



こだわりの産品を紹介 「あいなん逸品図鑑」特集

広報あいなんでは、町内の職人のこだわりの産品（農水産物や加工品、ときには工芸品など）を紹介する「あいなん逸品図鑑」というコーナーを設けています。今回は特集として、4人の方に話を伺いました。

なお、このコーナーは愛媛CATV愛南局と連動しており、同局が撮影した映像はケーブルテレビ（びやびや愛南タイム）で放送されています。

動画はYouTubeの愛媛CATVアカウントでも視聴できますので、左記のQRコードを読み取ってご覧ください。

令和2年度分はこちら↓



愛南町
ホームページ

令和元年度分はこちら↓



愛南町
ホームページ

あいなん逸品図鑑 その③



「ブロッコリー」



愛媛CATV
動画

生産者 森口 ^{ひでき}英樹さん (御荘長月)

もともと興味があったという農業を始めて3年目になる森口^{ひでき}英樹さん。就農を決意した際、「親からはやめておけと猛反対を受けた」と言いますが、徐々に規模を拡大し、現在は3町半ほどの農地でブロッコリーの栽培を行っています。

5月下旬に収穫する春型のブロッコリーは、1月から2月にかけて植え付けを行ったもので、追肥や防除、草刈りなどをしながら丁寧に育ててきました。「気温が上がると虫が活発になり、春はアブラムシも発生するので注意している」と話すように、栽培に関する苦労は絶えませんが、害虫が^{からい}花蕾(実)に入ると出荷先で規格外になるため特に気を使っています。

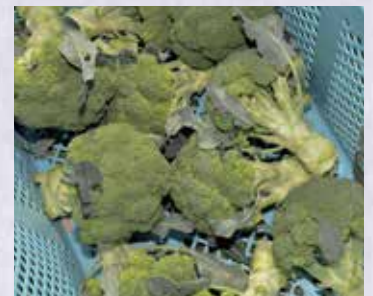
気温の上がない早朝に行う収穫作業では、一つずつ実の状態を確認し、出荷基準の大きさに達したものを順々に刈り取っていきます。ブロッコリーは一日で見た目や大きさが変わるほど成長が早いため、一つの畑を一週間ほどで一気に収穫します。「最初はにこやかに話をしながら、二日目あたりになると黙々と」と表現するように、地道な作業が続きます。

栽培にあたって心掛けていることは、実がしっかりして茎の太いものを作るということです。その成果もあり、今年のブロッコリーの出来栄は良く、新鮮で歯ごたえが良いと評判は上々です。

森口さんのおすすめの食べ方は炒め物で、さっと塩ゆでをして、オリーブオイルやソーセージと合わせて炒めるとおいしいそうです。現在は「おはよう」と「幸よし」という2つの品種を栽培していますが、「暑さや寒さ、水気に強い品種があるので、その時期に応じた品種を取り入れていきたい」と意欲は十分です。



▲4カ月ほどかけて育てたブロッコリーを手を持つ生産者の森口英樹さん。



▲収穫したブロッコリーは3段階の大きさに分け、JAえひめ南に出荷しています。



▲収穫は早朝に行います。就農3年目ですが、手際良く作業を進めます。



善家さんが販売するかんきつの加工品について

▶ジュース

種類：河内晩柑、ポンカン、ミックス(河内晩柑、ポンカン、不知火を混ぜ合わせたもの)

容量：大瓶(720ml)、小瓶(180ml)

▶コンフィチュール(果皮が入っていないもの)

マーマレード(果皮が入っているもの)

種類：オリジナル、ブラック(チョコがけのピールをイメージしてブラックココアを足したもの)、シナモン(大人向けで香りを楽しんでもらうもの)、ソルト(塩気があって甘さを引き立たせたもの)

町内でのブロッコリー栽培について

愛南町は県内一のブロッコリー産地で、県内生産量の約半分を町内産が占めています。

耕作放棄地を活用した新たな「愛南ブランド」作りをキーワードに、野菜産地化推進事業により生産者に対して補助を行うなど、町や農協などの関係機関が連携して産地拡大に取り組んできました。

