

名水が育んだ西条の特産品

きらり★西条

名水うちぬき



交通アクセス

東京	飛行機 1:20	松山	電車 1:00/バス 1:20	西条	福山	バス 1:50	今治	電車 0:30/バス 0:50	西条
大阪	飛行機 0:50	松山	車(高速) 1:15	西条	福山	車(高速) 1:00	今治	車 0:40	西条
大阪	新幹線 1:00	岡山	電車 1:50	西条	小倉	フェリー 7:05	松山	電車 1:00/バス 1:20	西条
大阪	フェリー 7:10	東予港	車(高速) 2:00	西条	小倉	フェリー 2:10	松山	車(高速) 1:15	西条
神戸・明石	車 1:00	鳴門	車(高速) 2:00	西条	八幡浜	電車 2:00	八幡浜	車(高速) 1:40	西条



イラスト・うちぬキッド/三月伶
Copyright© 2011 三月伶 All Rights Reserved

西条商工会議所 西条ブランド化推進プロジェクト

〒793-0027 愛媛県西条市朔日市779-8(西条商工会議所内) TEL.0897-47-4671 FAX.0897-47-4672
E-mail: saijobrand@hop.ocn.ne.jp

<http://www4.ocn.ne.jp/~sjbrand/>

平成23年3月10日発行



四国の瀬戸内海側のほぼ中央に位置する、愛媛県西条市に約11万の人々が暮らしています。
西日本最高峰石鎚山を背景に、瀬戸内海の燧灘に面して道前平野が広がる風光明媚な街です。
「うちぬき」と呼ばれる石鎚山を源流とする加茂川の伏流水は全国名水百選に選ばれ、
全国水利き大会では、2年連続日本一おいしい水の名誉を頂きました。
このおいしい水「うちぬき」は人のみならず農作物にも恩恵をもたらし、
水稲、メロン、梅、ほうれん草、きゅうり、いちごなど数々の農作物を供給し、
裸麦やあたご柿、春の七草においては全国一の生産量を誇っています。
また、産業基盤も重厚で、臨海部の埋立地を始め市内には、大企業・中小企業あわせて
約2,600以上の企業が立地しており、四国屈指の工業集積地となっています。
農業と工業がともに栄える豊かな西条。
名水が育んだきらり☆と光る西条の特産品をご紹介します。

JA西条

住所 西条市神拝字出口甲478-1
 TEL 0897-56-1800
 FAX 0897-56-1841
 URL <http://www.ja-saijyo.or.jp/>



収穫時期
12/31~1/4
(正月)

生産量日本一! 西条の七草

日本有数の生産地として環境庁から「名水百選」に選定された「うちぬき」を用いて、安全・安心・高品質な春の七草を生産し、京阪神を中心に出荷。元旦からの短期集中作業の実現により、新鮮な七草を新春にお届けしています。



収穫時期
6月~10月

絹かわなす

名水百選にも選ばれた天然の地下水「うちぬき水」で育った皮が薄く絹のように柔らかい果皮と果肉が特徴的な地方品種です。「焼く・煮る・揚げる・漬ける」など和洋中のどんな料理にもあいます。ぜひ、ジュシーでえぐみのない甘みたっぷりの絹かわなすを召し上がってください。



販売期間
8月~12月

絹かわなすの辛子漬

西条特産とろける舌ざわりの絹かわなすを、たっぷりの米こうじと和辛子で漬けました。冷凍保存できますので、あったかご飯にのせてそのままお召し上がりいただけます。



販売期間
通年

米粉パン

あぐり工房では、西条産米100% (米粉80%・グルテン20%) で作る米粉パンを製造・販売しています。水都市から仕入れた旬の野菜・果物をつかったフレッシュジュースも好評です。パンと一緒に、店内のカフェコーナーでお召し上がりいただけます。



収穫時期
通年

切り花

JA西条花卉研究会の会員が中心となり、多種多様な切り花等を通年出荷しています。四季折々の花たちが、水都市の売場を華やかに彩ります。



収穫時期
11月~5月

西ほうれん草

「うちぬき水」にて栽培され「石鎚おろし」と言われる冬場の風を受けて育つため、葉に厚みがあり、濃緑色のしっかりとしたほうれん草です。



販売期間
12月~

赤いキウイのドレッシング

西条産のレッドキウイ (果肉の赤い品種) をぜいたくに使った水都市のオリジナルドレッシング。爽やかな酸味と、上品な甘さは格別。サラダはもちろん、お肉料理とも相性抜群です。



JA西条 ときめき水都市 本店

住所 西条市神拝甲487-4
 TEL 0897-53-6771
 営 8:00~17:00
 URL <http://www.ja-saijyo.or.jp/tokimeki/>

西条市街地一角にある水都市本店。おいしい水に恵まれた西条で採れた新鮮な野菜を直売しています。他に水産加工品、卵、米なども販売。季節の花も豊富です。

JA周桑

住所 西条市丹原町池田1701-1
TEL 0898-68-7800
FAX 0898-68-3304
URL <http://www.islands.ne.jp/ja-syuso/>



