

広報

おやすみ

2023

9

No.224

(特集) 食べてみんけん 大洲のいもたき



7/22(土)八幡浜・大洲地区運動公園水泳プール開きが行われました
(関連記事7ページ)



今年もいもたきシーズンが到来

粘りが強くホクホクとした食感で、甘くておいしい大洲名産の夏芋（サトイモ）を使った伝統料理である「大洲のいもたき」。河原で鍋を囲んで食べるいもたきは、また格別です。


大洲地域では江戸時代から春と秋の年2回、地元の農民が親睦を深める「お籠もり」という集まりがあり、秋のお籠もりでは夏にとれたサトイモを河原で炊いて食べていたといわれています。昭和41年には、伝統的な地域行事を多くの人に楽しんでもらおうと「観光いもたき」が始まりました。そんな長い歴史をもつ大洲のいもたきが、今年も9月1日(金)から10月中旬まで楽しめます。みなさんもぜひ家族や仲間と一緒に鍋を囲んで団らんのひとときを過ごしませんか。

初煮会は9月1日(金)

いもたきシーズンの初日には初煮会が開催されます。1杯からのいもたき販売もあり少人数でも気軽に参加できるので、この機会に大洲の風物詩を体験してみましょ。雰囲気のあるTATAMIエリアやテーブルとイスのプチキャンプエリアが設置されるほか、臥龍太鼓やYOSAKOIなどのステージイベントもあります。

また、9月30日(土)にはいもたきマルシェが開催される予定です。

【日時】 9月1日(金) 18:30～

【場所】 肱川緑地肱南ピクニックランド  Googleマップ

いもたきを楽しむには どうすればいいの？

まずは店舗に申し込み

河原やお店でのいもたきを楽しむためには、まず次ページの「いもたき登録店」に電話で申し込みをします。飲み物は持ち込みの場合もあるので、登録店に相談してください。

当日は現地集合するだけでOK

予約した日時に会場（肱南ピクニックランド）に行けば、料理とともに座席（敷物）やカセットコンロ、食器などが用意されています。



いもたき登録店に聞いた！ウチのいもたきのこだわり

現在市内には5軒の登録店があります。いざ利用するとなると、どのお店のいもたきにしようかな？と悩んでしまいそうですよね。そこで今回は登録店のみなさんに、それぞれのお店のいもたきのこだわりを聞いてみました。同じ大洲のいもたきでも、お店によって素材や味に特徴があるので、お気に入りのふるさとの味を見つけてみてください。

よねざわ

大洲市大洲610 ☎0893(24)2639
営/11:30~21:00(昼定食以外は予約制) 休/不定休
1人前2,000円(税別)~(5人から)

店主
米澤 ながゆき
長幸 さん



大洲産サトイモ、鶏肉、しいたけ、こんにゃくをカツオと昆布の出汁だしで炊いた、昔ながらの大洲のいもたきを作り続けている米澤さん。お客さんの希望によってハスイモを入れることもあるそうです。観光いもたきが始まった昭和41年から変わらない味わい。夫婦2人だけで営業していることもあり、現在は河原でのいもたきはお休みし、店舗でのいもたきになります。

むらや

大洲市大洲9-14 ☎0893(24)4637
営/10:00~22:00 休/不定休
1人前2,000円(税別)~(5人から)

店主
西山 とおる
徹 さん



今年で開店50年を迎えたむらやさん。明るい店主が迎えてくれます。和風出汁に加え3時間かけて煮出した鶏ガラ出汁をベースにした味付けは、鶏肉を使う大洲のいもたきと相性抜群。契約農家さんから仕入れた粘りの強い大洲のサトイモに鶏の旨味がしっかりしみます。定番の具材の他にうずらの卵が入っているのも特徴のひとつです。

料苑 たる井

大洲市若宮465-1 ☎0893(24)4585
営/11:30~21:00 休/不定休
1人前2,500円(税別)~(5人から)

代表取締役
樽井 すなお
淳 さん



祖父の代から変わらない味を守り続けていて、鶏としいたけの出汁に地元老舗「梶田商店」さんの醤油を使い大洲特有のやさしい甘さの味付け。サトイモやしいたけ、揚げは大洲産にこだわり、ハスイモも入っています。お食事処「との町たる井」ではいもたき定食も楽しめます。「お取り寄せも人気ですが、ぜひ大洲の河原で味わってほしい」と話していました。

うめたこ

大洲市徳森1533-2 ☎0893(25)0826
営/11:00~20:00 休/不定休
1人前2,500円(税別)~(4人から)

