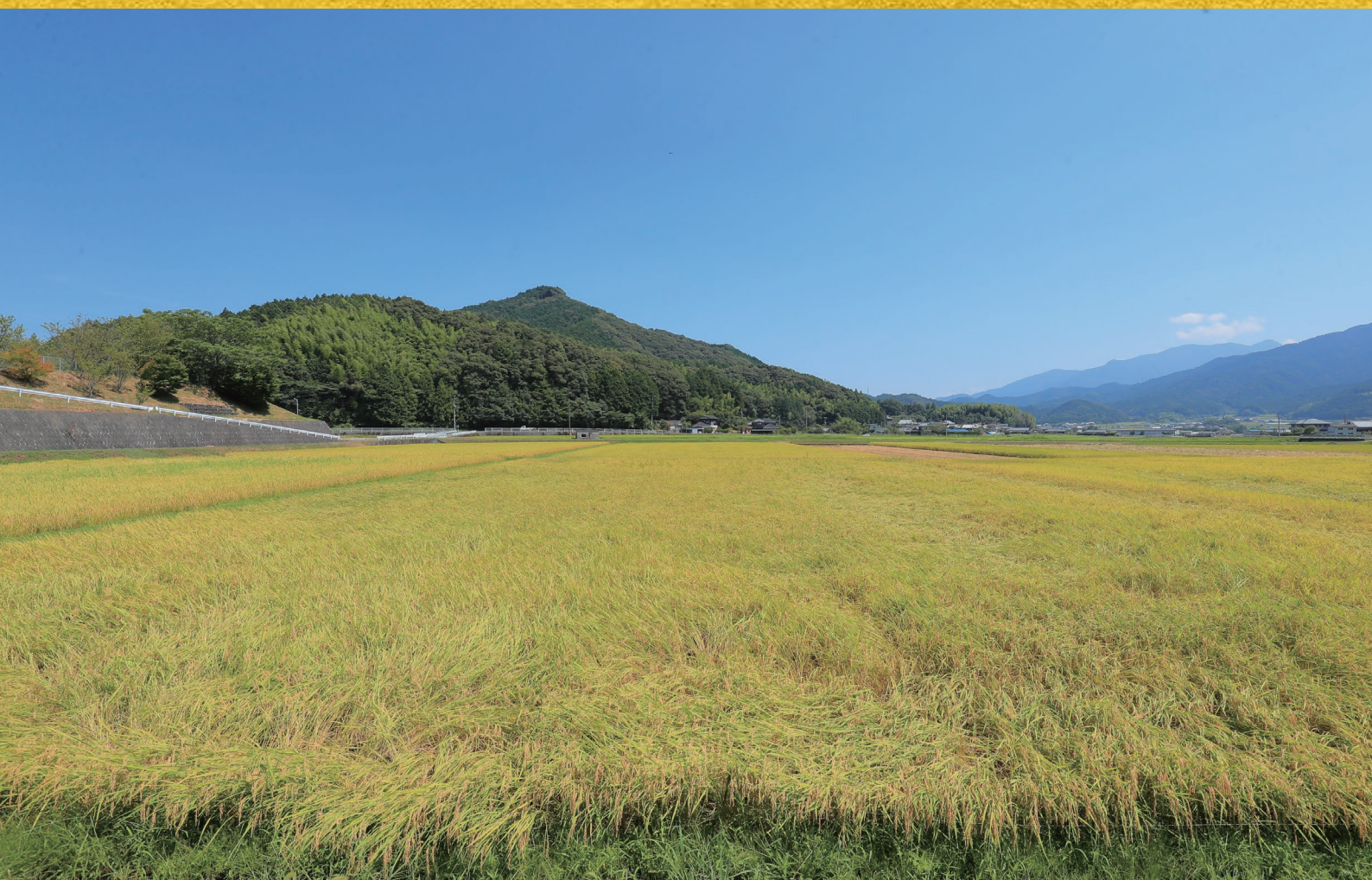


UWAJIMAN LETTER

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

神さまからの贈り物。

つやつや、ぴかぴか、

米

RICE

まだ夏の暑さの余韻が残る秋晴れの日、

米のつくり人たちは、揺れる稲穂に日焼けした顔をほころばせます。

ここは宇和島市三間^{みま}地区、標高150メートルの盆地。

昼夜の寒暖差があること、粘土質の土壤に恵まれていることから

美味しい「三間^{みま}米」の栽培地として知られています。

そしてそこには、真面目に楽しく農業に勤しむ人たちがいました。



三間町特別栽培米生産組合

水と土と気候に恵まれた
天下に誇る栽培地で
刻まれた米づくりの歴史

「三間のお米栽培は、歴史があるんよ」と話すのは、仲間たちとともにこだわりの米づくりをしている兵頭さん。豊臣秀吉が全国に役人を派遣して田畑の調査をする「太閤検地」を行った際、三間を訪れた役人は「日本で一番の米ができる土壌だ」と驚いたとか。その秘密は、その当時の城主土居清良の農政と、それを支えた農学者 松浦宗案の広範な知識と惜しまぬ農民への指導でした。三間町には100以上のため池がつくられて

美沼の地は、その昔、美しい沼が多く、水沼が転じて、美沼(みぬま)となり、そして、三間(みま)という名前が生まれました。私達の作る米の名称“美沼姫”は、この伝説を内包しています



おり、豊潤な水に恵まれています。また土壌は保湿性と保肥力が高い肥沃な粘土質。そして標高150メートルの盆地の気候は昼夜の寒暖差が大きく、暖かい昼間に合成されたでんぷん質が、冷え込む夜間に損なわないという特徴があります。こうした、水、土地、気候という神様の贈り物と実直な三間人の人柄が相まって、今まさに、三間米は、全国区のブランド米へ飛翔しようとしています。



美味しい米をもっと美味しく、
食の安全にもとことんこだわる
互いが切磋琢磨する組合員。

三間町特別栽培米生産組合が産声をあげたのは、平成元年。「美味しいのは当たり前。安心・安全に食べられる米をつくりたい」という志を持った農家が集まり、「美沼姫」のブランド名で低農薬、無化学肥料という厳しい基準を設けた米づくりに取り組み始めました。「子や孫、そして三間米を買ってくださる方



天神池
水田にたゆまず水を送っています

