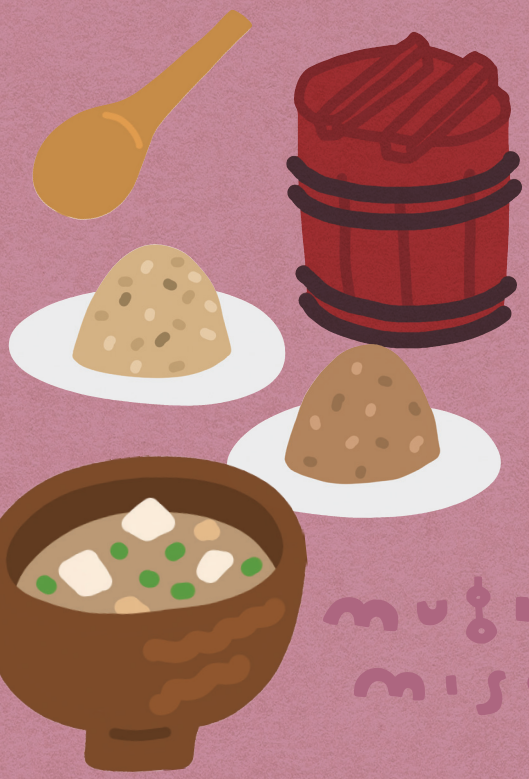
宇和島日和

season 3

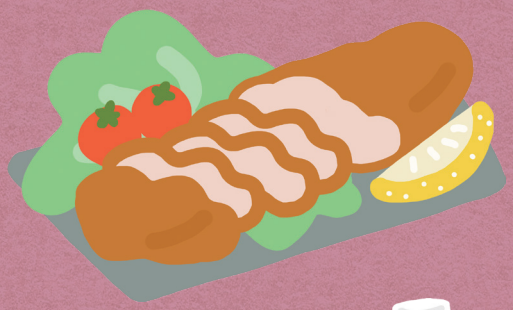
宇和島の、食卓のイッピン

逸品

tsukudani



mugi miso



smoke chicken

citrus smoothie

pork

宇和島日和season3の一発目は、このまちで愛される
宇和島の味を特集。味噌やみかんスムージーをはじめとした宇和島の逸品をご紹介します！

#uwajima #ehime #shikoku #uwajimabiyori

余計なものはいれない。
宇和島のピュアな逸品たち！

Pork

僕が育てる豚肉は安全・安心が当たり前。“本物”の豚肉をめざしとります。

mugi miso

ほかの醸造所さんといっしょに宇和島の100％麦みそを守っていきます！

citrus smoothie

宇和島の生産者がつくる逸品を加工品にして、おいしさを届けるけんね～

tsukudani

あおさのつくだ煮はロングセラー。地域に愛される味を食べてみてね！

smoke chicken

自分が暮らす地域のためにおいしい鶏、おもしろいコトをつくっていきたい。

今回ご案内するのは、宇和島の加工品やお肉です。伝統の製法を受け継ぐもの、規格外の食材を生かしたもの、安心・安全に育てられた豚肉・鶏肉など、宇和島の自然豊かな風景が浮かんだり、作り手の思いがぎゅっと詰まっていたりと、このまちが誇る食卓の逸品ぞろいです。宇和島のとっておきをめぐる“IPPINツアー”と合わせて、最後までどうぞお楽しみください。

今回取材にご協力いただいたのは、「井上畜産」「伊豫（いよ）醸造」「コバヤ」「西﨑本店」「寒山鳥聲（かんざんちょうせい） 鶏舎（こっこや）」の皆さんです。

IPPIN OF UWAJIMA

（宇和島の食卓のおとも編）

伊豫醸造の麦みそ

宇和島といえば麦みそ！
やさしい旨み、甘み。

宇和島には、大豆を使わず麦だけでみそをつくる醸造所が3つあります。そのうちの一つが、大正7年創業の伊豫醸造。四国産の「はだか麦」と塩を使うのが特徴です。「僕にとっても麦みそはかけがえのないもの。宇和島のおふくろの味をぜひ一度、試してみて」と5代目の井上和也さん。

僕も毎日、味噌汁を飲んでいます。塩分控えめで、まろやかな味なので小さなお子様も安心して飲めますよ。
伊豫醸造 井上和也さん

味噌汁はもちろん、魚や肉を漬けても、野菜に付けても

上）麦麹に塩を加える混合仕込みの様子
下）寝かした麦みそをチェック中

逸品の理由!!