専務
岩本 ゆうじ
裕司 さん



お店を始めてから50年近く、ずっとお母さんが味付けをしているうめたこさん。肉体労働のお客さんにはほんの少し濃いめの味付けにするなど、お母さんのやさしさあふれるいもたきです。具材にはサトイモ、鶏肉、しいたけ、こんにゃく、油揚げの他にゴボウが入っており、天然鯛としいたけの出汁を使っているのも特徴的です。

にし川

大洲市田口甲392-6 ☎0893(24)4046
営/11:00~14:00、17:00~21:00 休/火曜日
1人前2,500円(税別)~(5人から)

女将
西川 さちこ
幸子 さん



サトイモ、こんにゃく、しいたけ、油揚げ、ハスイモに骨付き鶏。すべて大洲産の食材を使い、カツオと昆布の出汁でしっかり煮込んで甘めの味付け。通なお客さんはシメにうどんを注文し、汁まで残さず楽しめます。

店舗ではいもたき定食も味わうことができ、また、ホテルにし川に宿泊のお客さんは河原への送迎も利用できます。

お取り寄せでも いもたきを楽しもう

おうちでゆっくり、おいしいいもたきを楽しみたい！という人にピッタリのお取り寄せ。いもたきの材料をセットにして届けてもらえるので、本格的な大洲のいもたきをおうちで楽しめます。大切な人へふるさとの味を届ける贈り物としても人気です。



(有)玉井民友商店



(有)大石フーズ



料苑たる井



夢彩食楽部



にし川

お取り寄せ一覧

取扱店	商品名	連絡先	金額 (税込み)	送料
(有)大石フーズ	大洲のこだわりいもたきセット 4～5人前	☎0893(25)5620	4,300円	送料込み 北海道 沖縄除く
(有)玉井民友商店	大洲のいもたきセット(贅沢スープ入り) 3～4人前	☎0893(24)4591	4,900円	送料込み
にし川	大洲のいもたきセット 3～4人前	☎0893(24)4046	4,950円	送料込み 北海道 沖縄除く
夢彩食楽部	水郷大洲のいもたき 3～4人前	☎0893(25)0255	3,500円	送料別
料苑たる井	調理いらず！水郷大洲いもたきセット 3～4人前	☎0893(24)4585	3,500円	送料別
まちの駅あさもや	(有)大石フーズの いもたきセットが注文できます。	☎0893(24)7011		
産直市愛たい菜	(有)大石フーズ、(有)玉井民友商店、料苑たる井のいもたきセットが注文できます。	☎0893(25)6262		

お土産にも！大洲ええモンセレクション認定品のいもたきレトルト



今すぐ大洲のいもたきが食べたい！そんなときにはレトルトいもたき。大洲ええモンセレクションにも認定されているこだわり商品です。

まちの駅あさもや、産直市愛たい菜、鹿野川荘、道の駅清流の里ひじかわ、通販サイトなどで購入できます。
愛媛・大洲のこだわりいもたき(レトルトパック)
参考小売価格(税込み) 1,080円/袋(2人前)

いもたきの主役！大洲のサトイモは独特の食感が最高

いもたき登録店にサトイモを出荷している西野^{よういち}洋一さん(74)から、大洲のサトイモについてお話を聞きました。

西野さんは18歳の頃から大洲でサトイモを作り続けてきました。作っているのは「女^{おんな}早^{わせ}生」という昔からある品種で、代々受け継がれた自前の種イモから育てています。「女早生」は粘りが強く、食感や味が優れているのでとても評判がよく、西野さんは二宮市長からも「イモ名人」と呼ばれたことがある、とうれしそうに話します。

大洲のサトイモがおいしいのは、大洲が水害の多い土地であることも理由だといいます。畑が浸水することによってふくよかな土壌が生まれ、おいしいイモができるそうです。「水が出るのもほどほどなら悪いことばかりじゃないよな」と西野さん。「この土地で伝統あるサトイモを作り続けられることがうれしい。元気なうちは続けて、次の世代にも引き継いでいきたい」と誇らしげに笑顔を浮かべました。



大洲ええモンセレクションの動画でもいもたきをチェック！



大洲ええモンセレクションの認定を受けたいもたき関連商品のPR動画がYouTube大洲市公式チャンネルで見られます。

「大洲ええモンセレクション」って何？

大洲市内の事業所で製造・加工される商品や収穫される農林水産物で、大洲らしさ、技術性、独自性、信頼性などの基準をクリアしたものが認定されます。



YouTube「大洲ええモンセレクション」(有)大石フーズ



YouTube「大洲ええモンセレクション」夢彩食楽部

市政広報番組「ピックアップおおず」今回のテーマはいもたきです

YouTube大洲市公式チャンネルで公開している市政広報番組「ピックアップおおず」、第11回のテーマはいもたき。大洲のいもたきを動画で紹介しています。ぜひご視聴ください。



YouTube「ピックアップおおず」