンダリン	個性的な香りと際立つ甘さ
23	モロ	イタリア原産	ブロードオレンジ
24	タロッコ	イタリア原産	ブロードオレンジ
25	甘夏	大分県 川野氏園の豊みかん枝変わり	昔ながらの初夏の味わい
26	カラ(南津梅)	米道育成:温州みかん×キングマンダリン	甘みも酸味も濃厚な香のみかん
27	黄金柑	九州地方原産	小粒の中に甘さと酸味と香りが凝縮
28	日向夏	宮崎県宮崎市原産	清涼感のある初夏の味
29	弓削風柑	熊本県原産	苦味のない大人の味
30	河内晩柑	まるやかな若緑の晩熟グレープフルーツ	風味のあるおいしいオレンジ
31	ユズ	中国揚子江地域原産	香りで勝負、和風料理に最適
32	じゃばら	和歌山県北山村原産	機能成分(ポリフェノール)を含む
33	レモン	インド-ヒマラヤ周辺原産	爽やかな香りと酸味の代表格
34	ライム	インド-東南アジア原産	上品な爽やかな酸味

## 「みかんアルバイト」

みかんの栽培が盛んな八幡浜市では、収穫期に必要な膨大な人手を確保するため、20年以上にわたって「みかんアルバイト」を募集しています。11月上旬になると、大都市を中心に全国各地から300人を超える「みかんアルバイト」が訪れ、みかんの収穫等に従事します。地域に活気を与え、柑橘王国を支える土台の一つとなっています。

まあな 真穴地区のみかん農家 飯田繁人さん(右)・衣美さん(左)ご夫妻

約130年の歴史ある「真穴みかん」の産地で、みかん愛とふるさと愛が高じて、みかん山から日々、SNSを通じてふるさと便りを発信しています。八幡浜やみかんのある風景を楽しんでもらえたら嬉しいです。  
<https://www.facebook.com/daisuki.maanamikan>



## みかん農家さんに教わる、みかん山整備体験

体験料金:1名3,300円(税込)  
定員:2~4名  
実施期間:収穫期を除く通年  
体験時間:9~17時の間の3時間程度  
体験場所:八幡浜市内の園地  
集合・解散場所:現地  
※人数によっては、八幡浜駅や八幡浜港からの無料送迎もできますので、お気軽にご相談ください。  
服装・準備物:汚れてもいい服・靴、帽子、タオル、水分補給用の飲み物  
備考:雨天・荒天時は中止  
お問合せ・お申込み先:(一社)八幡浜市ふるさと観光公社  
TEL:0894-22-0855

〈体験内容〉天候や生育状況等にも左右されますが、年間を通して以下のような内容を予定しています(収穫期の体験は除く)。  
1~2月 中晩柑の収穫  
3月 肥料施肥、苗木定植  
4月 剪定  
5月 摘蕾  
6月 晩柑摘果、マルチ準備  
7月 みかん摘果  
8月 みかん摘果、マルチ敷き  
9月 みかん摘果  
10~12月 みかん収穫  
※年間 防除・除草・園地整備

## 日本有数の温州みかんの産地で、収穫だけではわからない、みかん農家さんの苦労や工夫を知る。

温州みかんをはじめ、いろいろな柑橘栽培に取り組む農家さんのもとの、立派な柑橘を育てる上で必要なさまざまな作業を体験できます。あくまでも「収穫期」以外の時期の体験になりますので、将来みかん農家を目指す方や、「みかんが好きすぎて好きすぎてもっと深く知りたい!」という方向けの体験になります。



みかん園地



作業風景

# 柑橘王国を支える産地と自転車の旅

## 生産者主体の「共選」による柑橘産地づくり

八幡浜市の各地区では、生産者自身が運営する「共選」(共同選果部会)があります。それぞれの共選が生産者への栽培指導等によって、品質や量を確保するとともに、販売促進にも力を入れています。また、将来をにらんだ新品種の導入や担手の育成など様々な役割を担い、「共選」を中心とした産地づくりを行っています。

八幡浜市内には、「真穴共選」「川上共選」「八幡浜共選」「日の丸共選」「八協共選」「みつる共選」の6つの共選があり、それぞれの共選が切磋琢磨しながら、高品質な柑橘を生産・販売しています。

中でも、「真穴みかん」「川上みかん」「日の丸みかん」は、愛媛みかんの「御三家」と呼ばれ、その品質が高く評価されています。

まあな 真穴柑橘共同選果部会 共選長 中井 平昌さん



真穴みかんのブランドを守るため、「温故知新」の精神で先輩たちが培ってきた技術と経験を受け継ぎながら、よりおいしく、安心安全なみかんづくりを目指して日々努力しています。



最盛期の共選場内



## 八幡浜の恵みを味わうなら

### 道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」



道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」は、地域の素材を活かした産直・物販・飲食施設「アゴラマルシェ」、八幡浜漁港に水揚げされた新鮮な魚を直売する「どーや市場」、八幡浜の観光や物産・イベント情報や地域活動の情報を集め、支援する「みなと交流館」などで構成された、まちの観光拠点であり、新たなシンボルとして、地域内外からたくさんの方が訪れています。

### 産直・物販販売スペース「アゴラマルシェ」

八幡浜の観光拠点である道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」内にある産直・物販コーナー「アゴラマルシェ」では、採れたての柑橘をはじめとする果物や野菜など、四季折々の新鮮品が、毎朝、地元の農家から出荷されています。また、みかんジュースやマーマレードなど八幡浜ならではの特産品や土産物が豊富に販売されています。

### 人生いろいろ、ジュースもいろいろ！

アゴラマルシェでは、みかんをはじめとした柑橘ジュースを100種類以上販売しています。すべて愛媛県内の柑橘果汁100%のストレートジュースで、ほとんどの商品は八幡浜産の柑橘を使用しています。各農家さんが自信を持って育てた柑橘を使っているため、同じ品種のジュースでも甘さやコク、酸味などが異なるのが特徴で、いろいろな味が楽しめます。

ジュースバーコーナーでは1杯300円から販売し、また入口の冷蔵コーナーには小瓶の柑橘ジュースも各種取り揃えているので飲み比べができます。



アゴラマルシェの柑橘ジュースコーナー

### 八幡浜で初開催！「マーマレードアワード日本大会」

2019年、日本で初めて八幡浜市で「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会」が開催されました。この大会は英国湖水地方・ダルメインで2006年から開催されている、世界最大のマーマレードコンテストです。

2019年の日本大会では国内外から多数のマーマレードが出品され、金・銀・銅賞が決まりましたが、八幡浜市内の高野地(たかのじ)地区の加工グループ「高野地フルーツ倶楽部」が金賞を受賞しました。八幡浜市では3大会連続で開催されることが決定しています。



高野地フルーツ倶楽部の商品

### 特産センター「甘柑日和」

八幡浜市の特産センター「甘柑日和」では、JA西宇和管内の農家から届けられた柑橘類を販売しています。温州みかんをはじめ、様々な柑橘を販売しており、贈り物としても家庭用としてもオススメです。

八幡浜市北浜1-1569-16  
営業時間：9:00～16:00  
定休日：年末年始  
TEL:0894-24-7520  
駐車場：あり



### たかのじ 高野地フルーツ倶楽部のみなさん

高野地地区では「四季百果」と呼ぶほど、年間を通して様々なフルーツが生産されています。今から約30年前に農家の主婦の有志8人で結成し、地元で栽培された果実を使って加工品の製造・販売を始めました。2019年に日本で初めて八幡浜市で「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会」が開催されるのを知り、マーマレード作りを始めました。試行錯誤して完成した河内晩柑を使ったマーマレードが金賞を受賞し、活動を多くの方に知ってもらえることができました。「自分たちで作った果物を使って、手間ひまをかけて、添加物を使わない。」