袋の中でも発酵をやめないスーパーmiso!!麦麹の旨みたっぷり、塩分は7%と控えめなのもうれしい。

コバヤのみかんスムージー

地の食材の旬を冷凍商品に。
地元愛が生みだす特別グルメ。

防災や子ども食堂をはじめ、まちづくりに奔走してきたコバヤの松島陽子さん。みかんのスムージーをつくったのは、豪雨で被災した吉田エリアのみかん農家と知り合うなかで、規格外の存在を知り、「助けたい」と思ったから。ブラッドオレンジ、媛小春など、みかんの中でも希少な種類だけを商品化。

商品から自然豊かな宇和島を感じてほしい！これからも「宇和島に行ってみたい」と思える商品を作りたいですね。
コバヤ 松島陽子さん

ブランド名「38（サンパチ）」は愛媛県の都道府県コード。コバヤでは全ての商品を一貫生産。「いろんな工夫をして食材を無駄なく使えるから」と松島さん。

果汁だけの甘みだから、後口さっぱり！

ぼくが育てた
ブラッドオレンジ♪

逸品の理由!!

柑橘の名産地・吉田のみかんを搾って凍らせた果汁100%スムージー。希少なみかんのおいしさを手軽に味わえる。

井上畜産 の 豚肉

逸品 の理由 !!

“無薬”と手間で育てる「あい健康豚」。「全国レベル」の旨み。

宇和島・御槇（みまき）エリアの山奥に井上さんの養豚場はあります。人里離れて育てる理由は、養豚の過程で豚にあらゆる薬を打たないから。「注射って怖いでしょ。ストレスを感じてほしくないから」。15年前に投薬をストップ。「覚悟もいるし手間もかかるけれど、いきいきと健やかに育ってほしい」

化学物質を一切与えない安心・安全でおいしい豚肉。東京にあるとんかつの名店も「全国トップレベル」と太鼓判を押す。

リピーターも多く、口コミでお客さんが増えています。豚肉が苦手な方にもおすすめ。まずは塩でシンプルに味わってみて。

井上畜産 井上 厚さん

赤身はさっぱり、脂身は旨みたっぷり

美しい沢と森に囲まれた、井上畜産の養豚場

西﨑本店 の あおさのつくだ煮

逸品 の理由 !!

地域の家庭料理を産品にしたあおさのつくだ煮。

宇和島市津島町岩松の老舗醤油メーカー「西﨑本店」。かつて、地元の岩松川ではあおさが採れ、代表・西﨑徹さんの母親があおさを作り、妻が自家製醤油を使ったつくだ煮を仕込んでいたそう。昭和62年、「岩松の特産品を」とつくだ煮を商品化。今なお、まちのロングセラーとして愛されています。

醤油メーカーがつくるあおさのつくだ煮は、海苔でつくられたものより歯応えがあって美味。

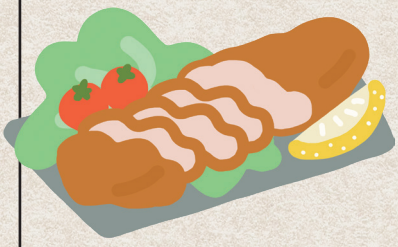
宇和島は甘口派。いろんな人に味わってほしくて辛口もつくっています。地元の椎茸が入った商品もおすすめです。

西﨑本店 西﨑 徹さん

まろやかな醤油味がご飯のおともにぴったり

西﨑本店は明治4年の創業。西﨑さんは7代目

寒山鳥聲 鶏舎 の むね肉の燻製



逸品 の理由 !!

