

宇和島日和

2

今
日
は、
み
か
ん
日
和



今回の宇和島日和のテーマは、宇和島特産の“みかん”。

ナビゲートしてくれるのは、柑橘農家さんや柑橘を販売する方々です。

UWAJIMA MIKAN PARADISE

わたしたちがご案内します～！

ここ宇和島では、柑橘の本格シーズン真っ只中。

“みかん山”には、作業する軽トラックがビュンビュン行き交っています。急峻な山肌のあちこちにみかんの木がはえる宇和島は、愛媛の柑橘栽培の発祥地。

柑橘王国・愛媛の中でも代表的な産地です。宇和島にとって“みかん”とは、歴史・文化・暮らしを支える、まちの“屋台骨”であり、誇りです。みかんのあるまちの懐しさ、ゆたかさをめいっぱい感じてもらえたなら、うれしいです。

しっかり育てた樹齢の木の、
おいしいみかんをお届けします

糖度では測れない、
奥行きのある味を届けたい

農家さんが手塩にかけた、
味の濃いみかんを食べてみて

特に土づくりにこだわり、
循環型農業をめざしています



南四国ファーム
せいいけとしあき
清家 寿章さん



フレッシュつちやま
つちやま なおみ
土山 直美さん



山本みかん
やまもと ゆうた
山本 淳太さん



兵頭農園
ひょうどう まさかず
兵頭 雅和さん

UWAJIMA MIKAN MAP

吉田エリアの風景。
絶景かな。



吉田エリア	
・JAえひめ南直販センター	・陽だまりミカン
・平石農園	・兵頭農園
・ワールドファーマーズ	・上杉果樹園
・南四国ファーム	・ニュービジネスユニット
・ほんとのみかん清家農園	・ヨシファーム
・つばさ農園	・玉津柑橘俱楽部
・古岩園芸	・フレッシュつちやま

A みかん農家が営むゲストハウス
▷ 凪ハウス



柑橘農家さんたちが営む一棟貸しの
ゲストハウスで、農家さんと交流できる。
宿泊代金は地域のために使われる。

道の駅みなとオアシス
きさいや広場



道の駅、産直所や無人販売所など、
あちこちでおいしいみかんが安く手に入る。

みかんの大産地・宇和島の、みかんにちなむ場所。
みかん山がにぎやかになるシーズンにぜひ、めぐってみてね。



D みかんの研究を行っているよ
▷ 愛媛県みかん研究所



宇和島市吉田町には愛媛県の施設
「みかん研究所」が。ここで新種や栽培
技術の研究などが行われている。

E 収穫体験ができるよ
▷ 南四国ファーム



柑橘生産者のグループ「南四国
ファーム」では収穫体験ができる。
「農繁期に体験を受け入れるのは
大変ですが、産地を知ってほしいと
続けています」(南四国ファーム)。



C きなはいや三万石



ようこそ、柑橘の世界へ!
▷ NPO法人柑橘ソムリエ愛媛

「柑橘ソムリエ」ってご存知? 宇和島
市の柑橘農家や柑橘愛好家たちが、
2020年につくった資格です。彼らが
制作した『柑橘の教科書』はもはや
柑橘界の“バイブル”。奥深い柑橘の
世界を知ることができますよ。

5 SECRET OF MIKAN

風景と暮らしをつくる宇和島のみかんの、5つのひみつ。



おいしい理由の一つ、“傾斜”。 育つ、誇りとおいしさ。

宇和島のみかん山を視察に来た他産地の生産者さんは、「こんな急斜面で作業するの？ うちはまだマシだわ」とびっくりするそう。“ガケ”と呼ぶのがふさわしいほど、立っていられない場所も。だからこそ、水はけがよく、太陽の光をまんべんなく浴び、おいしい柑橘ができます。みかんを運ぶモノレールは必須！



1 宇和島は、愛媛の みかん栽培の発祥地。

愛媛県のみかん栽培は、宇和島市吉田町が発祥。200年以上前、同地区の男性が高知から一本の苗木を持ち帰ったのが、柑橘王国に発展するすべてのはじまり。宇和島はその後、全国でもトップレベルの産地に。特に発祥地の吉田エリアは、至る所にみかん山があります。



3 栄養満点◎みかんを食べると 風邪をひかない！？

宇和島の子どもたちは、「みかんを食べると風邪をひかんよ」と親に言われて育ちます。みかんには、風邪を予防するビタミンCがたっぷり。疲れた時に効くクエン酸、ビタミンAのほか、最近では免疫を活性化するβクリプトキサンチンなども注目されています。



