



地域戦略・大洲のあくなき挑戦

「大洲ええモンセレクション」



大洲には、優れた製品や農林水産物が数多く存在します。それは、地域に住む人たちの工夫や知恵の賜物であると言っても過言ではありません。ただ、「大洲産」という知名度・認知度が低く、他の産地に押されているものも少なくないのが現状です。

地域の創意、工夫、頑張りをブランド品として定着させ、それを行政が後押しすることによって地域活性化につなげることができれば。そんな思いから「大洲ええモンセレクション認定制度」を制定いたしました。

この制度は、厳しい基準に適合する品質の高い商品を「大洲ええモンセレクション」として認定し、地域を代表する商品として重点的に支援を行うものです。認知度を高め流通拡大と地域産業の活性化を図るとともに、認定品を通して市のイメージアップにつなげることを目的としています。

本年7月に第1回の審査会を開催し、「大洲ええモンセレクション」に加工品(食料品)11品目を認定いたしました。

大洲ええモンセレクションの認定は、今後実施いたします。

大洲の新戦略「大洲ええモンセレクション」。

みなさんのご応募をお待ちしています。



いわし黒酢南蛮【宥竹内海産物】
～新感覚の食べるいりこ～

食感は、従来の同じような商品と比較しても軟らかい感じでした。少し甘目の味付けで、子どもからお年寄りまで、幅広い年齢層で受け入れられる商品だと思います。

私はお酒をたしなみますが、お酒のさかなというよりも、ごはんのおかずには合うのではないかと思います。



大洲市新谷
木下 信 さん



さといもカレー【株サンフーズ】
～カレーを知り尽くしているからこそ出せる味～

たくさん野菜が入っているので、食べるたびにいろいろな味を楽しむことができます。特に、甘いさといもの味が口いっぱいになり、お年寄りにもやさしい味になっています。

一般的なカレーは、辛いイメージがありますが、このカレーは幼い子どもたちでもおいしく食べられると思います。



大洲市長浜町榊生
谷井 キミ子 さん



ひとくち生志ぐれ【宥富永松栄堂】
～昭和天皇后ご用命の富永松栄堂の志ぐれ～

ちょっと小腹がすいた時に、パツとつまみやすい、女性にピッタリのサイズです。

はんなりとした甘さと、ぎゅっしり詰まったあずきの存在感がたまりません。

上品な甘さとこのサイズは、お抹茶などのお茶うけに合うことうけあい입니다。

機会があればお茶をたてて、この和菓子を食べてみたいと思います。



大洲市河辺町川上
田中 治子 さん

実際に、「大洲ええモンセレクション」に認定された商品を、市民のみなさんに試食していただきました。



すくいとうふ【有中川食品】
～地元産大豆の風味と旨味をご堪能あれ～

普段食べているとうふより大豆の味が濃くて、とてもおいしかったです。口の中に入れると、とろけるような感じのとうふでした。

僕はとうふに何もかけないで食べるのが好きなので、この風味のあるとうふの味がとてもよかったです。

また食べてみたいと思います。



大洲市西大洲
蔵本 椋太 さん



しめとうふ【有中川食品】
～南予地方で古くから愛されている伝統食材～

「しめとうふ」は切って置いても通常の豆腐のように水が出ず、油のねもないので、料理に使いやすい食材だと思います。

また、大豆の香りが控えめで、豆腐があまり好きでない人でも食べやすいのではないかと感じました。

田楽や煮物にも合うと思います。

今回、私は柚子味噌で大変おいしくいただきました。



大洲市肱川町山鳥坂
岩田 淳司 さん



じゃこカツ【株シロモト食品】
～愛媛県産の地魚をすり潰しまるごとカツに～

「じゃこカツ」は、給食でも食べたことがあります。

外側がサクサクで、中はホクホクしてて、今まで食べたことのない食感でした。とても食べやすく、おいしかったです。

材料が小魚だと知って驚きました。

また、家族みんなで食べてみたいです。



大洲市菅田町菅田
柳本 歩果 さん

あまごの甘露煮



骨まで軟らかく、頭からしっぽまで食べられます。昔ながらの製法で丁寧に手作りしていて、あまごの育成から製品化まで、一貫した製品管理を行っています。



あまごの里 梅木 健一 さん

「大洲ええモンセレクション」認定商品を製造したみなさんの声をお届けします。

「あまごの甘露煮」は、納得のできる商品ですが、一経営者では、情報発信する手段も限られています。特産品のブランド化は、大洲市が力を入れていることから、O級グルメなどとともに、行政と連携してPRしたいと考えました。

