

歴史的資源を活用した観光まちづくり

—大洲の養蚕産業を支えた川港の復活を目指したシルク新商品について—

一般社団法人キタ・マネジメント 企画課係長 井上 陽祐

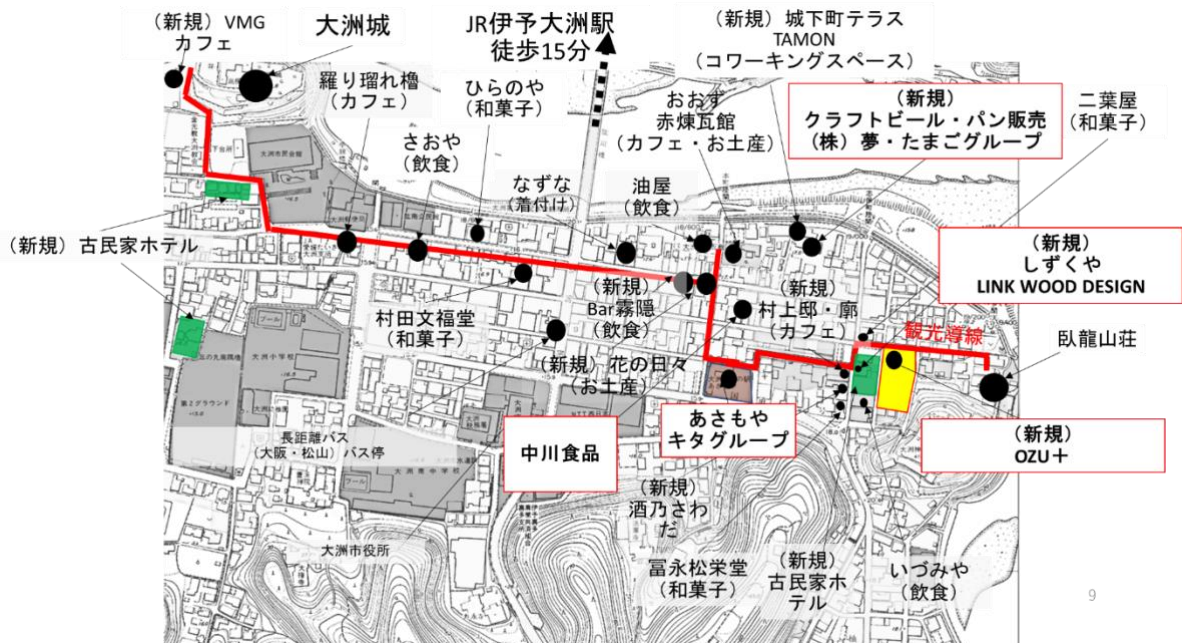
はじめに

愛媛県の大洲市は、弥生時代以前から人が居住していた古い町で、江戸時代以降は特に肱川流域に形成された城下町が川港として機能し、愛媛県の南の地区（南予）のヒト、モノ、カネが集まる一大商業地でした。特に宇和島街道と松山街道の結節点であったこの肱南地区は、明治期に入ると絹の一大紡績地となり、現在もその名残を残す古民家が100棟以上残っている。さらに現在でも愛媛産シルクの最大生産地は大洲市であり、今回一般社団法人キタ・マネジメントは地域DMOとして地域の固有の資源である大洲繭を利用した新しい商品開発を進めている。

1. 大洲繭を利用した新しい商品開発「きぬものプロジェクト」

(1) きぬものとは

キタグループでは肱南地区に点在する古民家を活用した観光まちづくりを実施しており、同地区には過去3年で合計で10社以上の新規事業者が参入してきた。



今般のプロジェクトではキタグループが中心となり肱南地区に所在する(株)夢・たまご、有限会社中川食品、OZU+、(株)LINK WOOD DESIGN と大洲繭を利用した新商品を開発する。

2) 大洲繭の歴史

大正3年に出版された「喜多郡の華（著者：小川薫水 出版者：小川寶文館）」には「大洲の生糸は実に我が愛媛県の誇りであつて、又真に帝国の比類少ない産業成果の華である・・・」とつづられており、たびたび氾濫する肱川がもたらす肥沃な大地や石灰岩が多くカルシウム分の強い土壌が桑の栽培に適し、また製糸工場で大量に利用する水が肱川から容易に取水できたため製糸工場が明治、大正期には10以上もの製糸会社が存在し、さらに上記の肱南地区の中心地で現在のおおず赤煉瓦館（旧大洲商業銀行）の場所に今岡梅治郎氏（1852-1918）を中心にして、「大洲繭売買所」が開設されるなど大洲繭の隆盛を極めた。

3) 大洲繭ときぬものプロジェクト

大正期に隆盛を極めた大洲繭であったがその後、化繊の勃興や海外産絹の流入による国産繭の価格手低迷を受けて、合併や再編など経て1980年には個社の製糸工場はすべて停止し、肱南地区に残っていた今岡製糸工場も1897年に解体されるなどその幕を閉じたかに見られた。しかし2021年現在でも養蚕農家として八多喜地区に在住の瀧本一家により伝統的な養蚕は文字通り「紡がれ」現在に残っている。



瀧本一家の生繭製造量は愛媛県内の生繭製造の60%を占め、その量も然ることながら、品質も大変高い。今回の事業では肱南地区の歴史と文化を保全する活動を行っているキタ

グループが中心となり、肱南地区に所在する企業と共に新しい大洲繭の使い方を開発することで過去の隆盛を極めた大洲の養蚕や川港として栄えた肱南地区を盛り上げるためのプロジェクトである。

2. 開発を進める中で判明してきたシルクの性質

(1) 釉薬との反応

釉薬にシルクパウダーを入れた場合に砥部焼の色がどのように変化するかを実証してみた。その結果、写真の通り釉薬を一部弾くなどの化学変化が起き、白地であるはずの砥部焼にピンクがかったまだらの模様が現れることが分かった。陶器としての耐久性も十分に検証されたことから、この柄を利用して新しい砥部焼の商品化を進める。

(2) 豆乳との反応

豆乳にシルクパウダーを入れると、保湿成分などの問題からか、ダメになってしまうことがわかった。今後、攪拌の仕方を工夫するなどの検証が必要である。一方で果実入りのソースなどに入れると「しっとり感」と「テリ」が出るようになり、こちらは天然由来の添加物としての代用が期待できる。

(3) 焼き菓子やパンとの反応

パン生地にシルクパウダーを入れると、食感に変化が現れパンの「しっとり感」が増すことがわかった。高級食パンブームの昨今では食パンやデニッシュなどに対して「しっとり感」は大変重要な要素となり、商品化した際の訴求力向上につながると思料する。

おわりに

シルクをそのまま繊維として利用せず、今回は「絹もの」と「着ぬもの(=着ないもの)」として「きぬものプロジェクト」を発足させた。肱南地区の進出事業者と共に新しい切り口でのシルクの利用方法の検証と商品化を進めている。今後、シルクの薬品としての効能などが判明していけば新たな食品添加物としてや健康食品としての活用が期待され、さらに商品化が進むこととなり大洲繭の復活が期待される。