収穫時期
2月~10月

アスパラガス ~緑のささやき~

堆肥や部会独自のぼかし肥料を施用した土作りと、ミネラルの補給により、歯切れよく柔らかいアスパラガスです。



収穫時期
10月下旬~
6月中旬

いちご

品種は「紅ほっぺ」。農薬散布量を軽減するため、害虫の天敵を導入している。周ちゃん広場で「完熟いちご」の販売にも取り組んでいます。



収穫時期
通年

きゅうり

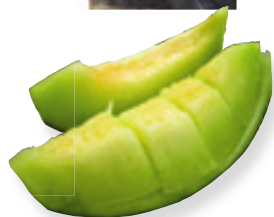
有機肥料主体の栽培により、食味の向上と収穫後の品質管理にこだわった胡瓜です。



収穫時期
5月下旬~
7月上旬

メロン

周ちゃん広場での販売が中心です。なめらかな肉質と、すっきりした甘さが評判です。



収穫時期
周年

肉豚

安全とおいしさを追求する「ふれ愛、媛ポーク」。肉質の優れた親豚を厳選し、飼育管理を徹底し大切に育てています。



収穫時期
5~6月

玉ねぎ

愛媛のエコ認証を受け、有機肥料を主とした栽培で、甘いたまねぎづくりにこだわっています。



収穫時期
11月下旬~
6月下旬

デルフィニウム

愛媛のブランド認証を受けた花であり、花付きがよく茎が堅いのが特徴です。



収穫時期
周年

和牛

愛媛のブランド「伊予牛絹の味」。厳選された子牛を、生産者が真心込めて仕上げた確かな品質と安心のブランド牛です。味と風味が織り成す絶妙なバランス。料理に万能なお肉です。



収穫時期
8月下旬~
10月上旬

お米

土づくりと適切な管理を行って栽培した、安全・安心なお米。品種は、コシヒカリ・あきたこまち・ヒノヒカリ・松山三井（酒用）。



収穫時期
10月上旬

エコ栽培米 ~こだわり米~

愛媛県認証エコ栽培米。農薬成分、化学肥料を3割以上削減し、土づくりとして土壌改良や多種のミネラルを含んだ天日塩の施用を行い、昔の田植え時期に戻した遅植え、風を主体にした乾燥など、こだわって栽培した人にも環境にも優しいお米です。



生産量日本一! 愛宕柿

収穫時期
12月上旬~
1月上旬

釣り鐘状の形をした渋柿です。ドライアイスと焼酎で渋抜きをしています。また「パリッ」とした食感が特徴です。



収穫時期
12月上旬~
12月下旬

横野柿

形は富有柿に似ているが、ひとまわり大きい渋柿です。「ねっとり」とした上品な食感が特徴で、非常に糖度の高い柿です。



収穫時期
12月

伊予柑

糖度と酸度のバランスが絶妙で、ジューシーな伊予柑です。



収穫時期
11月

大豆

農薬使用回数を低減し、適切な管理を行って栽培した、安全・安心な大豆です。品種はフクユタカ。



収穫時期
1月~4月

キウイフルーツ

品種はヘイワード。追熟させることによってとても甘くなり、ほどよい酸味とのバランスが良好です。



収穫時期
10月下旬~
2月下旬

ブロッコリー

気温の低い時間帯に朝採りし、品質低下を少なくしています。朝採りは美味しさが長持ちします。



収穫時期
5月下旬

麦

土づくりと手間暇かけた丁寧な管理を行って、栽培した安全安心な麦。品種はマンネンボシ。はだか麦生産日本一。



収穫時期
9月下旬~
10月下旬

刀根柿

渋柿の中でも、収穫時期が早く、味も良い全国的にも有名な柿です。



JA周桑直販所 周ちゃん広場

年間来場者数約100万人の
四国最大級の直販所です。

住所 西条市丹原町池田290

TEL 0898-76-2022

営 9:00~17:30

URL <http://www.islands.ne.jp/ja-syuso/directstore/index.html>

新鮮な野菜や果物、花木、鮮魚、手工芸品などが所狭しと並びます。醸造工場で製造している味噌と醤油は、国産大豆を使ったこだわりの品で人気商品の一つです。

JA東予園芸

住所 西条市丹原町今井431
 TEL 0898-68-4545
 FAX 0898-76-2025
 URL <http://www.toyoengei.jp/>