安心して安全な商品作りには自信があります。多くの子供たちにも食べてもらいたいです。ぜひ、八幡浜に来て味わってください。



### みかん産地を自転車で巡る 佐田岬E-BIKEガイドツアー

八幡浜市や伊方町の海岸線に沿って広がるみかんの段々畑は、他に類を見ないほどの急傾斜地に築かれています。その壮大な景色を「E-BIKE」に乗って楽しむとともに、普段は入れない柑橘園地での収穫体験や、みかん農家さんのバックヤード見学を通して、日本屈指のみかん産地の素晴らしさを感じていただくプログラムです。



※ここでいう「獲得標高」とは、上った坂道の合計の高さのことを指します。  
※「消費カロリー」は普通の自転車で走った場合のものとなります。

	1人あたり体験料金(税込)	実施期間	体験時間	見どころ・体験内容
真穴コース	1人のとき …… 9,000円	1～10月 (温州みかんの収穫期を除く)	8:45～12:00	真穴のみかんの段々畑 
	2人以上のとき …… 7,000円			ブランドみかんの産地・真穴地区で、みかん農家さんのお宅を訪問して、農家さんならではのバックヤードの見学や、みかんジュースの試飲をさせていただきます。 
伊方コース	1人のとき …… 9,500円	11～3月 (柑橘の収穫期)	12:45～17:00 ※昼食を済ませてからご参加ください。	柑橘ジュースの飲み比べ 
	2人以上のとき …… 7,500円			伊方町の「田緑農園」さんで、さまざまな柑橘ジュースの飲み比べや、季節の柑橘の収穫体験を楽しみます。 
共通	●定員…1～5人(1組限定) ●申込み受付…2週間前 ●集合・解散場所…道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」 ●体験料金に含まれるもの…ガイド代、E-BIKEレンタル代、みかんジュース代、収穫体験代(伊方コース)、保険代 ●持ち物・服装…飲みもの(リュックなどに入れてください)、動きやすい恰好 ※雨天時は要相談 ●お問合せ・お申込み先…(一社)八幡浜市ふるさと観光公社 TEL:0894-22-0855	ねずみ島 その見た目から「ねずみ島」と呼ばれる無人島です。潮が引くと尻尾が陸地とつながることから、「八幡浜のモンサンミッシェル」と呼ばれることもあります。 蔵島神社の鳥居 「宮島さん」として地域の方々から親しまれています。潮が満ちると海の中に浮かびます。 臼白石和太郎洋館(左) ☎ P.18 旧東洋紡績赤レンガ倉庫(右) ☎ P.20 八幡浜市保内町は県内で最初の銀行が設立されたり、四国ではじめて電灯が灯るなど、江戸末期から昭和初期にかけて、海運や紡績、木蠟、鉱山、養蚕など、さまざまな近代産業で栄えました。その面影が今でも残っています。		

### 「E-BIKE ってなんぞや!？」

「E-BIKE」(イーバイク)というのは、スポーツタイプの電動アシスト自転車のことで、クロスバイクやマウンテンバイクに電動アシストユニットを搭載した自転車です。「みなと交流館」と「佐田岬はなはな」の2か所でレンタルしています。



宇和海沿いの絶景コース

日本農業遺産に認定された「愛媛・南予の柑橘農業システム」の舞台を満喫。

メセナドライブ 八幡浜市駅前1 TEL:0894-22-0266

みなと交流館 八幡浜市沖新田1581-23 TEL:0894-21-3710

### 伊方町

さだみさき 佐田岬はなはな 伊方町三崎1700-11 TEL:0120-133-004

瀬戸アグリトピア 伊方町大久2465 TEL:0894-53-0002

かめがけいけおんせん 亀ヶ池温泉 伊方町二見1289 TEL:0894-39-1160

# 100年続くトロール漁の歴史

四国と九州との間の海域は「豊後(ぶんご)水道」と呼ばれ、愛媛県側は「宇和海」といいます。豊後水道は太平洋から黒潮の分流が流れ込む全国でも有数の好漁場として知られ、四国有数の漁港である八幡浜港には日々豊富な海の幸が水揚げされています。そんな八幡浜を代表する漁法が「トロール漁業」で、八幡浜の水産業の発展に大きく貢献してきました。



新造のトロール漁船

## 八幡浜市のトロール漁業の歴史

八幡浜市のトロール漁業は、いまから約100年前の大正7(1918)年に、真穴村で製網業を営んでいた柳沢秋三郎が動力機関を取り入れた底びき網漁業に成功したことに始まります。当時の八幡浜では「打瀬網(うたせあみ)」と呼ばれる、帆に風を受けて網をひき、網を手で引きあげる底引き網が主流でしたが、柳沢氏によって動力を使って船の推進と網の引き上げを行う底びき網漁業が導入されました。この成功をきっかけに多くの打瀬網漁業者が機船(発動機の付いた船)による底びき網漁業に転向し、その後大正11(1922)年には、さらに効率の良い2艘びきの漁法が柳沢氏によって導入され、現在のトロール漁業の操業方法が出来上がりました。

昭和に入ると、国の規制強化により愛媛県でのトロール漁業が禁止となり、他県の許可区域に操業場所を移しました。しかし、第2次世界大戦中の昭和19(1944)年、国内の食糧事情の悪化により復活し、今日まで操業しています。戦後の昭和23(1948)年には八幡浜漁業史上最多の27統54隻となり、トロール漁業の基地として全国に名を馳せました。

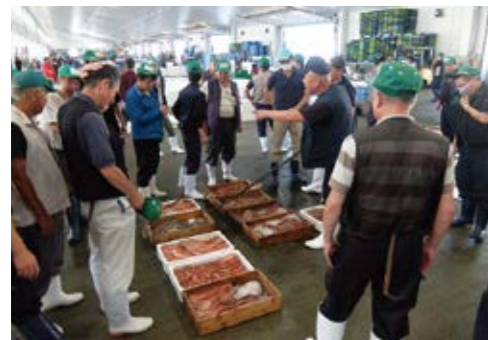
その後、漁獲量の減少や魚価安、採算割れなど様々な理由からトロール漁船は年々減少し、現在は1統2隻のみとなっています。

## トロール漁業の特徴は「豊富な魚種の漁獲物」

トロール漁のシーズンは9月1日～翌4月末までで、1回の航海の平均は2～3日、月に10～15回ほど八幡浜港に戻って荷揚げをします。漁獲物の魚種の豊富さがトロール漁の特徴で、タイやヒラメ、クルマエビといった高級魚からアジやイカといった大衆魚、エソやヒメジ等の練り製品の原材料まで、多種多様な魚種が漁獲され、1回の入港でトロ箱にして1,000～2,000箱の水揚げがあります。

四国有数の水揚げを誇る

## 八幡浜市水産物地方卸売市場



セリの様子

魚市場の朝は早く、早朝6時からセリが始まります。水揚げされた魚は、「てや!てや!」と威勢のよい「せり声」とともに競り落とされていきます。「てや!てや!」というのは競り人の囃子言葉で、「買ってくれ!手を出せ!」というような意味で使われています。

セリの様子が見学できるようになっているのも市場の特徴で、2階の通路の一部が一般開放されています。



高度衛生管理型市場



調理室



魚市場の外観

八幡浜港にある「八幡浜市水産物地方卸売市場」は、トロール漁業による水揚げのほか、愛媛県が生産量日本一を誇る養殖マダイをはじめとした養殖魚など、年間を通して約200種類の魚が水揚げされ、広く関東・関西へ出荷されています。競り落とされた水産物のおよそ7割は県外へ流通していきます。

