

あなたのもうひとつのふるさと、  
宇和島市からちょっとだけ自慢したいことを綴ったお手紙です

# UWAJIMAN LETTER



食を支える

宇和島の

古き新しき調味料



柑橘王国の原風景

## みかん山

みかんの収穫時期になると吉田地区の山々はみかん色に染まります。水はけの良い斜面と海からの照り返しという好条件な環境が、みずみずしく美味しいみかんを育みます。

新米をかまどで

## みま米

米どころ三間町の「道の駅みま」では、羽釜でご飯を炊く昔ながらの体験ができます。お米が炊ける音やにおい、つやつやに輝くごはんなど五感で新米を満喫できます。



脂がのった旬の味覚  
ブリ

栄養豊富な宇和島の海でのびのび育った養殖ブリの旬は、寒くなるこれからが本番。たっぷり脂がのった身はブリしゃぶやブリ刺しで味わってみてください。

黄色に染まる境内  
満願寺のイチョウ

津島町の由緒ある寺にある大きなイチョウは、紅葉の時期になると落ち葉で境内一面を黄色に輝かせます。赤く色づくモミジとのコントラストも絶景です。



# 宇和島 秋冬物語

*Uwajima  
Autumn & Winter  
Story*

優美で繊細な鹿の舞

## 八ツ鹿踊り

10月29日に宇和津彦神社の祭礼で披露される、南予の代表的な民俗芸能。鹿の面をつけた少年ら8名が雄鹿7体と雌鹿1体に扮して優雅に歌い踊ります。



# Good Things

宇和島の“ポン酢”をご紹介します！



ここが“いい”！

まちの食卓を支える

老舗醤油醸造場

旭合名会社  
中川賢治さん・美保さん

明治15年の創業以来、約140年にわたり宇和島市吉田町で醤油造りを行っている「旭合名会社」。伝統の味を守り続けているのが、四代目の中川賢治さんと妻の美保さんです。やや甘口でうまみのある醤油は、一般家庭はもちろん地元の学校給食や病院等でも使われている地域になくてはならない存在です。



大正期の様式を  
色濃く残す主屋

現在も使われている醸造場は大正時代に建てられたもので、国登録有形文化財に指定。カウンター前のモザイクタイル貼りの流し台は、昭和30年代まで醤油の量り売りで使用。

美保さんの実家である醤油醸造場を二人が引き継いだのは14年ほど前。故郷の味を絶やしてはならないとの思いから伝統の醤油を守っていくことを決めましたが、時代とともに醤油自体の消費量が減少するなかで、販売量も少しずつ減っていきます。この窮地を救ったのが固定概念にとらわれないアイデアから生まれた「ポン酢」でした。



生み出していききたい

世の中に無いものを

愛媛の素材をつかって

UWAJIMAN  
VOICE

中川さんから皆さんに向けた  
ボイスメッセージはこちら！  
QRコードをクリックして頂くとページに移動します。



## 柔軟な発想で生まれた オリジナル商品

商品開発を一手に担っているのは夫の賢治さん。最初に着手したのはゆずすだちポン酢、続いて濃厚な味わいのジュレポン酢を販売。転機となったのは、2015年に「全国ふりかけグランプリ」で銅賞に輝いた「ふりかけポン酢」でした。白ご飯にあうポン酢は、噛むほどに味わいが深まるこれまでにない商品として注目を集め、全国にお客様の輪を広げました。

ところが、順調に販路拡大を行っていた矢先の2018年、町は西日本豪雨災害で大きな被害に見舞われます。醸造場も大きな被害を受けて製造中止を余儀なくされました。通常の生産体制に戻ったのは被災から約1年半

後。その裏には、多くの人の助けがあったといいます。現在では、醤油・ポン酢をはじめ30種以上の味わい豊かな商品を扱う旭醤油。「たくさんの人の支えで今がある。伝統の醤油を守りながら、これからも地元の素材をつかって、世の中に無いもの生み出していききたい」と賢治さんは話します。

