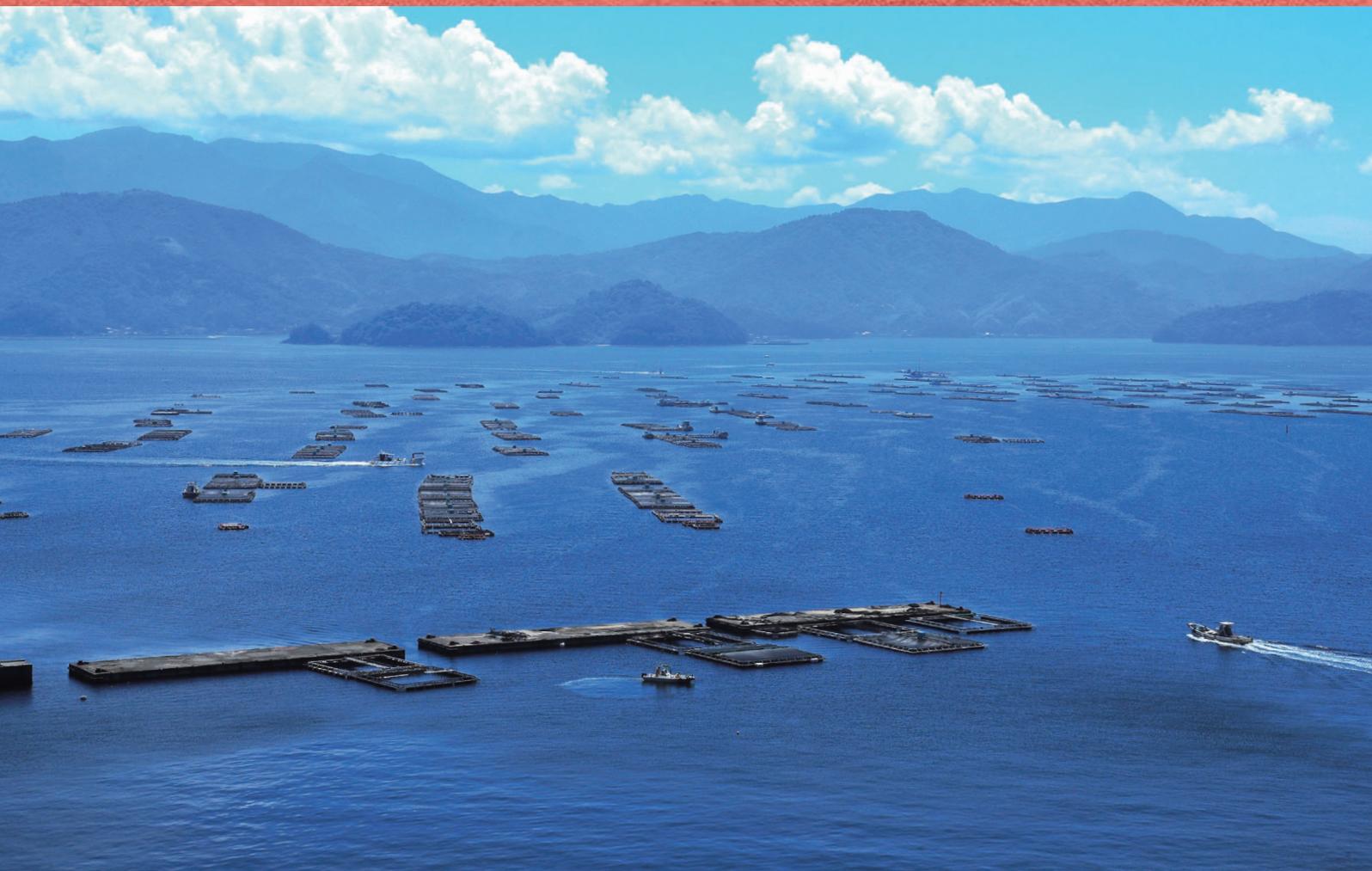


UWAJIMAN LETTER

愛媛・宇和島

あなたのもうひとつのふるさと、宇和島市から
いつも応援してくださっている皆様に
このまちの日常の豊かさを手紙でおすそ分け。
どうぞ、お時間のあるときに、ゆっくり読んでみてください。