みかんはもらうもの。

4

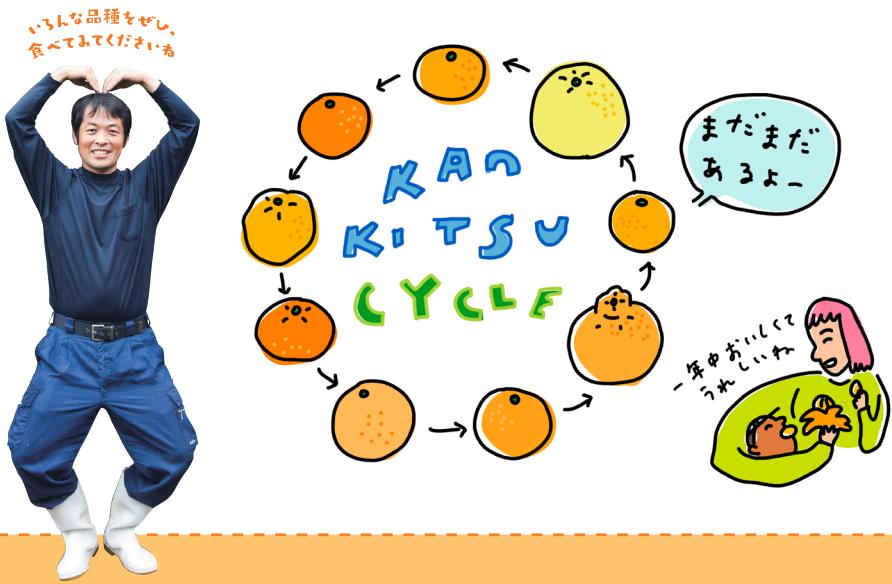
行き交う、ゆたかさ。

宇和島では、みかんは買うものというより“もらうもの”。段ボールいっぱいのおすそわけも、よくある風景です。飲食店の「ご自由にお持ち帰りください」も、“あるある”。ビタミンカラーのフルーツが行き交う宇和島の日常は当たり前で、とてもゆたかです。



5 宇和島のみかんの特徴はとにかく多品種！

宇和島のみかん栽培の特徴は、多品種であること。温州みかんを皮切りに、愛果28号、ポンカン、甘平、伊予柑、せとか、不知火、清見、河内晩柑などなど、いろんな品種が次々と収穫を迎えます。「温州みかん」も実は、たくさんの品種に分けられるんですよ。



いろんな品種の柑橘ジュース
割って！試して！たのしんで！

季節違いで収穫する柑橘の味を比較できるのが、ジュースのいいところ。ストレートはもちろん、アルコールや炭酸で割ってもおいしいです。
柑橘の可能性は無限！試してみてね ^ ^



