

# 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



まるで宝石のように

きらめく紅い果実。

# 苺

STRAWBERRY

取材数日前に降った雪が残る宇和島市三間町。

ひんやりとした風が吹きすさぶ中で、そこだけ春の陽だまりのような

温かさに包まれているのが西田直鉄さんのイチゴのハウス。

まるで宇和海で育まれている真珠のようにきらめく紅い果実には

「レッドパール」の名が付けられています。

大粒で糖度が高く、中まで真っ赤な果肉を持つこのイチゴは

宇和島市で生まれた大切な品種なのです。

珠玉のイチゴを大切に守り続けたい。

研究熱心な一人の生産者が生み出した



西田農園 西田直鉄

NAOTETSU NISHIDA

もっと美味しいイチゴを…

新品種開発に取り組んだ

父親の努力の結晶

「イチゴ栽培を始めたのは50年以上も前。私は二代目です」と話すのは西田直鉄さん。妻の正枝さんとともに西田農園を営んでいます。この農園で栽培しているイチゴは「レッドパール」という品種だけ。「なぜ？」と問いかけると「そりゃあ、私の父が開発した品種やから」と笑います。一般に新品種の開発は農業試験場などで行われることが多いのですが、直鉄さんの父の朝美さんは生産に取り組む日々の中で、「もっと美味しい



完熟のレッドパールはパティシエからの「指名買い」も多いそう。農園近くの「道の駅みま」でも販売しており、売り場に出すとあっという間に売り切れてしまうほどの人気です。

イチゴを作りたい」との思いを募らせ、新品種の開発に挑戦しました。そして約7年間を費やして、「アイベリー」と「とよのか」を交配させた「レッドパール」の生産に成功。1993年に新品種としての登録を成し遂げたのです。



「食べる真珠」に込められた思い。

気候風土と西田夫妻の愛情と



## 手作業で行われた新品種の開発 その苦勞を知る二代目夫妻が 愛情たっぷりに育てるひと粒

「レッドパール」は、大粒で甘みと酸味のバランスが良く、果実の中まで赤く色づいているのが特徴。開発は全て手作業で行われました。イチゴから小さな種を取り出して、良いものだけを選び分けてまた栽培する…。そんな苦勞の末に生まれた品種は、市場でも評判が良く、「ぜひうちでも栽培したい」と生産



緑豊かな環境に囲まれたイチゴのハウス。取材時、ハウスの周りには雪が残っていました。温暖な宇和島市にあって、ここは冷涼な気候のエリア。

者から注目を集めたそうです。「もちろん、冷涼な気候や清らかな水など、周囲を山々に囲まれた三間町が美味しいイチゴを生み出す気候風土に恵まれていることも大きいよ」と直鉄さん。そして日々、イチゴを見守る西田夫妻の愛情もその美味しさへとつながっています。今は亡き朝美さんは、宇和海の真珠にちなんで「レッドパール」と名付けたそうですが、まさにこの一粒は食べる真珠なのです。



市販されている一般的なイチゴに比べると果実の中が赤いことがわかります。シーズン終盤の小ぶりのものは、ジャムにすると色鮮やかな仕上がりになるそう。



そのままをパクッが一番のおすすめ  
色合いを生かしてスイーツ材料にも



## レッドパールお手軽パフェ

【材料/1人分】 レッドパール ……130g  
ホットケーキまたはカステラ ……20g  
ホイップクリーム ……50g  
アイスクリーム ……60g

- ① ホットケーキまたはカステラを一口大にカットする。
- ② レッドパールは3個分を4等分にカットし、残りをスライスする。
- ③ 透明のガラスの側面にスライスしたレッドパールを貼り付ける。
- ④ ①とアイスクリーム、ホイップクリームを盛り付けて、最後にカットしたイチゴを飾りつける(ミントの葉をトッピングしてもおしゃれ)。

西田正枝さんのアドバイス  
レッドパールは洗わず、またできるだけ早く  
食べてくださいね。冷蔵庫で冷やさない方が  
美味しく食べられますよ。

## レッドパールどら焼き

【材料/1個分】  
レッドパール ……100g  
ホットケーキミックス ……50g  
ホイップクリーム ……50g  
小豆餡 ……30g

- ① ホットケーキを焼く手順で  
直径15cm×2枚分の生地  
を焼く。
- ② ①が冷めたらホイップク  
リームと小豆餡、レッドパー  
ルをサンドして完成。

