

物産販売所

■道の駅 ■農水産物直売所 ■みやげ品販売所 ■その他

ナビで検索

道の駅みしょうMIC

TEL 0895-72-1115



住所 〒798-4110 愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城4296-1
営業時間 7:00 ~ 19:00
定休日 年中無休
周辺施設 愛南町観光協会

さんさん市 (ホテルサンパール内)

TEL 0895-73-2082



住所 〒798-4110 愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城681
営業時間 8:00 ~ 18:00
定休日 1月1日 ~ 1月3日
周辺施設 南レクログ、南レクプール、南レク松軒山公園

緑新鮮市

TEL 0895-72-5988



住所 〒798-4133 愛媛県南宇和郡愛南町緑乙712
営業時間 8:30 ~ 18:00
定休日 1月1日 ~ 1月3日
周辺施設 山出憩いの里温泉 (緑新鮮市から備前方面へ6.5km)

フレッシュ本松

TEL 0895-84-3555



住所 〒798-4402 愛媛県南宇和郡愛南町増田5470
営業時間 8:00 ~ 18:00
定休日 1月1日 ~ 1月3日
周辺施設 一本松温泉あけぼの荘、あけぼの公園

愛南おっとり産直市

TEL 0895-72-0321



住所 〒798-4341 愛媛県南宇和郡愛南町蓮乗寺106-1
営業時間 8:00 ~ 18:00
定休日 1月1日 ~ 1月3日、11月3日
周辺施設 南レク大森山公園

ホテルサンパール

TEL 0895-72-3131



住所 〒798-4110 愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城681
営業時間 売店 6:00 ~ 20:00
定休日 年中無休
周辺施設 さんさん市

ゆらり内海

TEL 0895-85-1155



住所 〒798-3703 愛媛県南宇和郡愛南町須ノ川286
営業時間 11:00 ~ 22:00
定休日 第2・第4水曜日 (夏季を除く)
周辺施設 須ノ川公園、グリーンパークすのかわオートキャンプ場

愛南産直バイキング (レストラン)

山出憩いの里温泉 TEL 0895-72-6263



住所 〒798-4133 愛媛県南宇和郡愛南町緑乙4082-1
営業時間 11:00 ~ 14:00, 17:00 ~ 20:30

愛南ゴールドの加工品

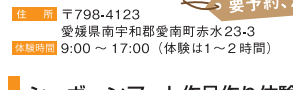
愛南ゴールドブランド協議会 (事務局 愛南産直加工会) TEL 0895-72-0963



住所 〒798-4131 愛媛県南宇和郡愛南町城辺甲1988-1

真珠アクセサリ作り体験

わかき真珠 TEL 0895-70-5077 要予約、2名以上



住所 〒798-4123 愛媛県南宇和郡愛南町赤水23-3
体験時間 9:00 ~ 17:00 (体験は1~2時間)

シーボーンアート作品作り体験

ゆらり内海 TEL 0895-85-1155 第2・第4日曜日



住所 〒798-3703 愛媛県南宇和郡愛南町須ノ川286
体験時間 13:00 ~ 16:00

愛南町の特産品に関するお問い合わせは、

愛南町役場商工観光課 TEL 0895-72-7315

住所 〒798-4196 愛媛県南宇和郡愛南町城辺甲2420

愛南町の飲食店や宿泊に関するお問い合わせは、

愛南町観光協会 TEL 0895-73-0444

住所 〒798-4110 愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城4296-1



愛南かき



甘夏

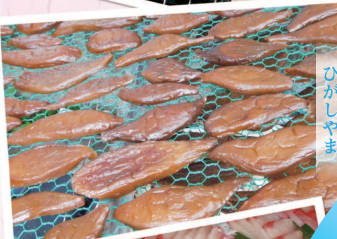
春



マダイ



カツオ



ひがしやま



久良のぶり

あいのん旬 愛南町の特産品

冬



ハートオニオン



ブロッコリー

夏



愛南ゴールド



岩ガキ

秋



愛南栽培ひじき



海の幸

愛南町の海岸部は典型的なリアス式海岸を形成しており、湾を活用した魚類・貝類の養殖漁業や、カツオの一本釣りをはじめとする漁船漁業が盛んに行われています。

海カツオ

カツオアブルー



盛漁期
3月下旬
～6月
(戻りカツオは
8月～11月)

ぎょしょく普及戦隊
愛南ざよレンジャーが海の幸を紹介!