生産量日本一! 愛宕柿

釣り鐘状で先が細く、果実・果肉ともに淡い黄色と外観に特徴があり、渋抜き技間で特許をとっており、サクサクした食感とさっぱりした味です。

収穫時期
11月中旬～
12月中旬



バラ

収穫時期
通年

栽培面積は53,000㎡(甲子園球場1.4倍)栽培品種は80品種以上、市場を中心に全国に出荷しており、日本一の規模を誇っています。



あんぽ柿

販売期間
10月～3月

自然の恵みをたっぷりと浴びて育った、愛媛特産横野柿、愛宕柿の風味を逃さず柔らかく仕上げました。



健紅梅

販売期間
通年

豊潤な伊予の風土が育て上げた南高梅を秘伝の製法で漬けこみ、はちみつ入りのまろやかな味わいにしました。うす塩仕立ての健康によい、瀬戸の香り漂う自慢の逸品です。



収穫時期
12月上旬～
12月下旬

紅マドンナ

果皮は薄く滑らかで光沢のある濃い紅色。果肉はとても柔らかく、1口食べると甘い果汁とシトラスの香りがいっぱいに広がりとてもジューシーです。



収穫時期
2月上旬～
2月下旬

甘平 ～かんぺい～

果皮は濃橙色で極めて薄く、剥きやすく、糖度は13～14度と甘く、シャキツとした歯ざわりとプチプチとした食感が特徴です。今までの柑橘にはないユニークな食感です。



おいでんやとうえん 本部直販所

住所 西条市丹原町田野上方462
 TEL 0898-68-3600
 営 平日/8:30～16:30 土日/7:00～15:00

野菜、果物、米、うみたて卵をはじめ自家製造の漬物など、生産者が思い思いに市価より安い価格をつけて陳列台に並べて販売しています。四季を通じて新鮮で安く、おいしいと消費者から喜ばれます。



10月中旬～3月上旬

安藤農園

住所 西条市丹原町石経836-1
TEL 0898-73-2706
FAX 0898-75-3761

赤いキウイ瀬戸内のめぐみ

豊かな水に恵まれた石鎚山系の麓西条市で、20年以上除草剤を散布なしで栽培しています。消費者の安心安全を第一に魚粉有機肥料のみを使い化学肥料は使用しておりません。農薬は普通の半分以下です。



10月中旬～2月中旬

鴻上農園

住所 西条市樋之口417-5
TEL 0897-47-3303
FAX 0897-47-3303
URL <http://www.princess-redkiwi.com/>
E-mail info@princess-redkiwi.com

赤いキウイのお姫さまプリンセスレッドキウイ
有機肥料を使い、丹精込めて育てた赤いキウイを、キウイ王国愛媛の西条市からお届けします。



10月中旬～2月下旬

近藤農園

住所 西条市小松町新屋敷甲3085
TEL 0898-72-5338
FAX 0898-72-5890
URL <http://www6.ocn.ne.jp/~queenred/>

クインレッドキウイ

ホワイトロップン西条産ニンニク 6月上旬～9月下旬
ムラサキアスパラ 2月下旬～9月下旬

万田酵素、有機肥料・低農薬です。



11月～2月下旬

高橋農園

住所 西条市福成寺318
TEL 0898-66-4925
FAX 0898-66-4925

レインボーキウイ

瀬戸内の温暖な気候と、「日本名水百選」に選ばれた西条市の山水で、栽培しています。魚を主原料とした有機肥料を使い、除草剤は使いません。



6月上旬～9月中旬

戸田ブルーベリー園

住所 西条市丹原町長野1436-2
TEL 0898-68-7532
FAX 0898-68-7532
URL <http://www.todafarm.com>

ブルーベリー・レインボーレッドキウイ

ブルーベリーは栽培以来(8年間)一切の農薬、除草剤の使用はせず、安心・安全を守っています。レインボーレッドキウイも販売しています。販売/10月下旬～2月中旬まで



通年

有限会社鎌田農園

住所 西条市安用出作118
TEL 0898-66-4420
FAX 0898-66-0510

アイコ・フルティカ

自家製たい肥を大量に投入した、元気な土づくりを行い、元気な野菜を年間を通して栽培しています。リコピンは普通のトマトの2倍。甘くて濃厚な味わいのトマトはいかがですか。



11月～6月

高橋農園

住所 西条市下島山甲483
TEL 0897-55-4475
FAX 0897-55-4475
URL <http://www.saijo-tomato.com/>

ミニトマト・カラフルトマト

“クリーン農業で安全と安心を食卓へ”をモットーに農園環境を整え、色とりどりのトマトを大小あわせて10品目以上生産しています。楽しい食卓を囲むために、見て楽しく食べておいしいミニトマト作りに取り組み、どれも自慢の商品です。



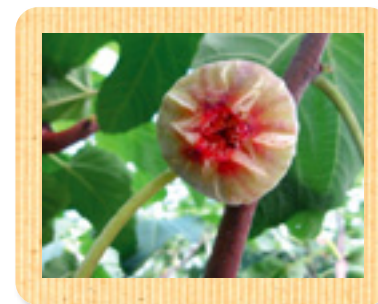
12月中旬～5月下旬

愛媛の水都 西条のいちごやさん

住所 西条市新田65-2
TEL 090-6280-4725
FAX 0897-53-7295
URL <http://ichigomam.ongaeshi.biz/>

レッドパール

安心して美味しく食べていただける、顔の見える農業を目指し、花が咲いてからは化学農薬を使用せず、天敵などの自然由来の防除や植物活性剤を使用し、樹上完熟させています。搬送にはリスクを少しでも減少し、うま味を増すよう氷温庫貯蔵を行っています。東京で行われた利きいちごでは「禁断のいちご」と評され、見事1位に輝きました。



8月上旬～10月下旬

茨木農園

住所 西条市氷見丙25-1
TEL 0897-57-8656
FAX 0897-57-8656

いちじく

柑橘 12月上旬～5月下旬まで順次

(夢みかん・温室天草・温室せとか・デコボン・甘平)