※レッドパールは大きさによりカットしたり、スライス  
してもOK。

## レッドパールスカッシュ

【材料/1個分】  
レッドパール ……100g  
炭酸水 ……150g  
ミント ……少々  
シロップ ……お好みで

- ① レッドパールを1cm角にカッ  
トし、グラスに入れる。
- ② 炭酸水を注ぎ、お好みでシロツ  
プを入れ、ミントを飾る。

※レッドパールを潰しながら飲んでね。



もっと知りたい宇和島のアレコレ

# 宇和島 ダイブ 物語

vol.3

## 黒田旗幟店

「好きな音楽に耳を傾けながら  
モノづくりを楽しんでいます。」

明治37年に創業した黒田旗幟店は、愛媛県内で唯一、昔ながらの木綿素材で手描き、手染めの鯉のぼりを作っています。もともとは大漁旗や神社の旗幟などの染物がメインでしたが、戦後、二代目が鯉のぼりを作り始めたそう。当時、同じように鯉のぼりを作る染物屋は宇和島市に数軒ありましたが、「気付けばうちだけになっていました」と話すのは、四代目の黒田勉さん。双子の弟の健さんら家族とともに伝統の技を守り続けています。えひめ伝統工芸士に認定され、国の伝統的工芸品産業功労者褒賞も受賞した黒田さん。現在は、鯉のぼりだけではなく、インテリアにおすすめのタペストリーなど様々な製品も生み

出しています。

そんな黒田旗幟店では、昔のレコードを並べたコーナーが異彩を放っています。実は黒田兄弟は洋楽や歌謡曲など無類の音楽好きで、集めたレコードは7万枚以上。またレコードの蒐集だけではなく、ラジオDJでその知識を披露しています。ユニークで気さくな人柄も魅力的ですね。

黒田旗幟店  
愛媛県宇和島市栄町港2-1-12  
0895-22-1317  
8:00~17:00  
日曜定休  
見学無料



黒田さん

# ふるさとらわじま 応援事業のご報告！

全国から寄せられた寄附金は、  
指定いただいた分野ごとに基金に積み立て、  
該当の事業に大切に活用させていただいております。  
今年度の活用について一部ご紹介します！

## Report 01 産業 中小企業者等応援事業補助金

市では、「新たに創業したい」「販路を開拓したい」「従業員のスキルアップを図りたい」など、頑張っている宇和島の中小企業者を応援しています。宇和島の豊かな地域資源を利用した新たな特産品も生まれています。



宇和島でとれた果物を100%使用したジャムやマーマレード

## Report 02 産業 個別商談会を開催

平成30年度から地元企業を後押しする目的で、商談会を開催しています。今年度は、新型コロナウイルス感染症に対する予防のため、初の試みとなるオンライン形式で開催しました。首都圏15社のバイヤーを招き、市内の17事業者が参加の上、125商談を実施しました。



## Report 03 教育 らわじま土曜塾

家ではなかなか勉強ができなかったり、学校の勉強が少し苦手と感じている子ども達に対して、無料で学習支援を行っています。教科以外にも、体験活動や地域行事への参加などを通じて、将来像や目標を考える機会となっています。



## Report 04 環境 犬・猫不妊去勢手術費補助金制度

犬・猫の不妊去勢手術を行う市民に対して、手術費の一部を補助しています。今年度は、100件近い申請をいただき、犬・猫の殺処分数の削減と生活環境の保全につながっています。



## Report 05 その他 若者地元定着事業 「おかえりプロジェクト」

若者が地域に残れる、帰れるまちをつくるためにスタートした「おかえりプロジェクト」。その一環である「高校生まちづくり課」の活動は今年で3年目を迎えました。参加生徒が宇和島の魅力に気づくことから始まり、今期は「商品・サービスの開発」を最終目標に掲げ、様々な活動に取り組んでいます。



## Report 06 その他 被災者支援と協働ネットワークの構築(NPO団体の支援)

平成30年7月豪雨災害における復興支援として、特定非営利活動法人宇和島NPOセンターが核となり、地域の課題解決に向けた取り組みを行っています。被災者支援はもちろん、イベントなどを通じて顔の見える関係性をつくり、非常時に迅速な対応ができるようにしています。



キャンドルナイトで、7月豪雨災害で亡くなられた方を思い偲びました

# 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  
丹精を込めていいものをつくり続けるかぎり  
わたしたちの思いはきっと届いている、  
必ず繋がっていると信じています。  
「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