宇和島

ココロまじわうトコロ

宇和海で育まれた

こだわりの美^{うま}し真鯛。

真鯛

RED SEA BREAM

ほどよい歯ごたえがあり、淡白でありながら上品なうま味を併せ持つ。

美しい姿と味わい、そして「めでたい」に通じることから

日本では古くから「魚の王様」として愛されている真鯛。

複雑な入り江が連続するリアス式海岸の宇和海は

市場価値の高い真鯛養殖が盛ん。

その美味しさの秘密を探るために、宇和島「遊子」の海を訪ねました。

「海への愛」を「感動の味」に。

最高の条件が揃った宇和海、



FSSC22000取得加工場
マリンコープゆす

徳島祐輔

YUSUKE TOKUSHIMA

波静かな入り江で育てた
稚魚を潮流渦巻く沖合へ。
アスリートのような真鯛。



全国の料理人からも高い評価を得ている宇和島の養殖真鯛。「その美味しさを生み出している条件のひとつが、宇和海の地形」と話すのは愛媛県漁業協同組合遊子支所の徳島さん。特に遊子の海の入江は波が穏やかで、沖合には激しい潮流が渦巻いている。「稚魚のうちは入り江でやさしく育み、その後、漁場を沖合に移します。速い潮流に

より海中が常にきれいに保たれ、その流れが魚の身を揉み、あたかもアスリートのように引き締まった身質となるのです」。生産者たちは日々、魚の健康状態をチェックし、研究開発した餌の給餌にも心配りを怠りません。こうして2年から3年かけて育てた後に、真鯛は出荷の時期を迎えるのです。



わずか2時間で封じ込めた鮮度。

水揚げから加工完了まで



加工にも独自のこだわり。 家庭でとれたてを再現できる 最先端のCAS凍結。

十分に育った真鯛は、生け簀ごと船で引いてきて浜に接岸されます。ここからの作業は圧巻。真鯛にストレスを与えないように、静かに網で引き上げ、手作業で仕分けしながらすぐにマリンコープゆすフィーレ加工場へと運ばれます。水揚げから加工場への移動はわずか数分。加工場では、人の

手と最新の機械により、鱗取りや三枚おろし、成形などの作業が手早く行われています。「特に注目していただきたいのはCAS凍結という最先端のシステム」と徳島さん。これは-40度以下の低温で素早く凍結する方法で、商品を解凍した時に、魚の組織の細胞壁や細胞膜を壊すことはありません。そのため、家庭で調理する際に、とれたての味を再現することができるのです。



マリンコープゆすフィーレ加工場



ふるさと納税の返礼品も提供しています
愛媛県漁業協同組合 遊子支所 TEL:0895-62-0227
<https://marinecoop-yusu.shop-pro.jp>

Recommended cooking

宇和島の鯛 おすすめクッキング



返礼品をちょっとお洒落に おうちレシピ

宇和島の養殖真鯛の持ち味を生かすレシピをご紹介します。おもてなしの一品としても、自慢できる料理です。



サクとしたなかに鯛の旨味がジュワー

鯛カツの タルタルソース添え 2人前

【材 料】 皮なしの鯛の切り身…半身分 小麦粉…適量
塩コショウ ……………適量 パン粉…適量
卵 ……………1個 油…………適量

- ① 鯛を食べやすい大きさに切り、クッキングペーパーで水気を拭く。
- ② 塩コショウを両面にふり、小麦粉、卵、パン粉の順でまぶす。
- ③ 180度の油でこんがりきつね色になるまで揚げる。盛り付けて、タルタルソースを添えて完成。

※タルタルソースはゆで卵3個、みじん切りにして水にさらして絞った玉ねぎ1/2個、大葉10枚のみじん切りに、マヨネーズ大さじ6、レモン汁大さじ1を加えて混ぜ合わせる。塩コショウで味を調べて、最後にお好みにブラックペッパーを加える。



鯛の旨味を全部いただく

アクアパッツァ 2~3人前

【材 料】 皮付きの鯛の切り身…半身分 水……………300cc
アサリ ……………1パック 塩コショウ …少々
プチトマト ……………5~6個 サラダ油 …大さじ3
コンソメキューブ……………2個

- ① 中火でフライパンを熱してサラダ油を入れ、鯛の皮目を下にして、焼き色がついたら裏返す。
- ② ①にアサリ、水、コンソメを入れ、コンソメが溶けたら弱火にして蓋をする。
- ③ アサリに火が通ったら、いったん火を止めてプチトマトを入れる。さらに蓋をして3~5分したら塩コショウで味を調べて完成。

※サラダ油をオリーブオイルに変えれば、風味がよりアップする。また水を入れる前にニンニク(スライスまたはみじん切り)を入れ、香りが出てから水を加えれば本格的な味わいに。