この市場の最大の特徴は「高度衛生管理型」であることです。一般に魚市場は柱と屋根だけの開放的なイメージがありますが、この市場は業務が終われば鳥や小動物が入りできないよう、シャッターで出入り口を完全に封鎖します。また、排気ガスで汚染されないようフォークリフトは電動式のものを使用し、人もフォークリフトも消毒槽を通って場内に入ります。また、水揚げされた魚は直置きせず、コンテナはパレットの上に置きます。清浄海水を使用し、消費者に安全で安心な水産物が届くよう配慮された市場です。

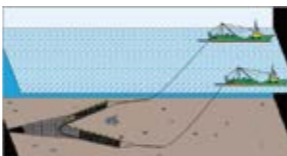
2階の多目的室・調理室では、八幡浜市内の小学生を対象とした魚食教育を行っています。また、プロの料理人による旬の魚を使った料理教室も開催しています。

## トロール漁業とは?

トロール漁業とは「沖合底びき網漁業」のことで、2隻が一对となって1つの網をひいて、水深100～200mのところにいる魚を獲る伝統漁法です。トロール漁業自体は全国で行われていますが、2隻でひくのは山口県や長崎県、島根県、岩手県の一部だけで、四国では現在、八幡浜市の(有)昭和水産の1統2隻のみとなっています。昭和水産では、令和元(2019)年に新船への入れ替えを行い、この伝統漁法を後世に繋いでいます。

昭和水産 **山口 忠司**さん

いまは網の補修などを担当していますが、若い頃はトロール船に乗っていました。100年続く伝統漁法が廃れないよう、自分で描いた紙芝居でトロール漁業について説明することもあります。漁や魚のことなら何でも聞いてください。



トロール漁業の操業図

## 「トロ箱」の由来はトロール漁

「トロ箱」とは魚を入れる箱のことで、水産業者が魚を出荷する際に使うものですが、その由来は「トロール漁業で漁獲した魚を入れる箱」にあります。

大量に獲れた魚を出荷するには大量に生産できる箱が必要になることから、木の箱が用いられるようになりましたが、今では発砲スチロール製のものも多く使われています。漁法を問わず、魚を入れる箱全般が今では「トロ箱」と呼ばれるようになりました。

# 自然の恵みを生かした養殖業

## 日本有数の養殖生産地・宇和海。

温暖な気候とリアス式海岸に恵まれた宇和海沿岸は、潮の流れが穏やかで養殖に適した地形で、温かい豊後水道の急潮(きゅうちょう)と、栄養分が多く冷たい底入り潮(そこいりじお)の両方が定期的に流れ込み、日本有数の養殖生産地として知られています。

八幡浜市では1960年代に養殖漁業が本格的に始まり、1970年代に急速に発展しました。現在では、生産量日本一の実績を誇る愛媛県の養殖産業を支えています。



マダイの養殖筏



リアス式海岸の入り江

## 愛媛県は養殖生産量が日本一。

農林水産省がまとめた漁業・養殖業生産統計によると、平成30(2018)年の全国の魚類養殖生産量のうち、愛媛県が占める割合は23.4%で、41年連続で日本一になりました。

その主力となるのはマダイ、シマアジ、ブリです。マダイの生産量は全国シェア56.0%で29年連続日本一、同じくシマアジは48.0%で18年連続日本一の実績を誇ります。また、ブリは鹿児島県、大分県に続く全国3位のシェアとなっており、普段食卓でおなじみの魚や、お寿司屋さんでみかける高級魚の多くが宇和海で育てられ、日本全国へと届けられています。

合田地区で養殖業を営む **濱田 太市**さん

マダイ、スズキ、イサキを養殖しています。普段食べている魚が、どういう環境でどう育てているのかを、「養殖餌やり体験」を通して知ってもらえればと思います。



## 八幡浜でよく水揚げされている魚(五十音順・かっこ内は旬の時期)

アジ(5～7月)	イサキ(5～8月)	カタクチイワシ(9～1月)	サバ(10～3月)	サワラ(3～6月)
八幡浜では防波堤でも手軽に釣れ、刺し身はもちろん、塩焼き、フライ、干物、南蛮漬けなど、いろいろな食べ方ができる便利な魚です。尾ビレの近くにゼイゴ(ゼンゴ)と呼ばれる硬いウロコがあるのが特徴です。愛媛県はアジの漁獲量が全国5位です(2017年)。	八幡浜では「イサキ」と呼ばれる初夏を代表する魚で、夜行性で夜間浮上して活発に餌を捕らうため、主に夜釣りや刺し網漁で漁獲されます。産卵期にあたる梅雨時期が最もおいしいとされますが、秋には身に栄養が回るためまたおいしいといわれています。八幡浜では養殖も行われています。	大きな目に短い下あごが特徴です。八幡浜では「頬が垂れるほどおいしい」とことから「ホータレ」と呼ばれ、刺し身や天ぷらで楽しまれています。また、イリコやチリメンジャコの原料としても重宝されています。愛媛県はカタクチイワシの漁獲量が全国4位です(2017年)。	サバというと大分県佐賀関沖で獲れる「関さば」が有名ですが、その対岸の愛媛県でもサバはよく獲れます。サバは秋が旬といわれますが、身の締まった寒サバもおすすです。水温が下がる2～3月に脂が乗っておいしくなります。八幡浜では養殖も行われています。	「魚」へんに「春」と書いて「サワラ」と呼ぶように、瀬戸内海では春を告げる魚として親しまれてよく獲れます。春先から初夏にかけてが盛漁期で、刺し身、照り焼き、ムニエルにするとすこぶる美味です。愛媛県はサワラの漁獲量が全国8位です(2017年)。
タチウオ(8～10月)	ハモ(6～9月)	ホシザメ(秋～春)	ホタルジャコ(春～初夏)	マダイ(晩秋～春)
愛媛県はタチウオの漁獲量が日本一を誇ります(2017年)。その多くは小型底びき網や一本釣り等による漁獲が占めます。肉質は白身でやわらかく、脂肪が多い割には淡泊な味です。鮮度のよいものは刺し身のほか、塩焼き、天ぷら、酢の物など何にでも使えます。	ハモは京都の夏の風物詩として知られていますが、その多くは八幡浜から供給されており、その水揚げ量は日本一を誇ります(2014年)。弾力のある身は上品で、八幡浜では骨切りした身を湯引いて梅肉を添えたり、天ぷらにして食べるのが人気です。	八幡浜の郷土料理「フカの湯ざらし」は、サメ(フカ)の切り身を湯引いて、みがらしと呼ばれる辛子味噌をつけて食べるものですが、その際に使われるのがホシザメです。淡白なフカの身に辛子味噌が相性抜群で、クセになる味わいです。	八幡浜では「ハランボ」と呼ばれ「じゃこ天」の原料として重宝されています。体長15cmほどの小魚で、頭と内臓を取り除いたあと骨や皮ごとすりつぶして使います。そのため、ジャリジャリとした独特の食感があり、嗜むたびに魚のうまみが口中に広がります。	言わずと知れた魚の王様、マダイ。刺し身はもちろん、鯛めし、塩焼き、あら煮、吸いものなど、煮ても焼いても生でもおいしい魚です。愛媛県では1970年代から養殖が始まり、1990年以降、連続して全国1位の生産を維持しています。

**体験する**

### 宇和海漁師直伝! 養殖餌やり&船釣り体験

日本の食卓を支える愛媛の養殖魚。その生産現場を体験する。

宇和海で養殖業を営む地元の漁師さんの指導を受けながら、養殖マダイ等への餌やりや養殖筏周辺での船釣りを体験できます。釣りは基本的にサビキ釣りになるので、初心者や家族連れの方にオススメです。

養殖餌やり体験

船釣り体験

体験料金: 1名5,060円(税込)  
 定員: 2～4名  
 実施期間: 通年  
 体験時間: 13:30～16:30  
 体験場所: 合田沖養殖筏周辺  
 集合・解散場所: 合田船着き場  
 ※人数によっては、八幡浜駅や八幡浜港からの無料送迎もできますので、お気軽にご相談ください。  
 服装・準備物: 汚れてもいい服・靴、帽子、タオル、水分補給用の飲み物  
 備考: 雨天・荒天時は中止  
 お問い合わせ・お申込み先: (一社) 八幡浜市ふるさと観光公社  
 TEL: 0894-22-0855