元料理人が惚れ込んで育てる希少な「媛っこ地鶏」。

米どころ・三間町で、媛っこ地鶏を育てる寒山鳥聲鶏舎。代表の岡本裕之さんは市外で焼き鳥店をしていた際、父が育てる媛っこ地鶏もメニューに出していたそう。その味に惚れ、三間にUターンして父から養鶏場と技を受け継ぎました。「顔を見れば体調がわかる」ほど、手塩をかけて育てています。

愛媛のブランド地鶏「媛っこ地鶏」を燻製にして、地鶏の旨みをぎゅっと閉じ込めた。柔らかな食感もいい。

大切に育てた命。無駄にしたくないという気持ちが大きいです。丸ごと一羽のセットもあるのでぜひお試しください。

かんざんちょうせい こっこや
寒山鳥聲　鶏舎
岡本裕之さん

そのままスライス、トースターで温めるとジューシー

三間の自然に囲まれた場所に鶏舎がある

［取材を終えて］　商品の裏側を取材すると、実直に商品づくりに向き合う人たちが多いことに驚かされます。伝統製法を受け継いできたお味噌屋さん、「無投薬」という前例のないことに挑んできた養豚家さん、生産者を助けるために商品化する加工業者さん…。今回も取材でたくさん心を動かされました。ありがとうございました!

今回取材した産品は、宇和島市のふるさと納税の中からお選びいただけます。

UWAJIMA IPPIN TOUR

（このまちのおいしいもの、おもしろいところ
たのしいひとに、会いにゆこう！）

列車＆徒歩でIPPINめぐり

今回は、予土線で移動して宇和島の中心地と三間のまちを旅します。アートもグルメも“宇和島ならでは”のIPPINツアーをご案内。

予土線 宇和島 ⟹ 伊予宮野下
① nascita ＆アクアリウムBERDE
② 畦地梅太郎記念美術館
予土線 務田 ⟹ 宇和島
③ パティスリー ジュテーム
④ 焼鳥 阿呆鳥

予土線でのんびり出発！＠宇和島駅

高知県の四万十町と愛媛県宇和島市を結ぶ鉄道「予土線」。「宇和島駅」から「伊予宮野下駅」まで乗車しました。車両につく「キハ」の記号。ディーゼルエンジンが付いた車両を意味します。レトロな一両編成にゆられる。宇和島の日常に、ドキドキ。

宇和島駅　宇和島市錦町10

キハ541

予土線
宇和島 ⟹（17分）伊予宮野下

地元の人がこまめに清掃している伊予宮野下駅

いろんなメロンパンを求めてnascitaへ

伊予宮野下駅から徒歩5分。細い道の先に「Nascita」の看板を発見！2018年オープンのNascita（なした）は、メロンパンの豊富さで人気。趣味だったパンづくりが高じ、会社を辞めてパン屋に。「お客さんのリクエストに応えていたら種類が増えちゃって」

Nascita ＆アクアリウムBERDE　宇和島市三間町宮野下873

味違いですらっと並ぶメロンパン

パンが並ぶ後ろにたくさんの水槽

山小屋風のつくり

梅太郎が実際に使っていた筆

畦地梅太郎記念美術館で“山男”を観る

デザイン性の高さから、没後も人気の畦地梅太郎。この美術館では、旧三間町の農家の三男に生まれた“山の版画家”の作品や生き方をたっぷり知ることができます。梅太郎が使っていたものが並ぶ、東京のアトリエを再現した空間も見ごたえあり。

畦地梅太郎記念美術館　宇和島市三間町務田180-1

館長自ら彫った木版で、多色刷りを体験できる（入館者体験無料）

グッズもかわいい♡

ポストカード各110円

私も版画をするので、梅太郎の生き方に影響を受けています。

石丸館長

予土線

務田 → 15分 → 宇和島

パティスリー ジュテームでおみや＆スイーツ時間

明治31年に和菓子店として創業した老舗。神戸や芦屋で修業をした店主・栗林さんが昭和59年、「時代と地域が求めるものを」と和洋菓子、パンも作り始めました。宇和島を代表するスイーツ店に踏み入れると、バラエティに富んだお菓子が出迎えてくれます。