を喜ばせたい」。そんな思いが組合の原点です。無農薬の米栽培は困難を極めることから、除草剤は初期の1回のみとし、肥料は鶏糞、牛糞、米ぬかなどの有機質肥料のみ。保管も低温倉庫で行うなど、そこには一切の妥協はありません。また穂肥診断日と稲刈り診断日には、組合員全員ですべての水田を巡回。互いが切磋琢磨しながら、「美沼姫」の品質管理とさらなる品質向上のために汗を流しています。



三間町特別栽培米生産組合
<http://www.mimamai.net/>

Recommended cooking

三間米 お釜でご飯を炊きました



「おかずいらず」の「美沼米」をかまど炊き。
まずは塩むすびでその滋味を味わってみませんか

塩をきかせて甘みを引き出し

ふんわりとやさしく握って

「美沼米」を購入するファンからは、「お米だけで美味しい」「おかずがなくてもご馳走だ」との嬉しい声が続々と寄せられています。兵頭さんも「この美味しさをストレートに味わうなら塩むすびが一番」と胸を張ります。農作業が一段落したある日、組合員は兵頭さん



今年の収穫を終えて、ほっと一息をつくメンバーたち。
自慢のお米に舌鼓を打ちながら笑顔ほころばせます

宅に集まり、今年のお米をかまど炊きの塩むすびで味わいました。おむすび名人の谷本智子さんによれば「甘みのあるお米だから、いつもより塩をきかせるのがコツ」と話します。また米粒を潰さないよう、ふんわりとやさしく握るのもポイント。家庭でもぜひチャレンジしてください。



智子さんが握ってくれた塩むすび。
炊きたてはもちろん、冷めても美味しさはそのままです

もっと知りたい宇和島の

宇和島

ダイブ物語

vol.2

家電カフェ®兵頭

「町を元気にしたい」と奮闘する 「OSSAN」に出会える場所



兵頭さん

家電販売店店主、どぶろくの醸し人、町おこしの仕掛け人、洋楽愛好家…。多彩な顔を持つ兵頭肇さんが経営する「家電カフェ®兵頭」は、ポップアップトースターやウォークマン、カセットデッキなど昭和のレトロ家電が並ぶユニークなカフェ。約40年前に家電店の仕事を始め、いつしか古い家電が集まるようになったそう。これらは全て兵頭さんが修理を施し、現役で使うこともできます。カフェとして営業を始めた理由は、仲間たちと醸造を始めた「どぶろく（濁り酒）」にあります。それまで、生まれ育った津島地区に元気を呼び込みたいと奮闘していた兵頭さんらは、地区に使われなくなった酒蔵があったことから、「ここで酒造をできないか」と考えました。そして愛媛県第1号のどぶろく特区として名乗りをあげ、苦勞の末にどぶろく