当園では、年に一度しか収穫できないものばかりにこだわっています。そして、美味しいものにこだわっています。名水100選で日本一になった水の都西条で作られた果実たちを是非味わってください。除草剤を使わずひたすら草刈りに励み、有機肥料、最低限の農薬に心掛けています。



西条市 観光農園 マップ

- | | | | |
|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| 1A 1B あまか園 | 8 旬雅園 | 13 西条ブルーベリー農園 | 20 近藤農園 |
| 2A 2B 愚禿山 | 9A 9B 9C 9D ヤマウチ農園 | 14 有機ブルーベリー園 遙成 | 21 戸田ブルーベリー園 |
| 3 Saiki Engei | 10 ヤマサ園芸 | 15 イッシキファーム | 22 有鎌田農園 |
| 4 四季彩農園 | 11 ゆきもと農園 | 16 まるだい農園 | 23 高橋農園 |
| 5 高山農園 | 12 株ひのいちご園 | 17 渡部農園 | 24 愛媛の水都 西条のいちごやさん |
| 6A 6B 6C はつきり農園 | | 18 安藤農園 | 25 茨木農園 |
| 7 ポボ農園 | | 19 鴻上農園 | |

JR
 高速道路
 国道と番号
 主要道
 学校
 郵便局
 病院
 警察署
 交番



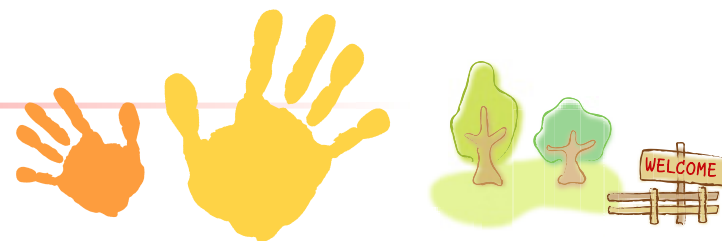
石鎚山方面の県道を南に進むと
 ◎三碧峡 (加茂川橋西詰から19km)
 ◎石鎚山・瓶ヶ森 (登山口まで加茂川橋西詰から23km)
石鎚山
 石鎚スキー場
 成就社
 石鎚登山ロープウェイ

国道194号を南に進むと
 ◎新寒風山トンネル (加茂川橋西詰から16km)
 ◎高知市まで (加茂川橋西詰から87.6km)

丹原もぎたて倶楽部

TEL 080-6385-1801

URL <http://mogitateclub.jimdo.com/>



あまか園

住所 西条市丹原町高松甲2034

TEL 090-9559-7762

FAX 0898-68-6841

自然がいっぱい、青空の下でのんびりとぶどうや柿の収穫体験が出来、もぎたての味が楽しめますので遊びに来てくださいね。



愚禿山

住所 西条市丹原町長野915

TEL 090-7781-4163

FAX 0898-68-6024

全ての農産物を無農薬で作っています。また一年中山羊達とのふれあいも出来ます。雑草でお困りの方は新型草刈機(山峯)の貸出しも!



