

支所だより

東予・丹原・小松の各総合支所管内での、身近な出来事や話題などを紹介するコーナーです。

東予総合支所

〒799-1394 周布349番地1 TEL0898-64-2700 FAX0898-65-4363

実りの秋を迎えて…

～おいしいお米をもっと食べよう！～

東予地区米消費拡大推進協議会では、今年も実りの秋を迎え、「東予地区米まつり」を市内各地区の産業祭に先駆けて11月6日に、東予地域文化祭と同時開催します。

「東予地区米まつり」は、新米の味をより多くの方に味わってもらうことで米の消費拡大を図ろうと、周桑農業協同組合・認定農業者・青年農業者協議会・生活研究協議会等の農業団体や、食生活改善協議会等の各種団体にご協力をいただき、昭和53年から実施しているものです。会場では、とれたての新米を大きなガス釜で一気に炊き上げたアツアツご飯の無料試食や、杵つき餅の実演販売・餅投げなど、お米をテーマにした催しが行われています。

同協議会では、お米だけではなく地域の農産物も使った

地産地消料理の普及や、日本型食生活の良さを消費者の皆さんにより理解してもらうため、関係団体による米飯料理講習会の開催、さらに地元の夏祭りに参加するなどして、お米の消費拡大に努めています。

「東予地区米まつり」まであと1カ月。さまざまな企画を準備していますので、今年の新米のおいしさを味わいにぜひご来場ください。



杵つき餅の実演販売も餅投げも、毎年大人気！



丹原総合支所

〒791-0592 丹原町池田1733番地1 TEL0898-68-7300 FAX0898-68-4769

おひさまをたっぷり浴びた果物はいかが？

～丹原もぎたて倶楽部～

丹原地区の8軒の農家によって10年前に結成された丹原もぎたて倶楽部。現在は仲間も11軒に増え、豊かな自然に囲まれた丹原地区を中心に、四季折々の果物の収穫体験等を楽しむことができる観光農園を展開していますが、その活動は、今や西条市のグリーンツーリズムの中核を担うほどになっています。

丹原もぎたて倶楽部の各農園では、低農薬にこだわって育てた体に良くて新鮮でおいしい果物を、存分に味わうことができます。



丹原もぎたて倶楽部のメンバー

さらに、石窯ピザづくりや干し柿づくり等のほか、畑仕事などの農業体験をすることもできます。

秋の深まりとともに、夏の間太陽の日差しをたっぷり浴びたイチジク・栗・柿・みかん・キウイフルーツ等の果物が大きく育ち、皆さんのお越しをお待ちしています。ご家族やお友だちおそろいでご来園いただき、旬のもぎたて果物のおいしさや癒しの空間をお楽しみください。

なお、丹原総合支所農林水産課窓口には、観光農園の場所や果物狩り等の情報を満載したパンフレットを用意していますのでご利用ください。



情報満載！観光農園パンフレット

(問合せ)
丹原もぎたて倶楽部
代表・山内政志
TEL 090-1177-1546

小松総合支所

〒799-1198 小松町新屋敷甲496番地 TEL0898-72-2111 FAX0898-72-4048

健康茶を地元の特産品に

～爽やかな酸味の天狗黒茶～

石鎚地区に古くから伝承された石鎚黒茶は、抗酸化性だけでなく、血圧の上昇を抑える作用のあるガンマ-アミノ酪酸を多く含むお茶ですが、いつしか小松町石鎚地区では作る人も少なくなっていました。

これを知った生活研究グループさつき会（近藤眞子代表）

では、石鎚黒茶の研究をしていた愛媛県工業技術センターの指導を受け天狗黒茶として平成8年から地元の特産品化に努めてきました。しかし、会員の高齢化等で人手不足となり、現在は氷見授産場障害



さつき会とピースによる共同作業

者事業所ピース（篠塚京子代表）の利用者の皆さんとともに黒茶づくりを続けています。

黒茶づくりの工程は、梅雨明け後に茶葉を摘み取り、大きさを整え蒸すことから始まります。蒸された茶葉をおけに詰め、昼夜の温度差がある山間部の湯浪地区で1週間ほど自然発酵させます。その茶葉を手もみし再びおけに詰め、2度目の発酵をさせた後、天日干しをして約1カ月で完成します。

あっさり飲みやすく、独特の酸味があり爽やかな天狗黒茶。周ちゃん広場や石鎚山ハイウェイオアシス館おあしす市場などで、700円（70g入り）で販売中です。

一度、試してみませんか。



一回目の自然発酵後の手もみ作業