ご存知ですか？

誰もができる応援活動

「#鯛たべよう」

私たちも取り組んでいます

宇和島市では、鯛を買って食べて応援する産地応援企画「#鯛たべよう」を実施中。これを盛り上げるのに一役買っているのが、マグロの解体ライブで腕をふるっている宇和島水産高校のフィッシュガールのみなさん。市が制作した「宇和島鯛膳集」の作成にも協力してもらいました。「いま、私たちはグループに分かれて新たな鯛のレシピ開発をしています」と話す田中さん。「ちょうど試作の山場。5種類の料理づくりに取り組んでいます」と島内さん。早川さんは「お子さんも楽しみながらできる手軽なレシピで、おうち時間を充実させて欲しい」と笑顔を見せます。今自分にできることを考え活動している彼女たちは、地域の活力になっています。

また(株)宇和島プロジェクトのサバキ女子として、フィッシュガールと同様に解体ショーなどで活躍している



愛媛県立宇和島水産高等学校
3年生フィッシュガール

たなかゆう しまうちあや はやかわかいり
左から:田中優さん、島内綾さん、早川海琉さん

宇和島プロジェクト
おくむらゆう
奥村悠さん

のは県外から移住してきた奥村さん。普段は全国に足を運んでいます。今は主に県内で宇和島市の水産物のPRをしています。「SNSも活用しており、クラウドファンディングも始めました」。静岡県出身の奥村さんは、今ではすっかり宇和島市とその海の恵みのファンに。「いろんな困難に負けず、今できることで生産者さんの想いを消費者の方々へ伝えたい」と瞳を輝かせます。

合言葉は「#鯛たべよう」。宇和島愛に満ちた彼女らの挑戦はこれからが本番です。



みなさんも鯛を食べたとき、買ったとき、料理したとき、釣ったときなど「#鯛たべよう」をつけてSNSに投稿してください。現在、ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」内の宇和島市のページに特集ページも用意しています。詳しくはこちらから

https://www.furusato-tax.jp/feature/detail/38203/5313?area_prefecture_original



フィッシュガールも制作協力を行った鯛レシピ集「宇和島鯛膳集」



<https://www.city.uwajima.ehime.jp/site/minnade-ouen/>



vol.1

木屋旅館

宇和島を訪れた人、興味のある人に
DEEPな魅力を知ってもらいたい。



グレブさん

明治44年に創業した木屋旅館は、多くの著名な作家からも愛された名旅館。平成7年、建物の老朽化などを理由に惜しまれつつ閉館しましたが、平成24年にリノベーションが施され、再生オープンを果たしました。その人気に一役かっているのが、支配人のグレブ・バルトロメウスさん。「バルさん」の愛称で親しまれています。ポーランド出身のバルさんは、愛媛大学への留学を機に愛媛と縁を結び、木屋旅館運営スタッフの公募に名乗りを上げて、宇和島市に移住しました。以来、ユーモアあふれる人柄と宇和島愛により、独自の視点でこの地の魅力を国内外に発信しています。今年は落とし物の

ぬいぐるみを旅人に見立ててSNSを発信。新聞やネットニュースで取り上げられて話題に。「宇和島にはたくさんの宝物があります。それを知ってもらうきっかけになれば」。まずは木屋旅館のSNSをチェックし、そしていつの日か、木屋旅館を訪ねてみてください。

宿泊券がふるさと納税の返礼品にもなっています。
木屋旅館ペア宿泊券【1泊朝食付 2名分】

木屋旅館

愛媛県宇和島市本町追手2丁目8-2
問い合わせ/0895-22-0101 ※見学可
<http://www.kiyaryokan.com>
<https://www.facebook.com/kiyaryokan>



ふるさとウワジマ応援寄附

ファンミーティング

ご案内

みんなの知らないウワジマの魅力

昨年はいじめて実施したファンミーティング。

より深く宇和島を知っていただける機会となり、ご来場いただいたみなさまには厚く御礼申し上げます。

さて、今年度は、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、オンラインでの開催を検討しております。

改めてみなさまにお知らせいたしますので、今しばらくお待ちください。

日時

令和2年11月上旬に開催予定

募集対象

ふるさとウワジマ応援寄附者

場所

オンライン開催の予定
参加者と宇和島市をオンラインで繋げます

募集内容・応募方法や更新情報については、
下記WebサイトおよびFacebookにてご案内いたします。

<https://www.city.uwajima.ehime.jp/site/hurusato/>



<https://www.facebook.com/furusatouwajima/>



※写真は昨年の様子です



UWAJIMAN LETTER



豊かな自然



美しい産業



美味しい食べ物



想いやる気持ち



あたたかい人々



伝統のお祭り



宇和島の日常の豊かさを
おすそ分けするLOVE LETTER
今回は「みま米」を特集します。
もちろんディープな情報も。
また次号でお会いしましょう。
「住みたくなる」、「帰りたいくなる」、
そして「連れて行きたくなる」まち
宇和島より愛を込めて



宇和島
ココロまじわうトコロ