Saiki Engei

住所 西条市丹原町石経578

TEL 080-5490-3755

FAX 0898-73-2170

四季折々の多肉植物を使い自分だけのオリジナル寄せ植えがつけちゃいます。相談に応じて対応させてもらっています。是非気軽に遊びに来てください。



四季彩農園

住所 西条市丹原町北田野951-1

TEL 0898-68-7936

FAX 0898-68-7936

URL <http://www.dokidoki.ne.jp/home2/masaa/>

空が広く、緑にとけこんだ農園です。くだもの狩りはもちろん、農作業体験、ピザづくり体験で農業の楽しさ面白さも感じてもらいたいと思っています。



高山農園

住所 西条市丹原町滝甲16

TEL 090-8696-8059

FAX 0898-68-6335

いちじく・柿狩りが出来る農園です。環境を配慮した農業で昨年からエコファーマーの認定を受けています。観光農園の期間中は農園で果物の直売も行っています。



はつきり農園

住所 西条市丹原町高松甲1494-1

TEL 090-1177-1546

FAX 0898-68-0624

自然がいっぱいの農園で、心も体も癒してください。やさしいおじさんおばさんとかわいいワンコが待っています。



ポポ農園

住所 西条市丹原町願連寺254-56

TEL 090-1173-3323

FAX 0898-68-3563

体験型農園を目指し、頑張っています。



有限会社雅園

住所 西条市上市203

TEL 090-1575-2256

FAX 0898-66-3152

先人達がこの地で栽培し、「おいしい」と評価を受けている作物を中心に、エコファーマーの認定を受け、安心安全を最大のテーマとしている農園です。



ヤマウチ農園

住所 西条市丹原町高松甲1460

TEL 090-4335-7523

FAX 0898-68-6206

いつも笑顔でこんにちは! 果物を食べにうちら夫婦とおしゃべりをしにおいでんや。「しょうおいしいけんいっぺん食べに来てんや!」





ヤマサ園芸

ぶどう いちじく 柿 ブルーベリー

住所 西条市丹原町高松1432

TEL 090-5144-9267

FAX 0898-68-6031

URL <http://www.yamasa-farm.com/>

ポニーや、山羊、羊、しか、うさぎなどたくさんの動物と一緒にお待ちしております。期間が合えばバナナやパイナップルも実っています。是非一度ご来園ください。



ゆきもと農園

ぶどう いちご

住所 西条市丹原町池田1805-1

TEL 090-9552-9788

FAX 0898-68-6232

ゆきもと農園に訪れたお客様に本物のおいしさ(味・色・香り)を味わっていただきたく、農業をできるだけ押さえた減農薬に取り組み、味にこだわったいちご、ぶどうを愛情をこめて栽培しています。また隣接したファームかふえでは当園自慢のいちご、ぶどうをふんだんに使ってソフトクリームやかき氷を提供しています。



株式会社ひのいちご園

さちのか
紅ほっぺ
レッドパール
あまおとめ
あすか

住所 西条市玉津489-2

TEL 0897-55-7930

FAX 0897-55-7930

URL <http://hinoichigoen557930.web.fc2.com/>

12月下旬～5月迄

※全日フリータイムになりました。

当園のいちご狩りは4種類のイチゴが同時に食べ比べできます。四国最大級の当園では平日は予約割引があり、フリータイムで楽しんでいただけます。スタッフ一同心をこめて育てたイチゴをぜひ味わってみてください。朝取りイチゴの直売もしております。

体験料 中学生以上 1,500円 / 小学生 1,000円 / 3歳以上 500円 / 福祉関係 800円



西条ブルーベリー農園

ブルーベリー

住所 西条市飯岡3108

TEL 090-9188-4193

URL <http://saijoblueberry.ina-ka.com/>

6月～9月上旬

農業、化学肥料未使用の栽培です。2010年に東京で開催されたコンテストで優勝したブルーベリーを是非ご賞味下さい。お持ち帰りお1人様1kg以上の場合は体験料は無料になります。その他フリーズ・デ・ボア、ブラックベリー等各種ベリーの栽培、販売も行っております。

体験料 大人 1,000円 / 小学生以下 500円 / お持ち帰り(100g当り) 300円



有機ブルーベリー園 遙成

ブルーベリー

住所 西条市西泉乙449-3

TEL 0897-57-7955

FAX 0897-57-7955

6月下旬～8月下旬

ブルーベリー農園をはじめて20数年になります。有機JAS認定農家です。他の果物もすべて同じように安心安全に育てています。加工品も素材を厳選して作っています。主人と二人の小さな農園ですが、こだわって大切に育てています。手間を惜みず愛情たっぷりの味がお客様に喜ばれています。

