

# 愛媛のふるさと農産物 35 品目

選定日：平成15年9月12日

## ① 大門(たいもん)ナス

産地 四国中央市(川之江)大門  
 食べ方 揚げ物、煮物、漬物。  
 メモ 種がほとんどなく身が詰まっている。  
 販売先 地元スーパー・青果店  
 関係先 四国中央市土産総合支所農林水産課  
 TEL 0896-28-6300



## ② 西条絹かわナス

産地 西条市(西条)神戸  
 食べ方 焼きナス、揚げ物、煮物。  
 メモ 加工品：漬物。大型のナスであるが皮が薄い。  
 販売先 地元スーパー・青果店  
 関係先 西条市之内生産組合 真木一  
 TEL 0897-58-3566



## ③ 加茂トマト

産地 西条市(西条)加茂・千町・藤ノ石  
 食べ方 生食、サラダ。  
 メモ 高原の気候で栽培されており、着色がよい。  
 販売先 水都市  
 関係先 JA西条アグリセンター  
 TEL 0897-56-9000



## ④ セリ

産地 西条市(西条)橋  
 食べ方 七草粥、揚げ物、鍋、サラダ。  
 メモ 西条の自生種。  
 販売先 水都市  
 関係先 JA西条アグリセンター  
 TEL 0897-56-9000



## ⑤ 黒米(くろまい)

産地 西条市(東予)北条  
 食べ方 普通の白米に混ぜて食べる。  
 メモ 加工品：黒米を使った日本酒、黒米うどん。  
 販売先 ファーマーズマーケット  
 関係先 岩井 健  
 TEL 090-1002-9533



## ⑥ 天狗黒茶(てんぐくろちゃ)

産地 西条市(小松)石橋  
 食べ方 水を十分に沸騰させて茶葉を入れ、火をとめて数分おく。  
 メモ 天狗茶独特の風味がある。  
 販売先 石籠ハイウェイオアシス館  
 関係先 石籠ハイウェイオアシス館  
 TEL 0896-76-3111



## ⑦ 古谷梨(こやなし)

産地 今治市(朝倉)古谷  
 食べ方 デザートとして生のまま食べるほか、サラダにいれてもおいしい。  
 メモ  
 販売先 個人販売先  
 関係先 今治市朝倉支所産直観光課  
 TEL 0898-56-2500



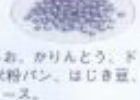
## ⑧ 波方青首大根

産地 今治市(波方)波方・大角  
 食べ方 煮物、おでん。  
 メモ 葉が少なくきめが細いので、煮物などにすると煮えやすい。  
 販売先 JA越智今治橋口支所  
 関係先 JA越智今治橋口支所  
 TEL 0896-41-7401



## ⑨ 黒大豆

産地 今治市(大西)丸王  
 食べ方 茹で食べる。  
 メモ 加工品：味噌、ひしお、かりんとう、ドーナツ、黒豆入り米粉パン、はじき豆、健康茶、黒大豆ジュース。  
 販売先 地元産直市・Aコープ大西店  
 関係先 今治市大西支所産直観光課  
 TEL 0898-53-3500



## ⑩ 河之内(かわのうち)大根

産地 今治市(菊間)河之内  
 食べ方 煮物、大根の刺身、漬物。  
 メモ 葉が少なく、甘くみずみずしいので、生でもおいしい。  
 販売先 地元産直市・個人販売  
 関係先 今治市菊間支所産直観光課  
 TEL 0898-54-3450



## ⑪ 鶴島(つしま)のラッキョウ

産地 今治市(宮窪)宮窪  
 食べ方 鶴島の段々畑で手摘みまかけてつくられた、減農薬のラッキョウ。  
 メモ  
 販売先 松山市豊町商店街  
 関係先 今治市宮窪支所産直観光課  
 TEL 0897-86-2500



## ⑫ 友浦巨峰

産地 今治市(宮窪)友浦  
 食べ方 瀬戸内の潮風と太陽の恵みを十分に受けて育ち、色が濃く、糖度が高いぶどう。  
 メモ  
 販売先 地元スーパー・青果店  
 関係先 今治市宮窪支所産直観光課  
 TEL 0897-86-2500