## 自慢の逸品！



ポン酢シリーズは用途によって使い分けるのがおすすめ。商品によって味わいの広がりや食感の違いが楽しめる。



ポン酢にも使われるブラッドオレンジの100%ストレートジュース。すべて賢治さんの実父が栽培している。

# おうちで作ろう 柑橘香るポン酢レシピ

旭合名会社のポン酢シリーズのなかでも爽やかに香る「ゆずすだちポン酢」と「青みかんポン酢」のレシピをご紹介します。これからの季節はお鍋や湯豆腐などにかけるのもおすすめです。

RECIPE

01

## 白身魚と彩り野菜の簡単甘酢あん

ゆずすだちポン酢を使った簡単甘酢あんかけ。白身魚の淡白な味わいが、ゆずすだちの酸味とさっぱりとした香りを引き立たせます。

宇和島の  
真鯛を使うのも  
おすすめ!

[材料/2人分]

白身魚の切り身	2枚	片栗粉	適量	
赤・黄パプリカ	各1/2個	ごま油	適量	
ピーマン	1個	A	ゆずすだちポン酢	60ml
青ネギ	適量		みりん	40ml
塩コショウ	少々		水	80ml



使ったのは  
コレ

[作り方]

- ①白身魚の切り身は塩コショウで下味をつけ、片栗粉をまぶす。パプリカ、ピーマンは千切りにする。青ネギは小口切りにする。
- ②中火で熱したフライパンにごま油をひき、①の切り身を焼き色がつくまで焼いたら取り出す。
- ③②と同じフライパンにパプリカ、ピーマンを入れ、しんなりするまで炒めたら、Aを入れとろみがつくまで加熱する。
- ④②を器に盛り、③をかけた後、青ネギをちらす。



RECIPE

02

## やみつき! 白菜昆布のさっぱりあえ

塩もみした白菜に、塩昆布と青みかんポン酢をもみこむだけ! 簡単でおいしい副菜です。青みかんポン酢の爽やかで香り豊かな甘みが引き立ちます。

[材料/2人分]

白菜	1/4玉
塩	小さじ1
塩昆布	大きじ1
青みかんポン酢	大きじ1と1/2



使ったのは  
コレ

[作り方]

- ①白菜をざく切りにし、塩をふり塩もみする。
- ②①がしんなりしてきたら、しっかり水分を絞る。
- ③②に塩昆布、青みかんポン酢をあえ、器に盛る。



もっと知りたい宇和島のアレコレ

# 宇和島 ダイブ 物語

Vol.5

nicco - 島を体験するごはん屋さん -



オーナー  
水野 裕之さん

「九島の自然や人に触れあうことが  
いちばんのごちそう」

九島にniccoがオープンしたのは2019年12月末のこと。店主の水野裕之さんが宇和島市の地域おこし協力隊として赴任して、1年経った頃でした。お客様も自分たちも“にっこにこ”の笑顔でいられる場をつくりたい…。店名にはそんな想いが込められています。

千葉県で生まれ育ち、日本各地でホテルマンとして働いていた水野さん。宇和島市出身の奥様と出会い、九島を訪れたことが今に繋がります。「学生の頃から漠然と飲食店をすることが夢でした。それも、美味しいだけでなく、何か人生を豊かにする体験が生まれるような店を開きたいと思っていました」。九島の人たちの温かい人柄と、豊かな自然に魅かれた水野さんはこの地で夢を叶えることを決意。現在は島で暮らし、奥

様とお店を切り盛りしています。店で使われる食材は、島内や宇和島産のものがメイン。島で育てた原木しいたけやレモンなど、水野さん自身が地域の方との交流を大切にしながら選んでいます。「今後はniccoが九島を巡っていただく拠点になれば嬉しいですね。ピクニックができるようなテイクアウトメニューも準備中です！九島に魅力や可能性を感じてくれる方が増えれば、島の賑わいにもつながります」。ここには、全身で島を感じることができる特別なごちそうが待っています。

nicco - 島を体験するごはん屋さん -

〒798-0096 愛媛県宇和島市本九島1389

TEL/090-2822-3918 営業時間/11:30~14:00、18:00~22:00

定休日/毎週月曜、隔週日・火曜



九島をイメージしたロゴののれんがお出迎え。



季節のおすすめ夜メニュー「スモークブリのオイル漬け」(左)  
「アコヤ貝と島しいたけのハーブバター蒸し」(右)