〈体験内容〉  
 養殖魚への餌やり体験、養殖筏周辺での船釣り体験。  
 ※釣り道具はすべてご用意します(基本的にはサビキ釣りになります)。  
 ※道具の持ち込みもOKですが、その際は事前にタックルの詳細をご連絡ください。  
 ※釣果はすべて持ち帰ることができますので、可能な方はクーラーをご持参ください。

# 海の恵みを生かした「浜の台所」

## 八幡浜名産の「じゃこ天」

八幡浜では、かまぼこは別に「じゃこ天」と呼ばれる魚肉練り製品が独自に発展してきました。原料には、ホタルジャコ（八幡浜では「ハランボ」と呼ばれます）、ヒメジ、カナガシラなどの“雑魚（ごこ）”が使われています。

作り方は、新鮮な小魚の頭と内臓を取り除き、骨や皮ごとミンサーにかけてすり潰して、すり身にして油で揚げられています。

ジャリジャリとした食感があるのが特徴で、店ごとに原料や製法が若干異なるため、地元ではごひいきのお店がある人も多いようです。

食べ方は、揚げたてをそのまま食べるほか、火で炙って食べたり、おでんに入れて食べたりします。八幡浜ちゃんぽんの具材として使われることも多く、地元では欠かせない味として親しまれています。



## 「じゃこ天の名の由来」

「じゃこ天」は、地元で消費されることの多い“雑魚（ごこ）”を使って作られることから、「雑魚を使った天ぷら」→「雑魚天」と呼ばれ、それが訛って「じゃこ天」になったといわれています。

わかまつ いさお  
若松蒲鉾店 若松 勲さん



原料や製法に徹底してこだわり、身体に良い美味しい商品を提供しています。

八幡浜市で新鮮な魚を買う！食べる！

海産物直売所

## どーや市場



営業時間：8:00～16:00(売り切れにより閉店する場合あり)  
定休日：不定期 TEL：0894-23-1818(代表 有田 豊さん)  
https://do-ya-ichiba.jp/

美味しいよ。どーや！どーや！

トロール漁業などで四季折々の魚介類が200種類も水揚げされる魚の宝庫、八幡浜魚市場に隣接する「どーや市場」は、仲買人が競り落とした魚を店頭販売する海産物直売所です。地元の人々も気軽に訪れる「浜の台所」として親しまれています。

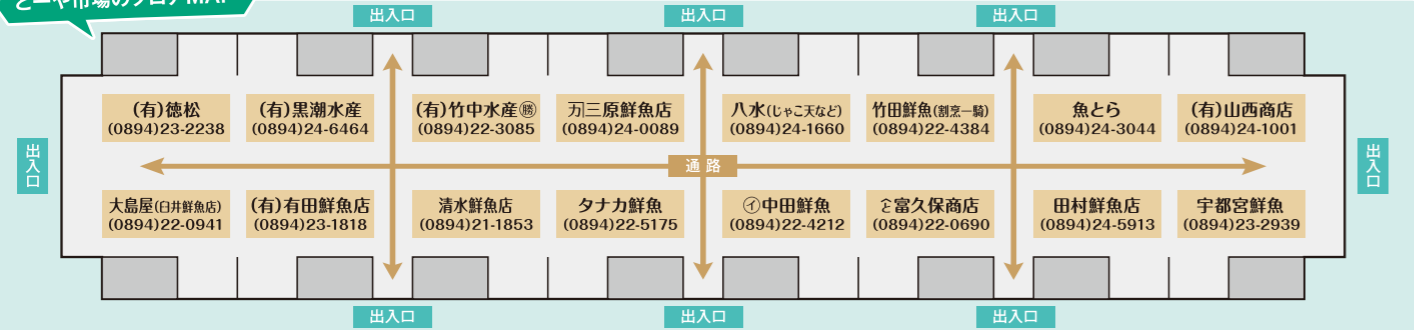


## 味が自慢、市場直営の「どーや食堂」

お隣の八幡浜魚市場で揚がったピチピチの魚介類をその場で堪能できます。新鮮な食材が生で召し上がれる直営食堂で、特製海鮮丼やお刺身定食が人気です。どーや市場で選んだ魚介類を、炭火でその場で焼いて召し上がれる海鮮バーベキューも好評です。

営業時間：7:00～14:00  
※海鮮バーベキューの受付は10:30～13:30  
予約制で17:00からも営業しています。  
定休日：1/1～1/4 TEL：0894-21-1537

## どーや市場のフロアMAP



トロール漁業の基地・八幡浜では、年間を通して多種多様な魚介類が水揚げされます。その種類は200以上に上り、県内外各方面に出荷されるだけでなく、「じゃこ天」や「かまぼこ」などの原料として、八幡浜の水産加工工業を支えてきました。また、いわゆる“雑魚（ごこ）”は地元消費が多く、様々な郷土料理で活躍しています。

## 八幡浜市民の食卓に並ぶ“華麗なる”雑魚（ごこ）たちをご紹介します。

### アマギ



標準和名「イボダイ」  
八幡浜では「まる寿司」と呼ばれる、お米の代わりにおからを、酢で締めた魚で包んだ寿司によく使われるアマギ。魚の旬に合わせてサヨリやチヌオが使われることもあります。

### まる寿司



### トラハゼ



標準和名「トラギス」  
練りものの原料として重宝されていますが、トラハゼのから揚げや天ぷらは絶品です。産地以外ではめったに出回らないので、関東では高値で取引されることもあります。

### から揚げ



### フカ



標準和名「ホシザメ」  
フカの刺し身を熱湯にサッと通した後、冷水にさらした「湯ざらし」に、甘口味噌・麦味噌と和辛子に酒、酢、砂糖を加えて混ぜた「みがらし味噌」をつけて食べるのが定番です。

### 湯ざらし



### カマス



標準和名 同じ  
八幡浜では「さつま汁」に使われることの多いカマス。焼いた身と味噌をすり合わせて火で炙り、だし汁を加え、好みで薬味やみかんの皮、こんにゃくを入れ、ご飯にかけていただきます。

### さつま汁



### ハモ



標準和名 同じ  
ハモといえば夏の京都の風物詩として有名ですが、その多くが八幡浜から供給されています。湯引きや天ぷらがオススメで、地元では骨切りしたハモがロール状に巻かれて売られています。

### 湯引き

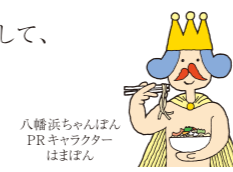


### ニギス



標準和名 同じ  
大きな目が個性的なニギスですが、自身はまったくクセがなく、含まれる脂に独特の風味があります。塩焼きや干物にするとうまみが凝縮されて、グッと美味しくなります。

### 干物



## 市民のソウルフード「八幡浜ちゃんぽん」

八幡浜ちゃんぽんは、単なるご当地グルメを通り越して、八幡浜の「ソウルフード」として市民に愛され続けています。

現在、市内には「ちゃんぽん」を出しているお店が約40軒あり、「ちゃんぽん」と「ライス」がセットになった「ちゃん定」（ちゃんぽん定食の略）をはじめ、魚介類をふんだんに使った「特製ちゃんぽん」や玉子を入れた「ちゃん玉」など、お店によってメニューも様々です。いろいろ食べ比べていくと、ちゃんぽんの味だけでなく、お店の雰囲気や八幡浜の生活風景も楽しめます。