パティスリー ジュテーム　宇和島市中央町2-2-6

2Fがカフェになってます

宇和島市ふるさと納税返礼品の事業者です。
一部商品は、返礼品としても楽しめます。

くだものをそのままたべるより“おいしい”と思ってもらえますように

三代目 栗林オーナー

どれもおいしそう！

焼鳥 阿呆鳥でおいしい夜

赤いネオンサイン「阿呆鳥」が目印

人気の「てば～ん」

冷めても美味♡

9種の串の盛り合わせ

料理は手間の分だけおいしくなります。ぜひ来てね！

二代目 伊藤店主

宇和島旅のラストは、東京で和食を学んだ二代目店主の伊藤さんが切り盛りする人気の焼き鳥店へ。串のおいしさはもちろん、純米酒のセレクトからも味へのこだわりが伝わってきました。最高の宇和島〆グルメでした！

焼鳥 阿呆鳥 宇和島本店　宇和島市鶴島町5-19

宇和島市ふるさと納税返礼品の事業者です。
一部商品は、返礼品としても楽しめます。

宇和島市ふるさと納税（公式）インスタグラム

@furusato_uwajima

宇和島市ふるさと納税公式インスタグラム「furusato_uwajima」では、返礼品にまつわる旬の最前線、ユニークな情報を投稿しています。年3回お届けしている「宇和島日和」の取材の様子もお伝えしますよ。ぜひフォローして宇和島のまちのことや、返礼品の耳より情報を読んでみてくださいね。

Follow me

01 大ぶりな里芋、絶品!!

ねっとりホクホク
旬の味!!

02 マグロ養殖の現場にもGO

豪快!!

03 じゃこ天実食レポ

04 みかんの花が咲いた♪

愛らしい白い花。
甘い香りに包まれる～

05 みかんシーズンのネタも

06 見て～!幻のすくいちりめん

07 みかん収穫、最前線をお届け

宇和島市ふるさと納税（公式）インスタグラム

@furusato_uwajima

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。
みなさんも、宇和島ならではの一枚や、お礼の品との想い出を「#宇和島日和」で投稿してみてね！

1

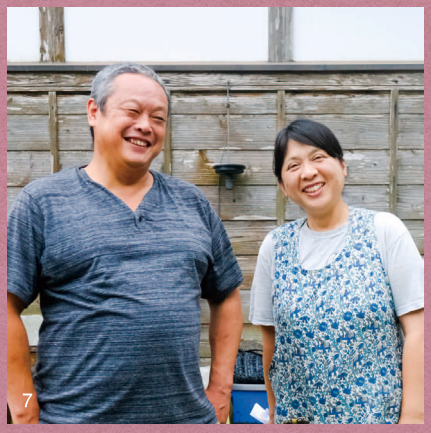
2

3

4

5

6


7

8

9

ココロまじわうトコロ
宇和島

1）畦地梅太郎記念美術館で多色刷り。館長オリジナルの木版、アジサイ柄で　2）九島大橋からの眺め　3）宇和島駅の構内に七夕飾り　4）伊予宮野下駅の構内に飾ってあった地元の人のステキな作品　5）暑い日だって宇和島人は菊屋のちゃんぽん！　6）米どころ・御槇（みまき）の青田が目にまぶしい　7）今回取材したご夫妻。古民家を地域のために「いつか宿を開きたい」と笑顔　8）道の駅みまではスイカがずらり。宇和島はスイカも美味　9）取材中に迷った山で、湧き水の美しさに感動

最後までお読みいただき、ありがとうございます！
この DM を通して宇和島を少しでも近くに感じてもらえたらうれしいです。皆さま、次号もぜひお楽しみに。

宇和島市ふるさと納税（公式）
@furusato_uwajima