



1 土居のいもたき

東予 四国中央市



詳細 MAP

どいのいもたき



毎年9月上旬から9月末頃まで「土居のいもたき」がふるさと広場で開催されます。四国中央市特産の里いもをふんだんに使用し、鶏がらベースの出汁にたくさんの具材が煮込まれたうまさ溢れるいもたきは人気も高く、期間中はいもたきの味を求めて市内外から多くの来場者が訪れます。



所 関川河川敷ふるさと広場 (四国中央市土居町)
時 9月上旬から9月末頃まで
有 土居のいもたき運営委員会
TEL 0896-74-8825

2 霧の森 20周年感謝祭

東予 四国中央市



詳細 MAP

きりのもり 20しゅうねんかんしゃさい



所 霧の森 (四国中央市新宮町 馬立 4491-1)
時 6月2日(日) (予定)
有 霧の森
TEL 0570-07-3111
HP <http://www.kirinomori.co.jp/shop/>

新宮の特産であるお茶の魅力がいっぱいのイベント。お茶の販売場では早乙女姿の売り子さんがお出迎え。イベント会場では茶そばわんこ大会や餅まき、バザーなどで賑わっています。お茶の手もみ体験では新茶の香りがいっぱいに、五感のすべてで新宮のお茶を感じることができます。



3 七福芋(白いも) 収穫祭

東予 新居浜市



詳細 MAP

しちふくいも (しろいも) しゅうかくさい



島の段々畑と潮風により、他の地で はまねできない“とびきりの甘さ”を引き出しているのが、大島特産の七福芋(白いも)です。収穫量は極めて少なく、「幻のサツマイモ」と呼ばれています。収穫の終盤、毎年勤労感謝の日に収穫祭を開催しています。(要申込、大人1,500円、子ども500円: 渡海船乗船料を含む。1人1kgのお土産付き)



所 白いもファーム (新居浜市 大島)
時 11月23日(土・祝) 9:00~12:00
有 黒島港付近に駐車場を準備 (株) 七福芋本舗
TEL 0897-34-9515
E shop@anbun.jp



糖度は15度と果物並みに高く、スイーツに加工販売されています。また、焼酎はクセが少なく、甘みと香りが生かされたフルーティな味わいが女性にも人気です。

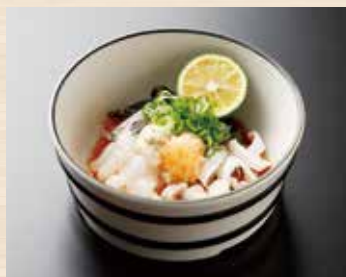
4 ふぐざく 第27回ふぐ供養祭

東予 新居浜市



詳細 MAP

ふぐざく だい27かいふぐくようさい



所 新居浜漁業協同組合・沢津漁港 (新居浜市清水町 15 付近)
時 2020年2月9日(日) 11:00~
有 新居浜料飲組合
TEL 0897-33-3920

ふぐざくは、ふぐの切り身、皮、ネギ、カワハギの肝に薬味を加え、ポン酢で味付けした独特なもので、酒の肴にもよく合います。供養祭では、新居浜発祥のふぐ料理「ふぐざく」の素材となっている“ふぐ”に感謝する神事やふぐの放流などが行われます。



ふぐ料理店「波満蝶 (はまちょう)」の常連客のリクエストにより、約80年前に生まれた郷土料理です。名前は、ふぐをサクサク刻んで混ぜ合わせることにちなんでいます。ふぐの身と皮を食べたあとに入れる熱々のお豆腐がまた絶品です。



5 百縁笑点街&さんさん産直市

東予 新居浜市



ひゃくえんしょうてんがい&さんさんさんちよくいち

詳細 MAP



所 登道商店街サンロード
(新居浜市泉池町、若水町)
時 毎月第1日曜日 9:00~13:00
有 (有料)
有 百縁笑点街&さんさん産直市実行委員会
TEL 0897-37-1666
HP <https://www.facebook.com/niihama.macyuri/>