八幡浜ちゃんぽん食べ店会 会長  
うめばやし ゆきひろ  
フジ観光 梅林 幸弘さん



もともと「ちゃんぽん」は八幡浜市民のソウルフードとして愛されてきましたが、八幡浜商工会議所青年部が中心となって町おこしを始めたことがきっかけで、ご当地グルメとして注目されるようになりました。

フジ観光のちゃんぽんは、あっさり風味のスープに太めの中華麺、豚肉や野菜に加えて、魚介類や特産品であるじゃこ天や蒲鉾をたくさん使っているのが特徴です。八幡浜ならではのちゃんぽんを、ぜひ食べに来てください。

## 「みかんと魚のまちを、暮らすように旅する。」 事業モデルが「SAVOR JAPAN」に認定されました。

SAVOR JAPAN(セイバー・ジャパン/農泊 食文化海外発信地域)とは…  
農林水産省が2016年に創設した仕組みで、特に食と食文化によりインバウンド誘致を図る地域の取り組みを農林水産大臣が認定し、その地域の食の魅力が「SAVOR JAPAN」ブランドで海外に対して一体的かつ強力にPRすることで、増加するインバウンド需要を農山漁村に呼び込むことを狙っています。  
2020年10月時点で認定地域は全国27地域、八幡浜市は愛媛県では初、四国では3番目の認定になります(2019年認定)。



## 磯崎地区のみなさんに教わる「さつま汁」づくり体験

### 愛媛県南予地方の郷土料理「さつま汁」づくりを地元で教わる。

八幡浜市磯崎(いさき)地区のみなさんに教わりながら、地元で伝わる「さつま汁」や、地魚を使った刺し身づくりに取り組みます。地域の人たちとの交流を通して、郷土の味や田舎暮らしの豊かさを実感できる体験です。

体験料金：1名4,400円(税込)  
定員：4～8名  
実施期間：通年  
体験時間：9:30～13:30  
体験場所：磯崎地区公民館  
集合・解散場所：現地  
※人数によっては、八幡浜駅や八幡浜港からの無料送迎もできますので、お気軽にご相談ください。  
服装・準備物：エプロン、三角巾、タオル  
備考：雨天・荒天時は中止  
お問合せ・お申込み先：(一社)八幡浜市ふるさと観光公社  
TEL：0894-22-0855

磯崎地区  
さつま汁づくり  
体験インストラクターのみなさん

地元で獲れた新鮮な魚を使って、さつま汁や刺し身をいっしょにつくってみませんか？



地域の人たちとの交流

## 日土東里山の田舎料理体験

### 山あいの集落で日本の里山文化に触れる。

八幡浜市日土東(ひづちひがし)地区で、山間の集落の暮らしに触れながら、地元の食材を使った田舎料理づくりを体験できます。日本の里山文化や自然との共生、あるいは地域コミュニティについて興味のある方にオススメです。



野菜収穫風景

体験料金：1名10,000円(税込)  
定員：2～7名 ※1組限定  
実施期間：3～11月  
体験時間：9:30～14:30  
体験場所：八幡浜市日土東地区  
集合・解散場所：八幡浜駅もしくは八幡浜港  
服装・準備物：汚れてもいい服・靴、帽子、タオル、水分補給用の飲み物  
備考：可能な範囲でアレルギー・禁忌食対応  
お問合せ・お申込み先：(一社)八幡浜市ふるさと観光公社  
TEL：0894-22-0855



料理の完成イメージ

〈体験内容〉  
季節に応じた野菜や山菜、穀物などを収穫し、それらの食材を使って、地域でよく食べられている田舎料理づくり体験に取り組みます。献立は時期によって異なりますが、「手延べうどん」や「いりこ飯(炊き込みご飯)」を予定しています。

ガイド役の日土東地区  
地域おこし協力隊  
にれい まこと  
仁禮 誠さん



日土東地区は八幡浜市中心部から車で20分程度の距離にありながら山深く、わずかな谷あいの土地や山の中腹の急傾斜地を活用して、柑橘類やキウイ、ブルーベリーなどの果樹栽培や、養豚などが行われています。山に囲まれているため交通の便が悪い一方で、地域住民同士の結束力が強いのが特徴です。そんな地域の力強さや、自然や悠久の時の流れを体感してもらえればと思います。

# ぐるりと旅する 周遊MAP



磯崎地区のみなさんに教わる「さつま汁」づくり体験 (P.11)



豊かな森を守り育てる！森林組合入門体験 (市内各所) (P.15)



みかん農家さんに教わる、みかん山整備体験 (市内各所) (P.5)



八幡浜みなと (P.6)  
八幡浜市水産物地方卸売市場 (P.8)  
どや市場 (P.10)



YAMATTO学舎 (P.19)  
日土東小学校 (P.19)



日土東里山の田舎料理体験 (P.11)



梅美人酒造さんに教わる、酒蔵体験 (P.18)



八幡神社での雅楽体験・神社体験 (P.21)



宇和海漁師直伝！養殖餌やり&船釣り体験 (P.9)



佐田岬E-BIKEガイドツアー (P.7)



笠置峠へんろみちハイキング (P.16)

ぐるりとゆるり、旅しよう。

- 凡例
- 体験 体験
  - スポット スポット
  - 伝統行事 伝統行事





**体** 八幡浜を体験する 笠置峠へんろみちハイキング

自然の中を歴史を感じながら歩く。

2017年に国史跡に指定された「八幡浜街道笠置峠越」をガイドとともに巡る、ハイキングツアーです。四国遍路の巡礼や参勤交代にも利用され、古くから庶民の生活道として使用されていた峠道を歩き、その歴史を辿るとともに、緑あふれる自然を感じることができます。

**ハイキングコースと見どころ**

八幡浜市街・JR 双岩駅 ↑

**スタート** 大正初期、峠にはここを含め2軒の茶屋があり、お茶や駄菓子や雑貨などが売られていました。

笠置峠古道登山口 (148m)

宇和島藩が参勤交代の際に通ったルートとされています。

籠立場跡

四国遍路の道半ばで、この周辺で亡くなった巡礼者のお墓です。

峠の茶屋

文明10～11(1478～1479)年に八幡浜で書写した大般若経が所蔵されています。

遍路墓

安養寺

昼食セットプランの弁当

※写真はイメージです。※昼食セットプラン以外ではお菓子を提供します。

馬頭観音と大日如来が祀られています。

牛神様

文相10～11(1478～1479)年に八幡浜で書写した大般若経が所蔵されています。

峠の地蔵

弁当はシンプルなものを提供する予定です(ご飯半合と玉子焼き)。足りないと思う方はおやつをご持参ください。

笠置峠古墳 (412m)

釜倉の和氣吉蔵さんが、旅の安全を願って寛政6(1794)年に建立したお地蔵さまです。

遍路墓

3世紀半から4世紀前半頃に築造された西南四国最古の前方後円墳です。

丸安養寺 (253m)

↓ JR 石城駅・明石寺

地中池

ゴール

登り道・2.3km  
下り道・1.7km

プランは、昼食セットプラン、半日プラン(午前・午後)、環境に配慮し車を使わない電車乗車プラン(午前・午後)の5つのプランを取り揃えています。旅の計画に合わせてお好みのプランをお選びください。

	昼食セットプラン	午前or午後プラン	駅から午前or午後プラン
体験時間	10:00～14:00(昼食込み)	午前:8:30～12:00 / 午後:13:10～16:40	午前:9:00～12:20 / 午後:13:00～16:30
1人当たり体験料金(税込)	2人のとき:11,500円 / 3人のとき:9,000円 / 4人以上のとき:8,000円	2人のとき:8,800円 / 3人以上のとき:7,000円	6,000円
集合・解散場所	八幡浜駅もしくは八幡浜港 ※ハイキングコースまでタクシーで送迎します。	八幡浜駅もしくは八幡浜港 ※ハイキングコースまでタクシーで送迎します。	集合:JR 双岩駅 / 解散:JR 石城駅 ※集合場所から解散場所まですべて歩きます。
体験料金に含まれるもの	ガイド代・送迎タクシー代・昼食代・遍路装束レンタル代・保険代	ガイド代・送迎タクシー代・お菓子代・遍路装束レンタル代・保険代	ガイド代・お菓子代・遍路装束レンタル代・保険代