体験料 1,000円



イッシキファーム

太秋柿
新秋柿

住所 西条市吉田347-13

TEL 0898-68-5055

FAX 0898-68-5055

10月の土日・祝日のみ

石鎚山を望む中山川沿いの平坦地で太秋柿と新秋柿の観光農園をしています。景観を楽しみながら柿の味覚狩りをご堪能下さい。

体験料 300円



まるだい農園

松本富有柿

住所 西条市丹原町川根甲746

TEL 0898-68-7545

10月中旬～12月中旬

糠を施肥しているので非常に糖度の高い柿ができます。またできるだけ低農薬を心掛けています。大変お客様に喜ばれています。

体験料 300円 / お持ち帰り(1kg) 300円



渡部農園

ぶどう

住所 西条市小松町安井甲442

TEL 0898-72-2144

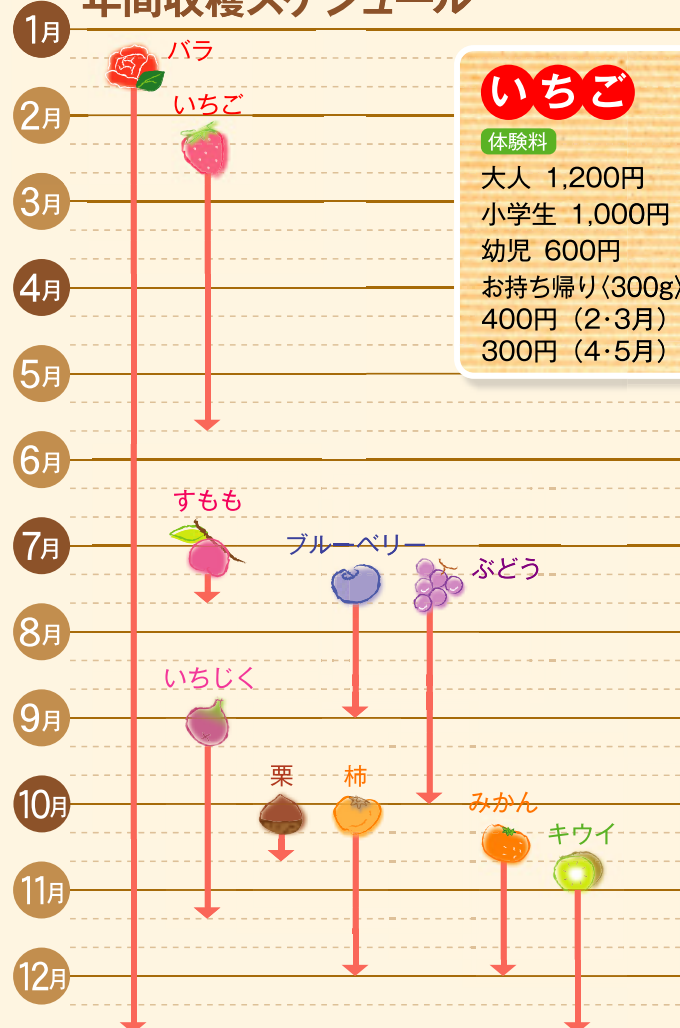
FAX 0898-72-2144

8月中旬～9月下旬

ブドウ栽培30年。多品種のブドウをおいしくびっくり楽しむことができます。11号線沿いの平坦な土地なので子供さんも高齢の方も気軽に来園してください。贈り物にも喜ばれます。敷物、ハサミ、カゴ、氷用意しています。ジャンボニンニクも販売しています。

体験料 中学生以上 1,000円 / 小学生 800円 / 4才以上 600円
お持ち帰り(1kg) 1,000円

丹原もぎたて倶楽部 年間収穫スケジュール



ぶどう

体験料

大人 1,200円
小学生 1,000円
幼児 600円
お持ち帰り(1kg)
1,200円

柿

体験料 300円
お持ち帰り(1kg)
300円

いちご

体験料

大人 1,200円
小学生 1,000円
幼児 600円
お持ち帰り(300g)
400円 (2・3月)
300円 (4・5月)

栗

体験料 500円
お持ち帰り(1kg)
700円

みかん

体験料 200円
お持ち帰り(1kg)
150円

いちじく

体験料 800円
お持ち帰り(1kg)
800円

すもも

体験料 300円
お持ち帰り(1kg)
300円

キウイ

体験料
800円～1,000円
お持ち帰り(1kg)
800円～1,000円

ブルーベリー

体験料

大人 1,200円
小学生 1,000円
幼児 600円
お持ち帰り(100g)
300円

有限会社渡辺牧場

- 住所 西条市三芳1057-6
- TEL 0898-66-0324
- FAX 0898-66-2402
- 業種 乳牛の飼育

140頭のホルスタイン種を愛情かけて育て、24時間搾乳される新鮮な乳を毎朝(株)四国乳業に出荷しています。地域交流牧場全国連絡会に加盟しており、地域の方との交流見学等も自由に行っています。堆肥を作って販売しています。お問い合わせ先 TEL 090-1646-0966



有限会社カワタキ

- 住所 西条市丹原町川根甲898
- TEL 0898-76-6900
- FAX 0898-76-6905
- URL <http://www.momokuri.co.jp>

まろやかな味の「ももくり豚®」は、安心・安全をお届けするために、飼料も自家配合しています。パン粉・米ヌカ・小麦粉・トウモロコシ・大豆カスの他、独自の天然素材をブレンドした飼料を清潔な豚舎で与え、愛情と丹誠込めて育てた豚を「ももくり豚®」として皆様にお届けしています。



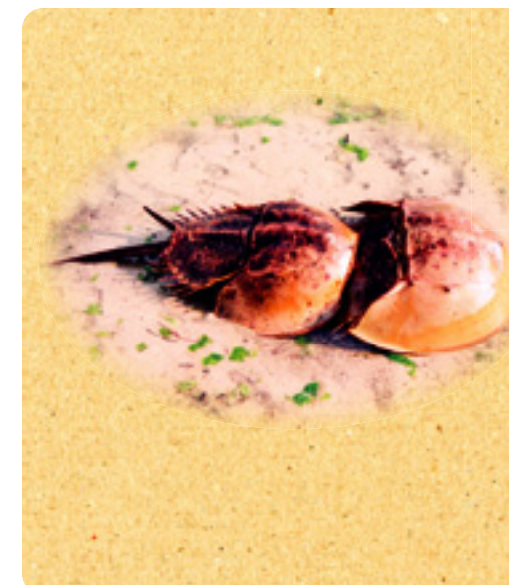
いしづち森林組合西条支所

- 住所 西条市大町1211
- TEL 0897-56-0180
- FAX 0897-56-8818
- 業種 木材搬出・森林整備
- URL <http://www.ishi-mori.com>
- E-mail info@ishi-mori.com

いしづち森林組合は組合員所有の森林の手入れ等を行っています。その恵み豊かな森林からスギ、ヒノキの間伐材を木材市場や製材工場等に搬出しています。その一部を利用して作られた木製杭を販売しています。杭の中心に木の芯がきえていますので、角杭に比べて丈夫に出来ており、農作業、土木作業に最適です。先端部が尖っていないクロスカットにも対応しています。また、ご希望の方には産地証明を提出できます。



