

息ぬきスポットをつくる人

ここに来れば元気になる。  
心温まる、絶品の息ぬきを  
召し上げられ。

愛媛暮らしを温かく、ゆたかにする、  
最高の息ぬきスポット。

それは、人が自然と集まる場所。  
そして、息ぬきの場所をつくる人は  
まちを愛する人。

そんな“つくる人”の、ものがたり。  
まずは、小さなまちの、  
小さな洋食居酒屋を営む  
店主のことからお伝えしよう。

一枚杉板のカウンター席には、  
オーナーとの会話を楽しみにす  
る常連客が座る。



オーナーの藤川朋宏さん。妻の  
晶子さんと一緒にお店を営む。  
夫婦の掛け声は「集中！」

息ぬきスポットをつくる人  
①  
卯之町パールOTO・オーナー  
藤川朋宏さん  
ふじかわ・ともひろ



ランチのカレー、ピザ、一品料理は遠方からも求めるほどの絶品。  
「ぼくたちは料理人ではない。自分たちがおいしいと思うものを提供しているだけです」

### 「自ずと湧いてきた、 地域のため」

宵の通りに、柔らかく大きな光が一つ。  
外に漏れる、人たちの気配は底抜けに明  
るい。

愛媛県の南西部にある西予市宇和町  
は、米どころで知られ、山に囲まれた盆  
地につくられたまち。そんな宇和町の、  
江戸中期から昭和初期の建築物が軒を  
連ねる「卯之町の町並み」に、「卯之町  
パールOTO」はある。地元はもちろん、  
地元外からも人が集う洋食居酒屋を営  
むのが、店主の藤川朋宏さんだ。

藤川さんは宇和町で生まれ育ち、大学  
で東京へ。卒業後は、バンド活動をしながら、  
飲食業のアルバイトに動んだ。

「飲食店があふれる、大好きな三軒茶屋  
で暮らす日々は楽しかった。でも、人も  
多い雑多な空間は、精神的に疲れてしま  
うんです。ずっと住む場所じゃない。40歳  
で帰ろうと思っていました」

そのチャンスは10歳前倒しで訪れる。愛  
媛に住む友人から「西予市が『地域おこ  
し協力隊』を募集している」と聞いた。初  
めて耳にする国の制度。まちのために活  
動するというミッションに、「地元へ恩返  
しがしたい」と思っていた藤川さんは「こ  
れしかない」と決意する。募集締め切りの  
3日前のことだ。

2015年、同郷の妻・晶子さんと一緒  
に、戻ってきた。

協力隊の任期は最大で3年。給料をも  
らいながら、その間、「自立」の道を考え  
る。ノーブランチに戻った藤川さんは、「こ  
こに暮らす人たちに必要なもの」を考え  
るうちに、人が集うようなコミュニティス  
ペースを作りたいと思うようになる。

豊かな自然、何もかもがほどよい暮ら  
し、標高の差が育む食のバラエティとおい  
しき、温かく見守ってくれた地域の大人  
たち。離れて知る、宇和のよさ。知らずの  
うちに、このまちの役に立ちたいという想  
いが育まれていた。故郷で、自分の居場所  
を自分の力でつくりたいという望みも  
あった。これまで培った経験を活かると、  
飲食店を開くことに決めた。



上\_ 藤川さんセレクトの各地のクラフトビールがそろそろ。その数、13銘柄約50種類。店を始めてから、おいしさのとりこになった。「クラフトビールを飲むのも息ぬきの一つです」  
下\_ 地元のブランド牛「はなが牛」を使ったカレーも美味。



一帯はかつて、宇和島藩の在郷町・宿場町として栄えた。国の重要伝統的建造物群保存地区にも指定。



卯之町パールOTO  
愛媛県西予市宇和町卯之町 3-216  
営業時間: 11:30~14:00 (L.O.13:30)、  
18:00~23:00 (L.O.21:00)  
営業日: 水曜~日曜  
Instagram:  
@unomachi.bar.oto

## プレッシャーのち、自分のペースで

選んだ場所は、人づてに紹介された、卯之町の町並みで異彩を放つベンガラ色の元喫茶店。一目惚れしたものの、資金もなく、踏み出せない藤川さんに、クラウドファンディングでの資金調達を勧めたのは、行政の人だ。

「責任を持ってやってくれる人」「まちをおもしろくする人」。そんな藤川さんへの期待感が求心力を呼び寄せ、背中を押されるように物事が進む。

怒涛の末に、クラウドファンディングの目標額を達成。建物の権利問題で一年間足止めを食らい、「一番しんどかった」という準備期間を経て、卯之町パールOTOはオープンした。クラウドファンディング、協力隊の出身、町並み保存地区の古民家活用と、ストーリー揃いの開店にメディアの取材が相次いだ。

高校時代、地元強豪のバスケットボール部でキャプテンを任せられるほど、強い責任感の持ち主。プレッシャーで、常に立ちくろみを抱えつつ、店に立ち続けた。

「せっかくながが協力してくれた店なので、期待に応えなきゃという思いが強かった。店のことに集中できるようにしたのは、1ヶ月を過ぎてからでした」

食べものや飲みもの、雑誌、チラシなど、店をつくる一つ一つに日々、変化する

## 地元のお店で食べる、という息ぬき

OTOが宇和に生まれて9年。閑散とした通りに、人の行き来を生み出す存在にならなかった。

「お店にわざわざ来てくれるのは当たり前にうれいですが、ここに訪れることで卯之町の町並みの美しさを知ってもらうのもうれしくて。自然な流れでお客様におすすめの場所を教えると、『いいことしているな』って思っんです(笑)」

そんな藤川さんの息ぬきは、週1回、地

休憩時間に店外のテーブルでくつろぐ夫妻。「こんな時間はほとんどないですけどね(笑)」



種を探す。その時間が好きだという。飽きさせないように絶えず考えられた空間でありながら、時間が経つのを忘れるほど、居心地がいい。

それは、「とことんこだわった」座り心地だけでは生まれません。客一人一人の表情だけではなく、客同士の間合いにも目を向ける、藤川さんのさりげない心くばりのたまものだろう。

元のお店で夜の夕食をすること。

「お店の人やそこに居合わせたもの同士でワイワイと過ごす。人とのつながりが感じられる場所は楽しいです。自分にとって欠かせない時間ですね。ぼくの店のそばには牛乳屋さんも醤油屋さんも、酒屋さんもある。「この暮らしが好きです」

おいしく心地よい息ぬきの場所を日々構えながら、まちのよさを伝え、まちの営みを大切にします。

藤川さんの生きざまが満ちるOTO。ともに成長したいと、娘の名から付けた名店は、まちの灯そのものであり続ける。