※4km程度の山道をゆっくりと歩くので、本格的な登山靴は要りませんが、サンダルやブーツは不可です。※飲み物は各自ご持参ください。※料金には遍路装束(竹笠・白衣・輪袈裟・金剛杖)のレンタル代が含まれています。※時期によってはマムシが出ることもあるので、長ズボンでのご参加をお願いします。

**参勤交代とは**

江戸時代、各藩の藩主を交替で江戸(首都)に出仕させた制度で、全国250以上ある大名家が2年ごとに江戸に「参勤」し、1年経ったら自分の領地へ引き上げる「交代」を行う制度です。領地から江戸までの旅費に加え、江戸滞在費までを大名に負担させ、さらに人質を取ることで、各藩の軍事力を低下させる役割を果たしました。笠置峠は、領地へと戻る「交代」時に使用されたとされています。ハイキングでは、登山口から順に「籠立場」「牛神様」「峠の地蔵」「峠の茶屋」「笠置峠古墳」「遍路墓」と案内していきますが、「籠立場」は、参勤交代の駕籠(かご)を置き、従者たちを休ませた場所とされています。

**体** 八幡浜を体験する **ラインナップ**

- ・みかん山整備体験(P.5) ・佐田岬E-BIKEガイドツアー(P.7)
- ・養殖釣り体験(P.9) ・「さつま汁」づくり体験(P.11)
- ・日土東里山の田舎料理体験(P.11) ・森林組合入門体験(P.15)
- ・酒蔵体験(P.18) ・雅楽体験・神社体験(P.21)

お問合せ・お申し込み先  
**(一社) 八幡浜市ふるさと観光公社**  
TEL:0894-22-0855 FAX:0894-22-5653  
〒796-8501 愛媛県八幡浜市北浜1-1-1  
愛媛県知事登録旅行業 地域-209  
https://yawatahama-kankou.com/

**体験プログラム全般に対するよくある質問**

- Q:予約はいつまでに?  
A:原則として、体験希望日の2週間前までに申し込みをお願いします。それでも、受け入れ先の都合によってはご期待に添えない場合もありますので、あらかじめご了承ください。
- Q:体験時間は?  
A:体験によって異なりますが、集合から解散まで基本的には3時間前後を予定しています。
- Q:服装や道具は?  
A:体験に使用する道具等はこちらで用意します。服装やその他の準備品については、事前にこちらからご案内します。
- Q:雨天時・荒天時の対応は?  
A:体験によって異なりますので、事前にこちらからご案内します。その他、ご質問・ご要望などありましたら、お気軽にお問い合わせください。



**昔々の歴史を辿る峠道**

八幡浜市と西予市の境には、笠置峠(かさぎとうげ)古道があります。山深い山中にある峠道に一歩足を踏み入れると、緑豊かな自然と、先人が築いてきた歴史の足跡を辿ることができます。



籠立場(かごたば)跡  
笠置峠古道は江戸時代には宇和島藩主の参勤交代の道として利用されました。一旦ここで駕籠(かご)を置かせて、従者たちをしっかりと休憩させた場所とされています。



遍路墓(へんろばか)  
峠道の道沿いには、志半ばでなくなった巡礼者の墓「遍路墓」が祀られ、墓標には、肥後、肥前、豊後など九州の地名が多く見られます。



峠の茶屋(とうげのちやや)  
笠置峠には大正初期、2軒の茶屋があり、お茶や駄菓子、雑貨などが売られていました。ここから南へ5kmほどのところに日本三大薬師のひとつ、山田薬師(善福寺)があり、春の花祭り(毎年4月8日に開催)の緑日の際には、多くの参拝者で賑わったといわれています。

たけした ひろこ **ガイド 竹下 洋子さん**

史跡以外にも、里山ならではの動植物や、笠置峠古墳の頂上から望む宇和海、宇和盆地など、見どころはたくさんあります。先人が歩いた遍路道を歩き、その歴史とともに四季折々の自然を感じてもらえればと思います。



かさぎとうげこどう **笠置峠古道とは**

九州方面からの四国遍路の巡拝者が、八幡浜から一番近い札所・第四十三番明石寺(めいせきじ)との間を往来する際に利用した峠越えの「遍路道」で、江戸時代には宇和島藩が「参勤交代」の際にも利用したほか、古くから庶民の生活道として使用されてきた歴史的背景が評価され、2017年には「八幡浜街道笠置峠越」(やわたはまかいどうかさぎとうげこえ)として国史跡に指定されました。

地元・双岩(ふたいわ)地区では、笠置峠は「双岩八景」のひとつに数えられ、昔から親しまれてきました。現在は、「笠置峠古道を守る会」のみなさんが、道をふさぐ石や倒木を取り除くなどして、この歴史ある道を守っています。



往時の面影が残る遍路道

かさぎとうげこふん **笠置峠古墳**

笠置峠から少し歩いたところに「笠置峠古墳」があります。3世紀後半から4世紀前半頃に築造された西南四国最古の前方後円墳で、当時このあたりを治めた王の墓とされています。全長約45m、後円部の直径約28m、前方部の長さが約17mあり、墳丘の斜面には地元産の石を用いた葺石(ふきいし)が葺かれています。1997年から発掘調査が行われ、2004年から2009年にかけて復元・整備が行われました。埋葬施設の石櫛(せきかく)には、八幡浜市産と思われる「青石」(あおいし、緑色片岩のこと)が使われていて、西予市側では採れないことから、4世紀当時から笠置峠が使われていた可能性が認められます。古墳の上に立つと、宇和盆地が一望できるだけでなく、宇和海や佐田岬半島、時には九州も望むことができる絶景ポイントとなっています。



笠置峠古墳から望む宇和盆地



進取の風が吹く産業と歴史のまち、保内。

八幡浜市保内町は県内で最初の銀行、第二十九国立銀行が設立されたり、四国ではじめて電灯が灯るなど、江戸末期から昭和初期にかけて、海運や紡織、木蠟、鋳山、養蚕など、さまざまな近代産業で栄えたことから、`四国のマンチェスター`と称されました。



東洋紡績川之石工場

百年の  
時間を旅する  
まちなみ  
ぶらぶら歩き

**旧宇都宮壮十郎邸**  
丸みを帯びた「むくり屋根」や白漆喰造りの壁など一見和風外観ですが、屋内には暖炉もある和洋折衷の建物です。

**金刀比羅神社**  
春は桜、秋は紅葉の名所として知られ、春になると参道沿いに桜のトンネルができます。

**琴平赤レンガ小路**  
西洋文化の象徴・赤レンガがこの一帯の塀に使用されています。イギリス積みといわれる技法で、細い路地裏に明治の香りが漂います。

**旧白石和太郎洋館** P.18  
明治時代に建てられた左右対称の擬洋風建築です。内部に入ると、玄関の天井飾りには世界地図、2階の天井飾りには果物カゴの形が施されています。ガラスは建築当時のもので、よくみると歪みがあります。緑色の塗も当時のままで、ベチカや柱頭飾りなど、建物全体に見事な左官・大工技術を見ることができます。