## ⑬ 青いレモン

産地 上島町(岩城)本島・赤穂根島  
 食べ方 果皮がグリーンで酸味が適度にあり、香り高い。  
 メモ 加工品：レモンジュリー。  
 販売先 純いわび物産センター  
 関係先 上島町岩城総合支所産直観光課  
 TEL 0897-75-2500



## ⑭ いまちのこみかん

産地 今治市(上浦)井口  
 食べ方 実の風味も良いが、皮も利用しており、ひしおなどに入れる。  
 メモ お正月の飾りにも使われる。  
 販売先 道の駅しまなみふれあい屋台市  
 関係先 小みかんグループ代表 菅 道久  
 TEL 0897-87-2136



## ⑮ びわ葉茶

産地 伊予市(伊予)廣川  
 食べ方 湯割させたお湯で入れ煎じて飲む。  
 メモ アイスティー、焼酎のびわ葉酎等もおいしい。  
 販売先 ふるさと市・町家  
 関係先 廣川びわ葉茶生産研究会 中村秀勝  
 TEL 089-963-2461



## ⑯ 庄(しょう)だいこん

産地 松山市(北条)庄  
 食べ方 極薄に：薄くスライスしたダイコンを湯づけにし「かんがす」の果汁が入った酢を加えると酢やかなピンクになる。  
 メモ  
 販売先 道の駅ふわり・ハートマート北条店  
 関係先 庄だいこん研究会 高木芳幸  
 TEL 089-992-0813



## ⑰ もち麦

産地 東温市(豊信)北野田  
 食べ方 麦飯、スープの具。  
 メモ もち麦粉：団子、パン、クッキー、餅の穂麦。  
 販売先 ゆうゆう亭・地元スーパー  
 関係先 南ジェイ・ウィングファーム  
 TEL 089-954-4190



## ⑱ 地とうきび

産地 久万高原町久万地区全域  
 食べ方 焼きとうきび、とうきび飯、はったい粉。  
 メモ 加工品：「コーンのめぐみ」地とうきびの粉を使って作ったクッキー。  
 販売先 物産館みどり  
 関係先 物産館みどり  
 TEL 0892-21-0503



## ⑲ 地いも

産地 久万高原町美川地区全域  
 食べ方 おでん、煮物、ポテトグラタン。  
 メモ 加工品：「じゃがたらくん」(味噌と山椒を使って味付け)  
 販売先 ふるさと市  
 関係先 久万高原町産直観光課  
 TEL 0892-21-1111



## ⑳ 山ごぼう

産地 久万高原町御谷地区全域  
 食べ方 加工品「山ごぼうの味噌漬」普通のごぼうと同じ扱いができる。  
 メモ  
 販売先 湖群やなどに・産直市・個人販売  
 関係先 岡田百合子  
 TEL 0892-55-0114



## ㉑ 七折小梅(ななおれこめ)

産地 福部町(福部)七折  
 食べ方 加工品：梅干、梅シロップ、ドレッシング、ジャム。  
 メモ  
 販売先 伊予産サービスエリア  
 関係先 七折梅生産組合長 矢野匡司  
 TEL 089-962-3064



## ㉒ 自然薯(じねんじょ)

産地 福部町瓜田地区全域  
 食べ方 そのまま皮をむきすり下ろして食べる。  
 メモ とうろ汁など。  
 販売先 道の駅「ひろた」鉄の館  
 関係先 道の駅「ひろた」鉄の館  
 TEL 089-969-2070



## ㉓ 錦豆(にしきまめ)

産地 伊予市中山町全域  
 食べ方 煮豆、夏の煮物。  
 メモ 緑色の斑点があり煮ても色鮮やか。  
 販売先 産直市  
 関係先 伊予市中山山地区事務所産直観光課  
 TEL 089-967-1111



## ㉔ 地とうきび

産地 伊予市中山町山田地区  
 食べ方 焼きとうきび、とうきび餅、はったい粉。  
 メモ 直接焼く以外、細かく砕いたり、粉にしたりすることができる。  
 販売先 産直市  
 関係先 伊予市中山山地区事務所産直観光課  
 TEL 089-967-1111