宇和島湾に浮かぶ九島は宇和島市街から車で10分。



## 宇和島産黒毛和牛 ヒレステーキ

宇和島市津島町で大切に育てられたブランド牛「伊予牛絹の味」のヒレステーキです。とろける食感と上品な甘さをお楽しみいただけます。令和2年度畜産共進会首席を受賞しました。



## 宇和島市津島町産 贈答用愛果28号

種がほとんどなく、内皮が薄いのでとても食べやすいです。ゼリーのようなぷるぷる食感は、一度食べるととりこになってしまうほど美味しい柑橘です。味、見た目ともに選び抜かれたものをお届けします。



## パールピアス〈蝶〉

かわいらしい蝶のモチーフに、さりげなく揺れる真珠が上品なピアスです。揺れる部分のパーツは取り外すこともでき2wayで楽しめます。地元の彫金工房にて熟練の職人がひとつひとつ丁寧に仕立てています。

## 戸島ぶり しゃぶしゃぶセット



宇和島市沖に位置する「戸島」で育ったぶりは、身が引き締まっていて、歯ごたえ、肉質どちらも最高品質です。しゃぶしゃぶにすることで余分な脂を落とし、中はとろっと外はプリッとした極上の食感を生み出します。特製和だしにさっとぐらせ、白ネギをたっぷり巻いてお召し上がりください。

# 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**272品目**に！  
新しい記念品の中からほんの一部を紹介します。

## 宇和島産さといも

愛媛県オリジナル品種のさといもです。自家栽培しているえごまの油粕を発酵させて作った有機肥料を使い、きめ細やかで甘くて柔らかいさといもができました。



## 花真珠シリーズと さくら真珠 基礎化粧品セット

真珠成分は、人の肌にとってもよく似たアミノ酸を含み、保湿力に優れます。クレンジング、ローション、エッセンス、スキんケアソープ、泡立てネット、バスソルトがセットになっています。

## 蔀淵岩牡蠣8個セット

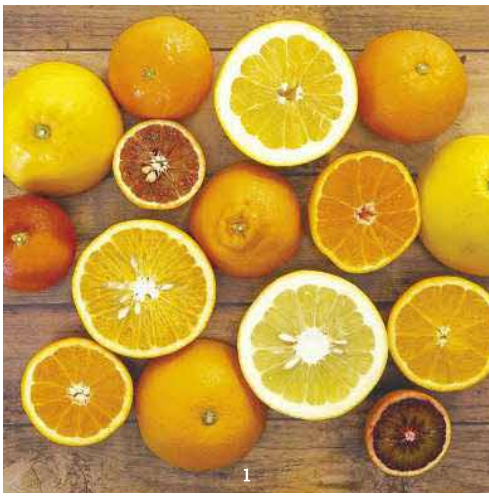
愛媛県南西部、宇和島市の三浦半島先端「蔀淵」で育てられる岩牡蠣は、「海のミルク」の名にふさわしい濃厚かつクリーミーな味わいが特徴です。食べ応え満点で、バーベキューなどでも大活躍間違いなし!



## MOURIFARMのMOKAN

減農薬・化学肥料不使用で栽培した南柑20号とポンカンの無添加・無香料・無着色の100%ストレートジュースです。柑橘の甘みや風味、コク、余韻まで楽しめる極上ジュースです。愛媛県が主催する「愛顔セレクションみかんジュースコンクール」で3年連続受賞しています。





1



2



3



4

Thank You  
For  
Your Support



5



6



7



8

- 1/冬の宇和島は味わい豊かな柑橘の宝庫。 2/養殖いかだと多島美の景色は宇和海ならではの。 3/九島の魅力を発信するniccoオーナー水野裕之さん。  
 4/四国八十八ヶ所霊場の札所「仏木寺」の紅葉。 5/漁業を中心に広く産業の神として信仰される「和霊神社」。  
 6/水温が低くなる時期に行われる真珠の玉出し。 7/市指定有形文化財「旧毛利家庄屋」初冬の様子。 8/宇和島名物「太刀魚巻」は甘辛のタレが食欲をそそる。

宇和島の日常の豊かさをおすそ分けする

LOVE LETTER

今回は「きぬ青のり」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