商品の材料となるあまごは、「清流の女王」と呼ばれる魚で、きれいで冷たい川にしか生息しない溪流を代表する魚です。当店では、あまごを30年以上養殖していて、品質には絶対の自信があります。そのあまごをおいしい甘露煮にするために、昔ながらの製法にこだわって手作りしています。

あまご一匹一匹を炭火でじっくりあぶり、河辺産のお茶とともにまきを使ったかまどで煮込み、砂糖・蜂蜜・醤油・みりんを味付けをしています。

甘目の味ながら、あまご自体の味もしっかり感じられる味つけになっていて、年配の人からお子さんにも好評です。

「ええモンセレクション」として認定を受けた影響は、まだはつきりと目に見える形で現れてはいませんが、今後の展望に期待しています。

この商品を知ってもらおうことで、河辺の良さを多くの人に伝え、そして河辺に来ていただきたいと思っています。

志ぐれ(よもぎ、もち麦、梅、ゆず)



よもぎ、もち麦、梅、ゆずは大洲産を使用しています。独自の製法で、しっとりもちもち感を実現していて、1つ1つ手作りしています。



山栄堂 中野 聖征 さん

「大洲ええモンセレクション」に応募したきっかけは、自分自身が納得のいく出来栄えの商品を、行政と協働してPRすることができるとの思いからでした。認定していただいた以降、志ぐれの売り上げは伸びています。

この商品はあずきの風味を大切に志ぐれをベースに、大洲産のよもぎ、もち麦、梅、ゆずを使用しています。

商品の特徴としては、糖分控えめでもちもち感を実現しました。

また、志ぐれは通常、保存料を一切使用しないため、賞味・消費期限がどうしても短くなるのですが、この商品は、熱処理を加え真空パックすることで、日持ちするように工夫しています。

志ぐれの購買層は従来、年配の人が多かったのですが、最近若い人も増えてきました。特にもち麦入りの志ぐれは、植物の繊維が豊富で、美容と健康を考えると、若い女性が購入するケースが多いようです。

現在、山栄堂では1日に約900個の志ぐれを製造していて、市内外7店舗で販売しています。

今後、さらに質の高い商品を開発し、大洲名産の志ぐれの販売拡大に繋げていきたいと思っています。

農業と生きていく



農業後継者

西村 幸治 さん (菅田町宇津)

私は松山で会社員として働いていましたが、親の勧めもあり、8年前から本格的に農業に携わっています。現在は、主に米やしいたけを栽培しています。

農業を取り巻く環境は厳しく、改善の兆しは見えません。一番の問題は後継者不足です。私が農業に従事し始めた頃よりも、後継者の数は減少していて、10年・20年先を考えると不安になります。私の代から田の面積を拡大し、収穫時期になると近所の人たちに手伝ってもらっています。しかし、今後手伝ってくれる人がいなくなると、経営の維持も困難と言わざるを得ません。

農業は会社勤めと違い、自分が頑張って働いた分だけ結果がついてくるものです。自分が苦勞して植えたものが形となって収穫できる時ほど、うれしいことはありません。私は収穫したものを販売する際、自分の名前を商品に表示し、顔の見える生産者として安心・安全な食材の提供に努めています。顧客から「おいしかった」とほめられると、農業にやりがいを感じます。

今では、多くの後継者が大洲地域の小学校などで、食育活動を行っています。私個人としては、農業を始めてから、菅田保育所の園児を対象に田植え体験教室を開いています。まずは、幼い頃から大洲の野菜のおいしさを知ってもらいたいと思います。大洲は、さまざまな野菜を栽培できる恵まれた地域であり、そのおいしさは県内でも群を抜いています。

現在、地元飲食店と大洲産野菜のコラボレーションができないか模索中で、地産地消についても前向きに取り組んでいます。後継者不足という状況ではありますが、このように農業を盛り上げようとする試みは、いずれ実を結ぶと信じています。

私の夢は、自分の子どもたちと一緒に農業を経営することです。いつか私の後を継いで、今後の農業を盛り上げてもらいたいです。

現在の社会情勢下において、産地偽装、食品衛生管理基準の違反などが相次ぎ、社会的モラルが低下する中、「食」に対する安全性を求める声が高まっています。

地産地消は、生産者と消費者を結ぶ大切な関わり合いです。

大洲市では食の安全を守るため、さまざまな取り組みを行っています。

生産者と製造者、消費者それぞれの思いがそれぞれに届くように。

また、新しい学校給食センターと連携を図りながら、子どもたちの安全、健康を守るため、地元食材をふんだんに使用した給食を提供していきます。

特産品のブランド化については、今後も引き続き良いものを掘り起し、全国にこの大洲を発信していきます。

生産者、製造者が自信を持って提供できる産品を地域へ。そして全国へ。