3月下旬になると愛南町の深浦漁港でカツオの水揚げ量が増え始めます。この時期には日本近海を北上する上りカツオが水揚げされ、特に出初めものは初カツオとして重宝されています。深浦漁港は四国一のカツオの水揚げ量を誇り、漁港から一本釣りをする漁場までの距離が近いので、鮮度抜群のカツオが水揚げされます。日帰りカツオ漁はお盆の時期に一度落ちますが、10月頃からは南下してくる戻りカツオが水揚げされます。春の上りカツオは脂が少なくあっさりとした味わいで、秋の戻りカツオは脂が乗っています。カツオは主に刺身やたたきで食べられますが、カツオを用いた郷土料理や加工品などもあり、地域の食文化に深く根付いています。

■愛南びやびやかつおが食べられるお店(飲食店)

市場食堂 TEL 0895-73-2556	ゆり内海 TEL 0895-85-1155
黒潮海閣 TEL 0895-72-6091	お食事処なにわ TEL 0895-72-1411
ホテルサンパル TEL 0895-72-3131	<small>※水揚げの状況により入荷しない場合がありますので、事前に飲食店へお問い合わせください。</small>

愛南びやびやかつお

愛南びやびやかつおとは、愛南漁協が管理して品質を認めた特別なカツオのことです。釣ったカツオを船上で活け締めし、その日のうちに水揚げしてスラリアイスという鮮度保持に優れた水で保管しています。愛南びやびやかつおは小売りはしておらず、主に愛南町内の飲食店で刺身として食べることができます。元々、びやびやとは地元の漁師さんが使う言葉で、非常に鮮度が良いことを意味します。

海マダイ



通年



愛南町は日本有数の養殖真鯛の産地で、漁場環境やエサにこだわった品質の良い真鯛が生産されています。真鯛は料理の用途が幅広く、刺身や煮付け、鯛めし、鯛そうめんなどさまざまです。塩釜や一夜干しなどの真鯛を使った加工品も豊富にあります。

海イワシの丸干し



通年

深浦漁港には鮮度の良いウルメイワシやカタクチイワシが豊富に水揚げされるため、塩加減や干し方にこだわった上品な丸干しが作られています。カタクチイワシの方がやや苦味が強く、好みがあります。グリルやトースターで炙るだけの調理も簡単です。

海愛南栽培ひじき



通年



真珠母貝(アコヤ貝)の養殖が盛んな愛南町で、その設備を利用して製作的にひじき栽培が行われています。春に刈り取って秋に新物ができます。栄養豊富でしゃきとした歯ごたえがあり、外国産ひじきが多い中で貴重な国産ひじきです。

愛南漁協深浦本所 TEL 0895-72-1135

海愛南ヒオウギ

ヒオウギパール



通年

ヒオウギ貝の鮮やかな貝殻は天然の色です。6月頃に杉葉を海に浸けて稚貝を採取し、1年半から2年かけて育てます。味はホタテ貝に勝るとも劣らず、甘みがあって濃厚で、刺身、焼き物、煮物、揚げ物、炊き込みご飯などに用いられます。

愛南漁協内海支所
TEL 0895-85-0304

海愛南かき

ガキアイボリー

加熱用



12月
～
2月

愛南かきを養殖する御荘湾は、牡蠣の生育に必要なプランクトンが豊富なため、肉厚でプリプリの牡蠣が育ちます。殻付きは焼きや蒸して、むき身は鍋やフライに最適です。6～7月頃には大ぶりの岩ガキも味わえます。

愛南漁協御荘支所
TEL 0895-74-0101

海ひさよし久良のぶり

ブリグリ



12月
～
2月

ブリは冬に脂が乗って旬を迎えます。1年半から2年かけて養殖した久良のブリは、4～6キロ台で漁協が直販しており、通常は水揚げした翌日(地域差あり)に味わうことができます。定番の刺身のほか、ブリしゃぶ、ブリ大根、照り焼きなどがおすすめです。