「NASSO(なっそ：なっそとは宇和島の表現でなんぞの意味)」の製造を実現します。今や「NASSO」や後発の「生甘酒」シリーズは、全国から注文が舞い込む人気の品に。それら商品のPRの拠点になっているのが、この「家電カフェ®兵頭」。酒造りはもはやプロの域ですが「あくまでも道楽。目的は津島を元気にすること」と飄々と語る兵頭さん。「NASSO」を逆さまから読めば「OSSAN」。おっさんたちの想いの詰まったその一杯、ぜひ味わってみませんか。

家電カフェ®兵頭

愛媛県宇和島市津島町岩松976
問い合わせ/0895-32-2409
※営業は土・日曜・祝日の10時～17時
(コロナウィルスの影響で営業は未定)
<https://nasso.exblog.jp>



NASSOと生甘酒は、ふるさと納税の返礼品にもなっています ▶



ふるさとわじま 応援寄附記念品 リニューアル!!

宇和島市では、毎年10月1日に
記念品をリニューアルしています。
今年もたくさんの“うわじまん”なものが増え、
なんと、合計200品目以上に！
新しい記念品の中からほんの一部を紹介します。

ブラッドオレンジジュース

宇和島産ブラッドオレンジを贅沢に
使ったブラッドオレンジ梅酒です。芳
醇な香りを楽しむためにも、ぜひス
トレートでお飲みください。



無添加ドッグじゃこ天ハッピーセット

店主が愛犬を愛するあまり作ってしまった究極の犬用おやつ。原材料
は新鮮な小魚に、馬鈴薯でんぷん・米麴甘酒のみ。安心して食べさせら
れる栄養満点のおやつです。



「お掃除カンタン」ホームパーティーセット

パーティーを盛り上げたい!でも、後片付けが大変なのはイヤ?!そんな方にピッタリ
のパーティーセットです。全部散らからないタイプだからお掃除ラクラクです。

シャインマスカット

一粒一粒が大きく弾力があり食感
を楽しめることはさることながら、
果汁とともに広がる甘さは、一
度味わうと手が止まらなくなって
しまいます。



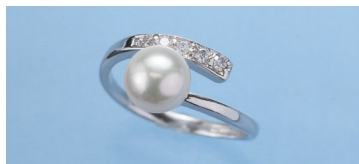
#鯛たべたいセット

宇和島名産の鯛づくしのセットで
す。鯛めしをはじめ、鯛を使った
絶品おかずも入っています。電子
レンジで簡単に調理できます。



パールフリーサイズリング

真珠本来の美しさを生かした貴重
な「無調色」パールを使用。手
元で光る真珠は上品ながら存在
感があり、フリーサイズなので、
プレゼントにもおすすめです。



贅沢みかんジャム&しらぬいジャムセット

みかんと不知火の果肉を原料にした2種類の
ジャムです。甘さは控えめで、素材の味をしっ
かりと感じられるように、保存料・香料・着色料
などは使用せず、手作り仕上げました。



だてまぐろ詰合せ

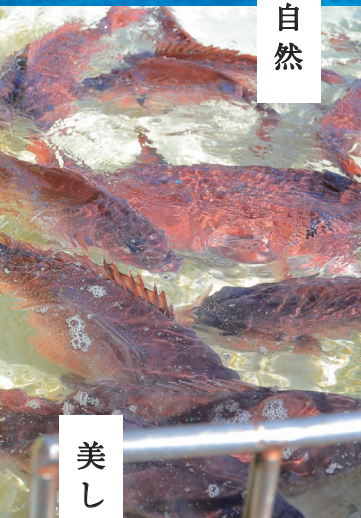
宇和海で育てたより天然に近い
養殖本マグロです。きめ細かい
脂のノリとねっとりとしたろけるよ
うな食感が特徴です。



UWAJIMAN LETTER



豊かな自然



美しい産業



美味しい食べ物



宇和島の日常の豊かさを
おすそ分けするLOVE LETTER
今回は「いちご(レッドパール)」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



想いやる気持ち



あたたかい人々



伝統のお祭り