町内産のブロッコリーには秋冬型や春型の品種があり、10月から翌年6月ごろまで長期間にわたり収穫することができます。

あいなん逸品図鑑 その⑭



「かんきつの加工品」



愛媛CATV
動画

はなき農園 善家^{もと}基さん(御荘和口)

3年前に大洲市から移住し、御荘和口でかんきつ栽培と加工品作りを行っている善家基さん。自らが生産する河内晩柑やポンカン、不知火^{しらぬい}などを用いて、ジュースやコンフィチュール、マーマレードを製造しています。

ジュース作りにおいては、収穫したかんきつを一度倉庫に保管し、完熟度を見ながら搾汁を委託するタイミングを探ります。「長く置き過ぎると甘くなるし、短いと酸味が残る。その見極めが重要」と言い、特に気を使っています。最近では飲み切りタイプの小瓶もラインナップに加えるなど、新たな商品開発にも意欲的です。

一方、河内晩柑を用いて製造するコンフィチュールやマーマレードはすべて手作りで、時期によってかんきつの味も変化するため、「できるだけ味を調べようとしているが、なかなか難しい」と苦労をのぞかせます。善家さんのおすすめはクラッカーにクリームチーズを乗せ、コンフィチュールやマーマレードを合わせる食べ方です。商品を購入した方からの評判も良く、「これを食べると他のものが食べられなくなった」という声もあるほどだそうです。

商品そのものはもちろん、箱にもこだわっており、猫がデザインされたかわいい見た目と、手提げにもなる機能性を有したものを使っています。販売はインターネットでの個人向けが主で、InstagramなどのSNSも積極的に活用しています。

「かんきつをそのまま食べるだけではなく、こういう風に食べたら良いということを利用して発信していきたい」と話す善家さんは、すでに新たな商品の開発にも取り組んでいて、「河内晩柑のゼリーや飴を商品化したい」と意気込んでいました。



▲かんきつを使った加工品作りを行っている善家基さん(右)と華奈子さん。



▲販売している商品はジュースとコンフィチュール、マーマレード。



▲商品の箱詰め作業をする善家さん。デザインや機能性にこだわった箱を使っています。



織田若一さんが制作するヒオウギ貝の工芸品は、須ノ川にある観光施設「ゆらり内海」で販売されています。通信販売にも対応していますので、下記のホームページをご覧ください。お電話でお問い合わせください。

▶ゆらり内海

所在地：愛南町須ノ川286番地
営業(入浴)時間：11:00～22:00
定休日：水曜日
電話番号：0895-85-1155



ゆらり
ホーム
ページ

ヒオウギ貝について

ヒオウギ貝の色鮮やかな貝殻は天然の色です。愛南町では内海地域で盛んに養殖が行われています。

6月ごろに杉葉を海につけて稚貝を採取し、1年半から2年かけて養殖します。味はホタテ貝に勝るとも劣らず、甘味があって濃厚で、刺し身、焼き物、煮物、揚げ物、炊き込みご飯などさまざまな料理に用いられています。

見た目が美しいヒオウギ貝の貝殻は、工芸品作りなどにも活用されています。

あいなん逸品図鑑 その②



「ヒオウギ貝の工芸品」



愛媛CATV
動画

ヒオウギ工房織田 織田 ^{わかいち}若一さん (油袋)



▲自ら養殖したヒオウギ貝を用いて工芸品などの制作を行っている織田若一さん。

オレンジや赤、黄、紫などの色鮮やかな貝殻が特徴のヒオウギ貝。内海地域で盛んに養殖されているこの貝を活用し、工芸品の制作を行っている織田若一さん。もともと真珠母貝であるアコヤ貝の養殖が本業ですが、平成7年ごろにアコヤ貝の大量へい死が発生し、「何か他の収入源を確保しなければ」と作品作りに着手。ヒオウギ貝の活用に活路を見いだしました。

今では内海地域にヒオウギ貝を用いた作品作りを教える教室もあり、貝殻の活用が進んでいますが、「こういったものを作っているのは私だけでは」と話す織田さんが制作するのは、マグネットやキーホルダー、根付、フットランプなどです。