久良漁協
TEL 0895-72-1225

愛南町の水産物全般に関するお問い合わせは、愛南漁業協同組合 深浦本所 TEL 0895-72-1135

山の幸

愛南町の間山部では、愛媛県の最南端という地理的に温暖な気候を活かして柑橘栽培が盛んに行われています。また、平野部では、野菜や果物、水稲などの生産が盛んです。

山愛南ゴールド(河内晩柑)

かわち

平城小学校キャラクター
みかんいえるう



4月下旬
～
6月

黄金色に輝く愛南ゴールドは、文旦系の柑橘で果汁が多く、グレープフルーツのような爽やかな味わい特徴です。品種名は河内晩柑と言いますが、出荷者によって名称が異なることから2007年に総称として愛南ゴールドと名付けられました。昭和40年代半ばに愛南町に導入された後、温暖な気候が栽培に適していたことから生産が拡大しました。現在では愛南町が生産量日本一を誇る産地となっています。柑橘類全体に占める割合はまだ低いことから貴重で、柑橘の少ない時期に食べられるため人気と知名度が高まっています。また、樹齢15年以上の木から収穫されるものは味が良いとされ、栽培の歴史が長い愛南町産はその点においても価値があります。愛南ゴールドは収穫される時期によって異なる味が楽しめる、春に収穫されたものはみずみずしく適度な酸味があり、木に成らせたま夏の盛りに収穫されたものは水分が抜けて深みのある味わいになります。外果皮は手でむくことができ、内袋は果物ナイフで切り目を入れるとむきやすくなります。見た目美しいことから贈答用としても用いられ、喜ばれます。

J A えひめ南 南宇和選果場 TEL 0895-72-1421

山甘夏



3月下旬
～
5月上旬

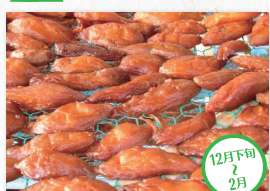
山ポンカン



1月
～
2月上旬

その他にも、温州みかん、デコボン、文旦、せとかなど、さまざまな種類の柑橘が愛南町で栽培されています。

山ひがしやま



12月下旬
～
2月

ひがしやまは昔から作られている芋菓子で、サツマイモを蒸詰めした後で適当な大きさに切り、天日干しをして作ります。途中で何回も裏返すなど手間と時間がかかります。お芋本来の自然な甘みがあり、冬になると町内の物産販売所に並びます。

山媛っこ地鶏



通年

媛っこ地鶏は愛媛県のブランド地鶏で、肉質が良く、適度な歯ごたえと脂の乗りの良さが特徴です。独自の飼育基準に基づいて適正に管理して育てられており、町内の物産販売所で販売されているほか、飲食店やイベント時に味わうことができます。

各物産販売所 TEL 裏面記載

山ハートオニオン(セットタマネギ)



11月中旬
～
12月

5月～6月頃に収穫する一般的なタマネギと違い、ハートオニオンは11月から収穫できる超極早生種の新タマネギです。切っても涙が出ず、甘みがあってサラダに適しています。葉っぱも美味しく、みそ汁や焼き、野菜炒めなどで食べられます。

J A えひめ南 南宇和営農センター TEL 0895-72-1121

山ブロッコリー



11月
～
5月

愛南町はブロッコリーの産地で、県内一の生産量を誇ります。秋冬型や春型の品種があり、長期間に亘って生産されています。甘みがあってやわらかく、鮮度保持のために気温の低い早朝に収穫し、市場に送る際には氷詰めをして出荷しています。

山生姜



10月下旬
～
(通年)

葉たばこに代わる農作物として生姜栽培が行われており、産地化に向けて規模拡大が進んでいます。愛南町の温暖な気候と定期的な降雨が生姜の生育に適しており、特に新生姜は10月下旬から収穫が行われ、出荷されます。

愛南町の農産物全般に関するお問い合わせは、J A えひめ南 南宇和営農センター TEL 0895-72-1121



愛南町を当地キャラクター
なーしくん