**カワイシ醤油**  
大正8(1919)年設立。むくり屋根に漆喰装飾の重厚な佇まい。赤煉瓦の煙突には「カワイシ醤油」の文字の名残が見て取れます。

**富澤赤黄男**  
俳句同好会「美名瀬吟社」で俳句を始める。無季俳句への進展と建設を目指して新鮮な作品を発表、新興俳句運動の第一人者になりました。代表作に「塀墮ちて大音響の結水期」があります。

**愛媛蚕種(旧日進館)** P.18  
大正8(1918)年建造の、木造三階建ての大規模な現役蚕種会社の建物です。貴重な産業遺産として、1999年に玄関・事務所棟、第一・第二蚕室が国登録有形文化財になっています。

**旧東洋紡績荷揚げ・荷降し場**  
満潮時に、沖で停泊中の「機帆船」から原綿・石炭等の積み下ろしをしていた場所です。

**青石の岸と雁木**  
伊予の青石でつくられた岸です。運河としても使われたため、岸と階段状の雁木が設けられています。2016年には、「宮内川青石護岸」が土木遺産として土木学会から選奨されました。

**佐島レンガ(カラミレンガ)**  
沖合の佐島にはかつて銅の精錬所があり、精錬時に出るカスをカラミといい、ブロック状に固めてレンガにして使われました。

**和田橋モニュメント**  
1999年の台風で崩壊した旧和田橋。今は花崗岩の部材を再生しています。

**もつきんろーど**  
保内町本町地区と琴平地区を結ぶ河川沿いの木製遊歩道で、全長350mあります。

**旧東洋紡績赤レンガ倉庫**  
宇和紡績(のちの東洋紡績)は、明治20(1887)年に愛媛県で最初に設立された紡績会社で、四国で初めて電灯が灯ったことでも知られています。昭和35(1960)年に閉鎖し、現在は赤レンガだけが残り、川之石地区の黄金時代を象徴する貴重な産業遺産になっています。東洋紡績の広大な敷地跡は現在、保内中学校、八興産業などになっています。

**美名瀬橋**  
昭和8(1933)年竣工当時の親柱は灯籠の役目を果たしました。ロケーションの良さから映画の撮影にも使われました。

保内ボランティアガイドの会の  
やの つぐひこ  
**矢野 継彦さん**

旧白石和太郎洋館は、鋳山や紡績経営で名を馳せた実業家・白石和太郎によって建てられた擬洋館で、当時の左官職人さんの高度な技術をみることができます。  
また、保内町川之石の古い町並みは、海運業・銀行業・紡織業・鋳山業など往時の主要産業の発展の跡をたどることができます。明治・大正期の建物で操業を続ける蚕種製造業は、全国的にも貴重な産業です。私たちといっしょに時間を旅してみませんか。

○3日間雅楽合宿コース  
体験時間：9:00～12:00、13:00～16:00  
1人当たり体験料金：50,000円(税込)  
※雅楽の演奏を中心に据えたコースで、笛または箏楽器代含む(修了後贈呈)。室はレンタル代含む(購入は要相談)。宿泊代は含まれません。  
実施可能期間：2～12月の神社の空いている時間  
催行可能人数：1～3名程度  
体験場所：八幡神社 ※集合・解散は現地  
備考：延長あり、1人1日12,000円(税込)

○1日神社体験  
体験時間：9:00～16:30  
1人当たり体験料金：15,000円(税込)  
※雅楽の演奏と、手水・祝詞書き・絵馬づくりなどの神社体験のセット。  
装束代、昼食(ちゃんぽん)代、楽器レンタル代、絵馬代等含む  
実施可能期間：2～12月の神社の空いている時間  
催行可能人数：1～5名程度、団体は15名まで  
体験場所：八幡神社 ※集合・解散は現地  
お問合せ・お申込み先：(社)八幡浜市ふるさと観光公社 TEL:0894-22-0855

昔ながらの町並みが風情漂う、八幡浜。



(昭和30年代頃の新港)

**鍋重商店**  
白壁が美しい建物で、軒の「持ち送り」が美しいです。けやきの一枚板で、火除けと思われる水模様彫刻が施されています。

**舟つなぎ石**  
「舟つなぎ石」沿いは船が泊まる海岸線で、多くの交易船がこの石に繋がれ、人々の生活の一部になっていました。今はすっかり埋め立てられ、石だけが残っています。

**高橋邸**  
数寄屋づくりの美しい建物で、懐かしい気分になれます。

**地細工紺屋 若松**  
文政5(1822)年創業の老舗染物店です。運が良ければ、染の現場が見られるかもしれません。

**菊池清治邸**  
八幡浜市の名誉市民第一号、戦後初の市長・菊池清治氏の生家で、市の文化財に指定されています。2020年に改修工事が完了し、毎週第2日曜日は一般公開されています。

**須崎八幡**  
養老元年頃、漁師が千丈川の川裾(州崎)の干潟に霊光放つものを見つけ、引き潮の際に行ってみると八幡様のご神像だった。それを祀ったのが須崎八幡といわれています。

**大法禅寺**  
臨済宗の傑僧・西山禾山(にしやま・かさん)が住職を務めた寺です。京都の銀閣寺を模した観音堂、禾山に参禅した彫刻家・平藤田中(ひらくし・でんちゅう)作の木彫「禾山笑」があります。また、丁寧に積み上げられた青石の石垣は昔の人々の勤働さを今に伝える八幡浜の宝です。

**高田左官**  
昭和初期の代表的流行建材であるスクラッチタイルがはめ込まれた擬洋風建築です。正面を飾るメダリオンの鏝(コテ)絵は、当時県内でも有数の装飾技術を持っていた「高田鶴一郎」の作です。昭和7(1932)年建築。

**坂本歯科医院**  
彫刻家と和尚さんの合作で出来上がった看板は一見の価値があります。昭和21年の制作といわれています。

**八幡神社**  
日本に約25,000社ある八幡神社の中で4番目に古い神社で養老元(717)年に創建され、平成29(2017)年に1,300年を迎えました。八幡浜の地名の由来にもなっています。愛媛県内で一番古いとされる延宝鳥居(1678年建立)や、二宮忠八の寄進碑、青石彫刻、子持ち犬など見どころたくさんです。

**二宮忠八生誕の地** P.19  
1891年4月29日、国内で最初の動力模型飛行機の飛行実験に成功しました。

**八幡浜を体験する** 八幡神社での雅楽体験・神社体験

1300年の歴史ある神社で様々な体験ができる。

養老元(717)年に創建され、「八幡浜」の地名の由来になった八幡神社で、1200年以上の歴史を持つ日本の古典音楽「雅楽」の演奏体験や、手水・祝詞書き・絵馬づくりなどの「神社体験」ができます。雅楽の演奏を中心に据えた「3日間雅楽合宿コース」と、雅楽の演奏と神社体験を盛り込んだ「1日神社体験」をご用意しています。

手水体験      雅楽体験      八幡神社拝殿

八幡神社  
せいげい さだみみ  
清家 貞文さん

東京での修業時代に宮内庁式部職楽部の先生から10年間直接雅楽を教わり、日本の伝統芸術のすばらしさに感銘を受けました。また、日本の生活文化に浸透している神社神道を、広くみなさんに知ってほしいと思い、この雅楽体験を始めました。  
実際に日本の伝統的な楽器で音を出したり聴いたりして楽しむほか、衣装(白衣袴)を身につけて神社体験をするなど、いろいろな体験をご用意しているので、友人同士やご家族で楽しんでほしいです。ぜひ一度、足を運んでみてはいかがでしょうか。

3世紀半～4世紀前半頃(古墳時代)  
かざきとうげこふん  
笠置峠古墳が築かれる。

古墳の上に立つと、宇和盆地が一望できるだけでなく、宇和海や佐田岬半島、時には九州も望むことができる絶景ポイントです。☞ P.17



養老元(717)年(奈良時代)  
はちまんじんじや  
八幡神社が創建される。

八幡浜の地名の由来にもなった神社です。☞ P.21



明治8(1875)年  
菊池清治正明、  
八幡丸で  
大阪航路を開く。

明治時代  
いよ おおさか  
「伊予の大阪」八幡浜

八幡浜市は古くから港町として栄え、長崎や大阪との交易が盛んで、県下最大の交易港として発展し、「伊予の大阪」と呼ばれました。☞ P.21

また、保内地区では愛媛県最初の国立銀行が開業し、四国初の紡績会社の設立や、現在西日本で唯一の蚕種製造会社となっている愛媛蚕種が創業するなど、さまざまな近代産業が栄えました。☞ P.20