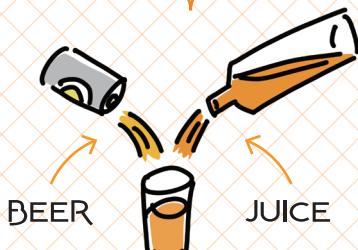
柑橘ソムリエ

広井亜香里

ひろい・あかり／NPO法人柑橘ソムリエ愛媛（宇和島市）のメンバー。同団体発行の『「柑橘」の教科書』の著者。柑橘農家も舌を巻く、無類の柑橘好き＆知識量。

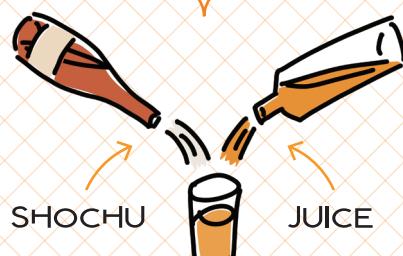
柑橘ジュース × ビール

おすすめはコレ。どんな柑橘ジュースでも合いますよ。割合もお好みで。



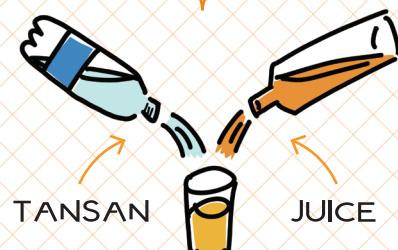
柑橘ジュース × 焼酎

なんと、焼酎もいけちゃう。
こちらも、どの柑橘ジュースでも合いますよ。



柑橘ジュース × 炭酸飲料

炭酸ドリンクと割ってみて。
お好みの柑橘ジュースでお試しあれ。



UWAJIMABIYORI OF AUTUMN

宇和島の秋は行事がたくさん。自然とともに暮らすから豊穣の喜びでいっぱい。

宇和島の秋を知る、3つのこと。



子どもたちには、口伝で教え、
体に覚え込ませています。

1

早朝の境内に響く、無垢な中に哀愁を帯びた唄声が感動的
1か月間、ほぼ毎夜練習して本番に臨む→

2

まちを見下ろす山のてっぺんで
繰り広げられる、宇和島闘牛

まちの中心部に「宇和島市営闘牛場」があり、年4回、闘牛の定期大会が開かれます。この秋に開催した「第25回全国闘牛サミット in 宇和島記念闘牛大会」は、立ち見が出るほどの盛況ぶりでした。次回は来年1月2日の正月場所。

問合せ

宇和島市観光物産協会(0895-25-3511)
<https://www.tougyu.com/>



八ツ鹿踊り保存会
会長の曾根さん



10月23日に行われた第25回全国闘牛サミット in 宇和島記念闘牛大会の様子



趣味のカメラコレクションも見もの！



大楽寺の山門



過去に浅野さんが撮影した
イチョウの木



3

名勝「ムササビ寺」にそびえる
樹齢400年のイチョウの黄葉。

宇和島・吉田にある古刹「大楽寺」。その山門にムササビが住んでいることから「ムササビ寺」とも呼ばれています。境内には樹齢400年を数えるイチョウの大木がそびえ、例年、12月中旬以降に黄葉します。

問合せ 大楽寺(0895-52-0562)

大楽寺住職の浅野さん



海外客も多いですよ。
気軽にお越しくださいね。

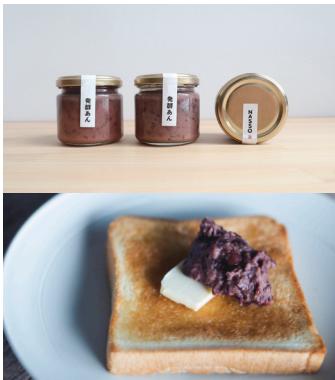


SOUVENIR RENEWAL

宇和島市は、10月1日に記念品をリニューアルしました。

選りすぐりの产品の一部を紹介します。

記念品を
リニューアル
しました!



発酵あん

3個セット

砂糖を一切使わず、小豆に麹を加えて発酵させてつくった発酵あん。麹の、酵素・乳酸菌・アミノ酸をそのまま摂取できる栄養たっぷり。麹の香りが立ち、毎日食べても飽きない味です。



麦みそ

(発酵調味料)

宇和島のみそといえば麦みそ。防腐剤・人工甘味料など添加物を使用していない、全麹の麦みそです。甘みと香り高さが際立ち、塩分も7.3%と一般的な味噌と比べると低いのが特徴です。



特選 黄金柑

ピンポン玉サイズの小さな柑橘「黄金柑(おうごんかん)」。柑橘の愛媛ブランドの一つ「媛小春(ひめこはる)」の原種で、黄色い皮、さわやかな酸味が特徴。産地でも希少な品種です。



愛媛の香りを持ち帰ろう!

アロマスプレー

地元の林業家が、ヒノキ・杉の残材を有効活用しようと開発し、生まれた製品。柑橘(河内晩柑とレモン)と森林(媛スギと媛ヒノキ)の融合をイメージして開発したアロマスプレーです。



サンゴパール

直結ピアス

サンゴが真珠貝のオーラをまとった「サンゴパール」は、自然なピンクの色合いがキュート。どんなシーンでも似合う直結のピアスです。金属部分はK18YGとK14WGの2種類をご用意しました。



媛っこ地鶏

ウィンナーセット

愛媛のブランド鶏「媛っこ地鶏」のむね肉で作った「手作り鶏ウインナー」です。コクがあり、サッパリとした後味が特徴。ハーブ入りのウインナーもセットにしてお届けします。



健康真鯛づくし

しゃぶしゃぶセット

宇和島で育った「健康真鯛」を柵・切り身・頭を真空パックに。専用だしとポン酢も付く豪華なセットです。旬の野菜をご用意いただき、おいしいお鍋を手軽に味わうことができます。



いよよしだ

もち米

品質のよいもち米が栽培される吉田町沖村地区。粘土質な土壤や、海水に含まれるミネラル等で、もち米の粘りが強いのが特徴。絶品もち米でお餅をつくりてみては?赤飯もおすすめです。

宇和島日和

どこにいても #宇和島日和 #uwajimabiyori

宇和島のあの風景や、もの・こと。現地でも、遠く離れていても。みなさんからの「#宇和島日和」をお待ちしています。