カブトガニ



西条市の海岸でも、1950年代までは、たくさんカブトガニが見られました。愛媛県東予地方でカブトガニのオスメスが重なっていると、夫婦仲がよく、縁起のよいものとされており、「カブトガニのちぎり」という言い方も聞かれます。古くは、タイを捕る漁で、その年の最初に網おろしをした時に、カブトガニのつがいがかかれば、その年は豊漁で、しかも家内安全とされ、神棚にお酒を供えて祝う風習があったようです。もし、網おろしの時に一匹だけで、オスメスつながないものがかかると、その年は不漁で、縁起が悪いといわれたそうです。カブトガニが当時の人たちの生活と深く関わっていたことが分かります。しかし、その一方で、漁業の網を破って嫌われたり、家畜のエサ、肥料などにするため、乱獲されていたことも、残念な事実です。

愛媛海苔株式会社

住所 西条市朔日市6
TEL 0897-56-0100
FAX 0897-56-0101
URL <http://www.yamaai.net/>
E-mail info@yamaai.net

「ヤマアイ」の海苔は厳選された海苔に瀬戸内海産の干しえび、いりこ、北海道産の真昆布、枕崎産のかつお節で丁寧だしをとり、化学調味料無添加の独自のたれで味付けし、遠赤外線で焼き上げております。海のせんべいは、魚のすり身に海苔を貼りあわせてパリッと焼き上げた海づくしのせんべい。お子様のおやつ、お酒のおつまみに好評です。味は「ブレーン」「ピリ辛」「ゴマ味」の3種類。



● 味付のり焼きのり詰合せ他



● 海のせんべい各種

株式会社鳥谷信義商店

住所 西条市禎瑞360-1
TEL 0897-56-0344
FAX 0897-56-0601

その年一番に取れた瀬戸内海の最上級品です。やわらかくて口当たりが良く、風味もあります。ビールのおつまみ、おやつがわりにおいしいのりを味わって下さい。



● 味付のり一番取り 525円〈税込〉



● 焼きのり一番取り 525円〈税込〉

四国海苔株式会社

住所 西条市朔日市428
TEL 0897-56-3313
FAX 0897-56-7776
URL <http://www.shikoku-nori.co.jp/>
E-mail karasudani@shikoku-nori.co.jp

天保12年西条藩主松平頼学侯に献上されたのが始まりと伝えられている西条の海苔です。この古い歴史を有する特産の海苔を厳選し独自の工夫と調味をほどこしたのが四国海苔の味付のりです。風味豊かな味付のり、焼のり、青のりとの詰合せは、ご法事等のお返し、お土産やお中元お歳暮等のご贈答に好評です。



● 西条香味・1 1,500円〈税込〉



● 西条香味・2 2,000円〈税込〉

瀬戸内海苔株式会社

住所 西条市北条1312-4
TEL 0898-64-2302
FAX 0898-64-2661
E-mail setonori@mx1.netwave.or.jp

県内産(特に西条市内産)の乾海苔にこだわって加工販売しております。



● 一番のり丸びん 735円〈税込〉



● 一番のりパック 630円〈税込〉

株式会社タツノコ

住所 西条市壬生川1047-2
 TEL 0898-64-5438
 FAX 0898-64-6241
 URL <http://www.kurobaranori.co.jp/>
 E-mail info@kurobaranori.co.jp

全国でも数少ない栄養豊富な干潟漁場で育った、摘みたての生海苔をその形状のまま特殊加工することにより、旨み成分が損なわれないため、深みのある豊かな味と香りが楽しめます。また独自の遠赤外線特殊焼加工をすることにより、なおいっそうの風味や独特の食感を味わえます。



● 焼ばら 525円〈税込〉



● 味付のり丸 525円〈税込〉

株式会社福助屋

住所 西条市北条985-5
 TEL 0898-64-2538
 FAX 0898-64-4426
 E-mail fukusuke@quartz.ocn.ne.jp

お子様から御年配までの幅広い年代の方に親しまれる味と、厳選された原料を使用した製法によるバリバリ感が特徴です。



● 味の里100



● 味の里160

石水こんにやく店

住所 西条市大師町188
 TEL 0897-56-1254
 FAX 0897-56-1269
 URL <http://www.nextone-it.com/ishimizu/>
 E-mail kon@nextone-it.com

低カロリーで、食物繊維の豊富なアルカリ食品のおこんにやくを、西条独自のおいしい水うちぬきを使い、まるやかで味わいのある手づくりこんにやくとして、まごころこめて作っております。
 国産原料にこだわった無添加自然食品です。



● 石鎚こんにやく



● 糸こんにやく

株式会社宮田商店

住所 西条市丹原町丹原204
 TEL 0898-68-7108
 FAX 0898-68-3713
 E-mail r-miyata@vega.ocn.ne.jp

国産のこんにやく芋を蒸してすり潰したものと、こんにやく精粉を配合して造ったこんにやくです。こんにやく芋を直接すり潰して入れるという、昔ながらの製法により、こんにやく芋の風味が活かされ、しみ・歯触りの良いこんにやくになっております。水は地下50mより汲み上げた、石鎚山系の伏流水を使用しております。