商 店街自体を100円ショップと見立て、安価な商品を提供する「百縁笑点街」と地産地消の安全・安心・新鮮な生鮮野菜、鮮魚や産品を提供する「さんさん産直市」を開催しています。アコースティックコンサートや体験コーナーなどもあります。



毎年1月は、隣接の銅夢(どうむ)にいはま周辺で開催されている「はまさいフェスティバル」(第3日曜日)に合わせ、月2回開催します。ゆるキャラの登場やダンスパフォーマンスで賑わいます。

6 第43回 にいはま農業まつり

東予 新居浜市



だい43かいにいはまのうぎょうまつり

詳細 MAP



所 イオンモール新居浜(新居浜市前田町8-8)
時 12月上旬の日曜日
9:00~15:00(オープニングセレモニー 8:35~)
有 有
有 JA 新居浜市
TEL 0897-37-1110
HP <http://www.ja-niihamashi.or.jp/news/>



今 年で43回目となる農業イベント。メインエリアでは、農産物品評会、即売コーナー、各種バザー、特設ステージイベントなどが行われるほか、イオンモール新居浜内のあかがね市や生活展コーナーなど、盛りだくさんの内容となっています。



先着順でネット詰めみかんが配布されており、早朝から大行列のできる名物風景となっています。

7 太天柿

東予 西条市

たいてんがき



①周ちゃん広場
所 西条市丹原町池田290
時 9:00~17:30
休 1月1日~4日
有 有
有 TEL 0898-76-2022
HP <http://www.ja-syuso.or.jp/syuchan/>

②おいでやとうえん
所 西条市丹原町田野上9
時 8:30~16:00
休 毎週火曜日
有 有
有 TEL 0898-68-3600
HP <http://www.toyoengei.jp/tyokuhan.html>



全 国有数の柿の産地である西条市で、その大きさとおいしさで近年大きな注目を集めている柿が、新品種「太天柿」です。「太天柿」は、日本最大級の大きさを誇り、味も甘くて果汁が多く、サクサクとした独特の食感が特徴の大変おいしい柿です。産地の周桑地区では、「食べた人に福が来ますように」との願いを込め、厳選された周桑産「太天柿」を「黄金福嘉来」と名付け、ブランド化に取り組んでいます。



すこぶる多汁でサクサクした食感をご賞味ください。販売時期は11月中旬~12月上旬です。

8 絹かわなす

東予 西条市

きめかわなす



①ときめき水都市本店
所 西条市神拝甲487-4
時 8:30~18:00
休 10月16・17日、1月1~3日
有 有
有 TEL 0897-53-6771

②ときめき水都市みのりちゃん市場
所 西条市栄町260
時 9:30~18:30
休 10月16・17日、1月1~3日
有 有
有 TEL 0897-53-7333
HP <http://www.ja-saijyo.or.jp/>



西 条市は、西日本最高峰を誇る石鎚山から豊富な伏流水が湧き出る水の都です。この豊富な湧き水はうちめきと呼ばれ、名水百選にも選ばれています。この伏流水を利用し育ったなすは、その名の通り皮が絹のようになめらかで柔らかな事から「絹かわなす」と名付けられました。果肉は柔らかく、なめらかな食感でリンゴのような甘みをほんのりと感じ、また、果肉の白さと種が少ないのも特徴です。



煮ても焼いても、揚げても絶品! 独特のトロっと甘い食感が楽しめます。販売時期は6月~10月です。



9 アスパラガス 「緑のささやき」

あすばらがす「みどりのささやき」



詳細 MAP



所 周ちゃん広場 (西条市丹原町池田 290)
時 9:00 ~ 17:30
休 1月1日~4日
有 TEL 0898-76-2022
HP <http://www.ja-syuso.or.jp/syuchan/>



JA 周桑管内は県内産アスパラガスの約8割を出荷するアスパラガスの一大産地です。周桑産のアスパラガスは根元まで美味しく食べられるよう、有機質主体の独自肥料を使って生産し、県の「愛あるブランド」認定を受けた、JA 独自ブランド「緑のささやき」として県内だけでなく、関西方面にも出荷されています。