ヒオウギ貝の貝殻の色はオレンジが圧倒的に多く、黄や紫は少ないため、「作るときは組み合わせに苦労する」と言いますが、出来上がった作品は色がバランス良く配置されています。

販売は主に須ノ川にある観光施設「ゆらり内海」で行っており、特にゴールデンウィークなどのレジャーシーズンには県内外から多くの観光客が訪れることから売り上げが伸びるそうです。織田さんの工芸品を購入した方から手紙が届くこともあり、「きれいさに感動した」といった内容はやりがいにつながっています。

以前は売れ行きが良かった携帯電話のストラップは、スマートフォンの普及によって需要が減少したため、現在はフットランプの制作に力を入れています。「いつまで売れるか分からないでしょ」と話す織田さんですが、まだまだやる気は十分で、「収入を目的に始めたが、やり始めたならやめられないんですよ。元気なうちは続けていきたい」と笑顔を見せていました。



▲左上から順にマグネット、キーホルダー、根付。右はフットランプ。



▲ヒオウギ貝のはんだ付けを行う織田さん。手つきは慣れたものです。



株式会社愛南サン・フィッシュについて

愛南サン・フィッシュは平成29年10月に会社が設立され、平成31年4月に加工場が完成しました。加工場では真鯛を中心に、ブリやスマといった愛南町を代表する魚を加工しています。

加工品は、真鯛を使ったフィーレと言われる半身の切り身を中心に、消費者が料理しやすい大きさに加工したものや、ホテルや外食業者向けの製品を作っています。



愛南サン・フィッシュ
ホームページ

取り扱う商材について

商材は、カット加工以外に焼成などを行う加熱商材や鯛のパイ包みのようなメニュー提案商材があります。下記の料理はメニュー提案の一つです。

クリビヤックは、ロシアを起源とするサーモンを使ったフランス料理です。

ある神戸の有名なホテルの料理長が、パイ生地の中身を真鯛に変えることを発案し、愛南サン・フィッシュがオリジナル商品として仕上げました。



【真鯛のクリビヤック】

あいなん逸品図鑑 その②



「真鯛のフィーレ」

株式会社愛南サン・フィッシュ
代表取締役 原田 史郎さん



愛媛CATV
動画

「愛南町に降り注ぐ明るい太陽のSUNと、愛南産のサンを合わせて愛南サン・フィッシュの社名ができた」と笑顔で話す原田史郎さん。

愛南サン・フィッシュは、愛南町の養殖業者と地元の金融機関が連携して地域の養殖業の発展のために設立された会社です。

加工場には養殖業者の協力の下、活け締めされた品質の良い魚が運ばれてきます。その魚の商品価値が落ちないように、「時間と温度の管理、衛生面に配慮しながら加工作業を行っている」と気を使っています。

真鯛の加工品は一年中出荷でき、三枚おろしのフィーレ、腹骨を抜くなどの処理を施したロイン加工、刺し身のように切り分けるスライスなどがあります。

主力商品の真鯛のフィーレは、一部の作業工程を除いて、鱗を取ったり、三枚におろしたりする作業を機械で行っています。

販路は、関東圏を中心に外食産業のレストランやホテルなどに出荷しており、真鯛のフィーレを使った事業者からは、「下ごしらえが要らないし、簡便性があり使い勝手が良く、何より新鮮だ」と高い評価を得ているそうです。

今後の目標について原田さんは、「フィーレは、さらにおいしさを求め、安心安全な商品になるように努めていきたい」と品質に対するこだわりを見せ、「会社は、養殖業者と連携して、日本中の消費者の皆さんに商品をお届けできるように、販売の窓口となる企業を目指し、愛南町の養殖業の繁栄に寄与していきたい」と意欲を見せていました。



▲愛南サン・フィッシュの加工場について説明する代表取締役の原田史郎さん。



▲真鯛の皮が残らないように、一つ一つ丁寧に取り除く作業スタッフ。



▲3枚におろし鮮度が落ちないように真空パックされた真鯛のフィーレ。