● 生芋缶蒸しこんにやく 258円〈税込〉



● 生芋糸こんにやく徳用 198円〈税込〉

株式会社青木商店

住所 西条市新田217-10

TEL 0897-56-1333

FAX 0897-53-6387

姫貝は、西条にて昭和初期より加工されていた珍味です。原料の貝は、関東方面では寿司ネタの「青柳」として重宝されています。最近では地元での原料の確保が難しくなっていますが、弊社では全国の産地より鮮度の良い原料貝を調達し、地元の加工技法を生かし加工販売しています。珍味「姫貝」は最高級の商品として自負していますので、是非ご賞味ください。姫貝の加工技術等は、地元産の原料が無くなり加工する人も少なくなりましたが、弊社では姫貝加工の人材育成に努めています。



● 姫貝 (1kg) 10,000円~18,000円 (税込)
※お好みでセット可能です。

河原津漁業協同組合

住所 西条市河原津甲354-6

TEL 0898-66-0151

FAX 0898-66-0151

朝、河原津漁港で水揚げされた新鮮なサカナを調理・加工し、冷風乾燥機を利用して干物の出来上がりです。季節によって、サカナの種類も様変わりです。今おいしいサカナを今、干物にします。



● 干物いか 450円 (税込)



● 干物さより 300円 (税込)

西条漁業協同組合 漁師のひもの

住所 西条市樋之口441-6

TEL 0897-56-3165

2009年にひっそりとオープンした「漁師のひもの」。外観はたくさんの大漁旗に囲まれた小さなプレハブです。地元漁師さんから新鮮なピチピチ跳ね上がるお魚をひものや総菜に加工しています。(全50種~60種、各150円~1,000円) 朝食に...夕食に...と毎日食べたい味!! また御中元や御歳暮に配達もできます。



● ひものセット 150円~1,000円 (税込)



● お魚コロッケ 50円 (税込)

ていずい 乙女ちゃん

住所 西条市禎瑞1624

TEL 0897-57-9711

FAX 0897-57-9712

URL <http://otomechan.net/information/>

E-mail teizui1624@softbank.ne

地元で生産された良質な青のりを使ったお菓子で、青のりの良さ・美味しさを知って欲しい!と、ていずい乙女5名のグループで発足しました。生産工場は禎瑞支所内を借りています。青のり特長を活かしたお菓子を開発していきます。西条の小さな海辺の街より発信した、香り豊かで不思議なロールです。



● ていずいロール 850円 (税込)



● 青のりクッキー 250円 (税込)

愛ちゃんの店

住所 西条市壬生川547-7
TEL 0898-64-2019
FAX 0898-64-6769

「愛媛県産には“愛”がある」の県のキャッチフレーズを生かして、皆様に愛をお届けするため、地元で水揚げされた魚を使用し、「じゃこ天」をはじめ、コロッセ風に加工作した「魚ロッケ」、エビやイカ、タコを使用した「浜じゃこ天」、にんじん、ごぼうを加えた「にぎり天」など、新商品開発中です。



● 浜じゃこ天 (1枚200g) 120円 (税込)



● にぎり天 (1パック200g) 350円 (税込)

有限会社魚茂

住所 西条市東町308
TEL 0897-55-3086
FAX 0897-53-4376

創業昭和36年。西条の皆様を支えられ、おかげさまで50周年を迎えました。誠にありがとうございます。焼き抜き蒲鉾の白竹輪は、魚肉の旨みを引き出した、しなやかでこしがあるイチ押し商品。おでんにもバッチリ。手揚げの野菜だんごは、すり身と玉ねぎに唐からしを利かせた揚げ蒲鉾です。西条うちぬき水を練り込んだ蒲鉾はまるやかで優しい味に仕上がりました。昔ながらの味にこだわり、ていねいに真心込めて造りました。店頭販売、全国発送承ります。



● 詰合 2,700円 (税込)



● 詰合 3,000円 (税込)

有限会社山田屋

住所 西条市三津屋195-5
TEL 0120-142709
FAX 0898-64-6468
URL <http://sumaki-no1.net/>
E-mail yamadayakamaboko@ybb.ne.jp


かまぼこの山田屋は、昭和42年より創業、瀬戸内来島の豊かな自然と、石鎚の清らかな水に恵まれ、新鮮な地魚(グチ・エソ等)を使い、昔ながらの味にこだわって造られた逸品でございます。また「すまき」は天然の麦わらを使用致しております。(並すまきのみストロー)



● 本造りすまき (3本入) 3,060円 (税込)



● おこのみセットA 1,550円 (税込)



うちぬき

旧西条市内には、広範囲に地下水の自噴井があり、これらは「うちぬき」と呼ばれており、その数は約2,000本といわれています。その昔、人力により鉄棒を地面に打ち込み、その中へくり抜いた竹を入れ、自噴する水(地下水)を確保しました。この工法は、江戸時代の中頃から昭和20年頃まで受け継がれてきました。現在は、鉄パイプの先端を加工し、根元に孔を開けたものをコンプレッサーによりエアハンマーを使用して、地下水層まで打ち込み、地下水を取水しています。「うちぬき」の一日の自噴量は約9万m³に及び、四季を通じて温度変化の少ない水は生活用水、農業用水、工業用水に広く利用されています。この「うちぬき」は、名水百選に選定されております。

