

We LOVE Saijo Food

ふるさと産品通信

問合せ 市庁舎本館産業政策課ブランド戦略係
TEL0897-52-1380

旬の西条産品

柿

西条市は、古くから柿の栽培が盛んで、日本一の生産量を誇る愛宕柿をはじめ、横野柿・刀根柿などの渋柿や富有柿・太秋柿などの甘柿などさまざまな品種の柿が栽培されています。特に丹原地区の扇状地は水はけがよく、また南向きで日当たりもよいため、県内でも有数の柿の産地となっています。果実は食味がよい上に栄養価も高く、ビタミンCのほか、カロテン、βクリプトキサンチン、食物繊維なども多く含んでいます。



県外へも出荷されている田滝ブランド柿

丹原町田滝地区には、組合員数約80人の柿専門の田滝青果出荷組合があります。収穫期のピークには1日あたり1,200ケース（1ケースの重さ：10kg）もの量を田滝ブランドとして主に九州や高知、広島へ出荷しています。中でも糖度が高い横野柿は人気があるそうです。

市内では田滝ブランドの富有柿が10月頃から12月初旬頃まで地元スーパーなどで、横野柿や愛宕柿などは11月下旬から年末頃まで、組合事務所で購入することができます。

この時期、西条市では多くの品種の柿を味わうことができます。身近な柿のさまざまな味や食感の食べ比べを楽しんでみませんか。



昔から悪酔い防止になると言われる柿。お酒を飲む時にぜひどうぞ。

とっても簡単！

西条の美味しいベジタブル&フルーツ“西条ベジ”のお手軽料理

野菜ソムリエ 考案の西条ベジ「ひとことレシピ」

小松菜のたいたん

吸収のいいカルシウムのほか、ミネラル、ビタミンも豊富で、栄養補給にぴったりです。



<材料>

小松菜・・・1束／油揚げ・・・1枚
だし汁・・・100cc／みりん・・・大1／しょう油・・・大1

<作り方>

小松菜と油揚げを5cmの長さに切り、だし汁、みりん、しょう油で煮る。

大根餅

葉付きの大根はすぐに切り離し、栄養豊富な葉も利用しましょう。



<材料>

大根（すりおろし）・・・100g
大根（千切り）・・・50g／白玉粉・・・50g
干しエビ・・・10g／塩・・・適量

<作り方>

すりおろした大根と千切りの大根、白玉粉、塩、干しエビを混ぜ、フライパンで両面焼く。