



東郷湖の宝・大和しじみを、 全国に届けたい。

神戸から嫁いだ当初は戸惑つたが、「1つ訊くと3つ4つ答えてくれる湯梨浜の人たちに助けられました」と松本真弓さん。

漁師である義弟が獲る東郷湖特産のしじみの中でも、14mm以上の、さらに粒よりも、夫が「鬼蜆おにじみ」という名でブランド化。全国の有名料亭やレストランに販路を拡大した。

健康志向が高まる中、体に良いと言われるしじみはますます注目され、「おかげさまで、東京方面に送る伝票書きも増えました」

さらに、義母と二人三脚で取り組むのが、仕出し部門。町の会合や旅館の需要に合わせて、スタッフとともに地産地消のお弁当作りにいそしんでいる。

食材豊富な湯梨浜の中でも、大和しじみは宝だと思う。お取り寄せしていただいたお客様から「味が濃い」「体調が良くなつた」などと手紙をもらうと、本当にうれしい。兄弟家族がこころをひとつにして、湯梨浜の幸を次の世代につなげていく。「みんなで仲良く努めて、もっとたくさんの人においしいしじみを食べてもらいたいですね」

定休日はないが、時間が空けば神戸まで車を走らせたり、近所のママ友とランチをしたりしてリフレッシュする。東郷湖畔に住んで16年。

「神戸には、帰るではなく“行く”という感覚になりました」

まつもと
松本真弓

ゆ
う
ゆ
う、
ゆ
り
ま