明治24(1891)年  
にのみやちゆうはち  
二宮忠八が飛行実験に成功

明治22(1889)年、二宮忠八は従軍中にカラスが飛ぶ様子を見て飛行原理を発見し、空を飛ぶことの研究を始めました。休みのたびに研究を重ね、明治24(1891)年4月29日、ゴム動力によるカラス型模型飛行器を完成させ、飛行実験に成功しました。八幡浜市では、この偉業をたたえて、毎年4月29日に「二宮忠八翁飛行記念大会」を実施しています。☞ P.19



大正7(1918)年  
トロール漁業のはじまり

当時の真穴村の柳沢秋三郎が動力機関を取り入れた底びき網漁業(1艘びき)を取り入れたことが、トロール漁業の始まりといわれています。その後、大正11(1922)年には、柳沢氏によって2隻で網をひく

方法も導入され、大きな成果を上げることになりました。これによってトロール漁業の操業方法が確立し、現在もその伝統の漁法が受け継がれています。☞ P.8



明治27(1894)年  
すわぎき  
柑橘栽培のはじまり

向灘の大家百次郎が九州筑後より温州みかん・夏みかん・ネーブルオレンジの苗3,000本を導入し、栽培を始めました。八幡浜の気候が温州みかんの栽培に適していたことから、その後、夏みかんとネーブルオレンジは、温州みかんに接ぎ替えられました。これが今日の「日の丸みかん」の基礎となっています。☞ P.4



昭和26(1951)年  
木村保一的设计した  
「日土東小学校」が落成。☞ P.19

昭和10(1935)年  
市制施行(八幡浜町・  
神山村・千丈村・舌田  
村の合併)

昭和29(1954)年  
田中輸送によって、  
大島・八幡浜間の定期航  
路が開通。☞ P.15

昭和31(1956)年  
松村正恒的设计した  
「日土小学校中校舎」  
が落成。☞ P.19  
(※東校舎は1958年落成。)



昭和30(1955)年  
八幡浜市、日土・真穴・双岩・川上の4村を合併。喜須来村・川之石町・宮内村・磯津村が合併して保内町がスタート。

昭和40(1965)年  
四国と九州を結ぶフェリーが宇和島運輸により初めて就航する(八幡浜・白杵間)。

昭和45(1970)年  
へいけだに  
平家谷そうめん流しが始まる。

平家谷は溪流と原生林の美しさを持ち、春には桜やツツジ、アジサイの花が咲き、初夏には萌黄色の新緑が目まぶしく、秋には紅葉が美しく映え、冬には水仙と梅の花が咲きそろう、季節の変化が感じられる場所です。また、約2kmにも及ぶ閑静で神秘的な遊歩道では、森林浴を楽しむことができます。

そんな公園で行われる「平家谷そうめん流し」は、八幡浜市の夏の風物詩となっており、毎年多くの人でにぎわいます。真夏でもひんやりと涼しい公園内には、ニジマス釣りが楽しめる釣り堀もあり、釣り上げた魚は炭火焼きでその場で食べることもできます。



昭和57(1982)年  
すわぎき  
自然休養林 諏訪崎が完成。

八幡浜の市街地から海岸線を南に向かったところにある小さな岬です。駐車場から岬の先端まで続く約2kmの遊歩道には、桜やツバキなどの四季折々の花が咲き、大自然を全身で感じることができます。岬の先端には白亜の魚霊塔を望むことができ、目の前に広がる宇和海や島々の風景も見どころの一つです。



平成28(2016)年  
くろゆおんせん  
黒湯温泉「みなと湯」オープン

八幡浜市役所の前にオープンした温泉施設です。中国・四国地方では初となる黒湯(モール湯)という珍しい泉質の温泉で、保湿・保温効果に優れ、肌がスベスベになることから「美人の湯」とも呼ばれています。露天風呂には、塩分を多く含んだ地下水を使用した「塩湯」もあります。



平成29(2017)年  
「黒い商店街」

「黒湯温泉みなと湯」の誕生に伴って、市の中心地にあるアーケード商店街「新町商店街」が、「黒」にあやかった町おこしに取り組みました。黒いちゃんぽんに黒いまんじゅう、黒いポストに黒い握り等々、黒い商品が立ち並ぶ「黒い商店街」のはじまりです。



平成  
令和

平成17(2005)年  
旧八幡浜市と旧保内町が合併。

平成31(2019)年  
「愛媛・南子の柑橘農業システム」が日本農業遺産に認定。☞ P.4

令和元(2019)年  
「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会」が、日本で初めて八幡浜市で開催。☞ P.6

令和元(2019)年  
「八幡浜街道笠置峠」歴史の道百選に選定。☞ P.17

令和元(2019)年  
八幡浜市、「SAVOR JAPAN」(農泊 食文化海外発信地域)に認定。☞ P.11

平成25(2013)年  
道の駅 みなとオアシス「八幡浜みなと」オープン

道の駅 みなとオアシス「八幡浜みなと」は、地域の素材を生かした産直・物販・飲食施設である「アゴラマルシェ」、八幡浜漁港に水揚げされた新鮮な魚を直売する「どーや市場」、情報発信・地域活動の拠点「みなと交流館」などで構成された、まちの観光拠点であり、まちの新たなシンボルです。

敷地内にある整備された緑地公園には、港に沿ってボードウォークが整備されており、港の向こう側には、四国八十八景に選定されたみかんの段々畑が広がります。☞ P.6



八幡浜市は、明治時代には九州や関西地方との海上交易が盛んで「伊予の大阪」と称されるほどにぎわいました。また、明治期には鉱業・海運業・紡績業などが発達し、その面影を残す町並みは風情があります。現在は、年間百万人以上の来場者を誇る、道の駅みなとオアシス「八幡浜みなと」を中心に、四国八十八景にも選定された「向灘の段々畑」など、未来に残したい景色やまちの暮らし、人との出会いがあります。

平成29(2017)年  
「八幡浜街道笠置峠越」国史跡に指定。☞ P.17

平成30(2018)年  
「八幡浜向灘の段々畑」が四国八十八景に選定。

山の斜面に連なる石積み段々畑では温州みかんが栽培され、5月にはさわやかに香る白い花が、秋には鈴なりに実ったみかんのオレンジ色が山を染めます。

日本農業遺産にも認定されたその他に類を見ない光景は、四国らしい八十八の風景として「四国八十八景」に選定されました。☞ P.4



平成30(2018)年  
大島交流館「大島テラス」オープン

大島の新しいシンボルとして、2018年8月にオープンしました。定期船を降りるとすぐに目につく「龍王やぐら」や、開放的なテラスが特徴です。船の待合所としてだけでなく、島の情報発信やカフェの機能も一体となっており、島の人々や訪れた人は気軽に集い交流できる場所です。レンタサイクルやノルディックウォークのポールも借りられます。☞ P.15



表紙に登場していただいたみなさん

笠置峠へんろみちハイキング・ガイドの竹下洋子さん(左) ☞ P.16	保内ボランティアガイドの会矢野雅彦さん ☞ P.20	八幡神社 清家貞文さん ☞ P.21
八西森林組合のみなさん ☞ P.15	※☞は関連ページ	大島テラス 乗松聡明さん ☞ P.15
大澤テント・シート商会 大澤タマ子さん(左) 恵美さん(右) ☞ P.19		愛媛蚕種 兵頭真通さん ☞ P.18
地細工紺屋 若松 若松智さん ☞ P.21		双岩地区笠置峠古道を守る会のみなさん ☞ P.17