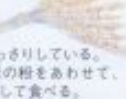
## ㉕ 地そば

産地 伊予市中山町永木・野中地区  
 食べ方 手打ちそば。  
 メモ 町内のクラフトの堂ではそばの手打ちが体験できる。  
 販売先 クラフトの里  
 関係先 中山そば生産組合  
 TEL 089-968-0756



## ㉖ たかきび

産地 伊予市中山町全域  
 食べ方 弾力のある食感で、臭みがなく、あっさりしている。  
 メモ たかきびとうろち米の粉をあわせて、味をつけてこね、蒸して食べる。  
 販売先 産直市  
 関係先 伊予市中山山地区事務所産直観光課  
 TEL 089-967-1111



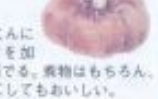
## ㉗ 川登早生(かわのぼりわせ)

産地 内子町(内子)川登  
 食べ方 皮をむいてそのまま食べる。  
 メモ 10~15日成熟が早い。  
 販売先 愛媛たいき農業協  
 関係先 愛媛たいき農協内子中央支所  
 TEL 0893-44-4111



## ㉘ こんにゃく芋

産地 大洲市河辺町  
 食べ方 茹でてつぶしたこんにゃく芋に製菓材を加え、形を整えて蒸す。  
 メモ 煮ても、さしみ、天ぷらにしてもおいしい。  
 販売先 河辺町こんにゃく学生産直組合  
 関係先 河辺町こんにゃく学生産直組合 組合長 松本幸男  
 TEL 0893-39-2430



## ㉙ 瀬戸金太郎いも

産地 伊予市(瀬戸)塩成  
 食べ方 焼きいも、煮いも、天ぷら。  
 メモ 高糖と、甘味が強く食感がよくなる。  
 加工品：おいもさんチップス、芋けんぴ。  
 販売先 伊予アグリ瀬戸  
 関係先 伊予市瀬戸総合支所地域振興課  
 TEL 0894-52-0111



## ㉚ ナダオレンジ

産地 伊予市(三崎)灘  
 食べ方 生食、加工品「ナダオレンジゼリー」果汁とはくした実を使用している。  
 メモ  
 販売先 産直市  
 関係先 伊予市三崎総合支所地域振興課  
 TEL 0894-54-1111



## ㉛ 奈良野柿(ならのがき)

産地 西予市(野村)奈良野・子子林  
 食べ方 皮をむいてそのまま食べる。  
 メモ 品種は富有柿。一般のものより果皮が黄色っぽいが、甘味がある。  
 販売先 産直市・個人販売  
 関係先 奈良野柿生産組合代表 中塚道明  
 TEL 0894-77-0507



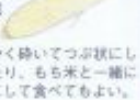
## ㉜ 早掘(はやほり)ばれいしょ

産地 宇和島市蓮子水ヶ瀬地区  
 食べ方 皮がついたまま蒸してバターや塩をつけて食べる。  
 メモ ホイル焼きなど、各料理の食材として使用できる。  
 販売先 地元スーパー・青果店  
 関係先 JAえひめ南宇和島農業センター  
 TEL 0895-22-8111



## ㉝ 焼ききび

産地 鬼北町吉田地区全域  
 食べ方 焼いて食べる。  
 メモ はったい粉や、細かく砕いてつぶ状にし白米と一緒に炊いたり、もち米と一緒に蒸してついでもちにして食べてもよい。  
 販売先 日吉産地  
 関係先 日吉産地  
 TEL 0895-44-2340



## ㉞ れんこん

産地 津島町地蔵  
 食べ方 煮物、天ぷら。  
 メモ 深田栽培のため、色白で大きく歯ごたえがよい。  
 販売先 産直市  
 関係先 津島町地蔵農林水産課  
 TEL 0895-32-2721



## ㉟ オランダエンドウ

産地 愛南町(内海)全域  
 食べ方 煮ごと食べる。漬物で、サラダ、天ぷら、ちらし寿司の具など色々な料理に活用できる。  
 メモ  
 販売先 地元スーパー・青果店  
 関係先 愛南町地蔵農林課  
 TEL 0895-72-1211