甘みと柔らかさ、鮮やかな緑色が自慢の一品です。販売時期は2月～10月です。

10 日本酒「寿喜心」

にほんしゅ「すきごころ」



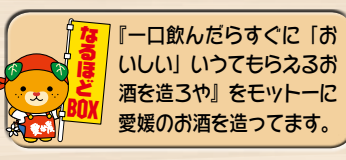
詳細 MAP



① 紺屋町 BAR (バル)
所 西条市紺屋町商店街
時 8月予定
 17:00 ~ 21:00
有 (株)やりよるけん西条事務局
 TEL 0897-55-2010
HP info@saijo-konyamachi.com

② 西条市内各酒販店
有 首藤酒造株式会社
 TEL 0898-72-2720
HP suto@sukigokoro.co.jp
<http://sukigokoro.co.jp/>

原料の米は松山三井、しずく媛、にこまる等地元産を中心に使用。仕込み水は石鎚山系の伏流水を使用。また杜氏を雇わず家族だけで丁寧に仕込み、一つ一つの仕込みの規模を小さくし妥協なき酒造りに専念しています。酒銘の「寿喜心」は初代当主が「めでたき場で大いに酒を酌み交わしてもらいたい」との願いを込めて命名。



『一口飲んだらすぐに「おいしい」いうてもらえるお酒を造る』をモットーに愛媛のお酒を造ってます。



11 浜の台所 潮里

はまのだいどころ しおり



詳細 MAP



所 マリーナパーク王浜内 (今治市砂場町 2-663-3)
時 10:00 ~ 15:00 (売り切れ次第終了)
休 月曜日
有 浜の台所 潮里(しおり)
 TEL 0898-31-0111

大浜漁協女性部が運営する、来島海峡で獲れた天然真鯛を使用した『鯛めし』、『鯛カツカレー』をはじめ、その日水揚げされた、大浜漁協直送の魚介類を使った『刺身定食』や期間限定の『あなご丼』、オリジナル商品の『サバまん』も絶品。直営店ならではの新鮮かつリーズナブルな価格で味わえるのも特長。来島海峡を目の前に眺める絶景と共にどうぞ。



12 宮窪の漁師市

みやくぼのりょうしいち



詳細 MAP



所 宮窪漁港・特設会場 (今治市宮窪町宮窪 2822-11)
時 1月を除く毎月第1日曜日 (8月13日、12月30日は臨時開催) 8:30 頃より魚の競り 9:00 ~ (売り切れ次第終了)
有 漁師市実行委員会 (事務局)
 TEL 0897-86-2008

宮窪瀬戸で獲れた旬の魚(鯛・カレイ・サザエ・その他)を浜直で直売。また、農産物等の販売も実施。5月の漁師市には、年に一度のお楽しみ抽選会があります。





13 さいさいきて屋・彩菜サイコー(SAI&Co.)

東予 今治市

さいさいきてや・さいさいさいこー



- ①さいさいきて屋
所 今治市中寺 279-1
時 9:00～18:00
休 1月1日～3日
有 有
TEL 0898-33-3131
saikite@dokidoki.ne.jp
http://www.ja-ochiima.or.jp/saisai/sub/shop.html
- ②彩菜サイコー(SAI&Co.)
所 イオンモール今治 新都市敷地内 (今治市にぎわい広場1番地1)
時 10:00～22:00
休 年中無休
有 有
TEL 0898-35-3650(1F)
TEL 0898-35-3690(2F)
http://www.ja-ochiima.or.jp/saisai/sub/shop_saico.html



さいさいきて屋：今治の「農」と「食」を形作るために直売所を中心に食堂・農園・キッチンスタジオなど様々な施設で今治産にこだわったサービスを提供しています。

彩菜サイコー (SAI & Co.) : 「農」と「食」の新しい形の提案として、作り手(農業者)と食べ手(消費者)を結ぶコミュニティの場を目指しています。厳選した農畜作物の売買や食事が楽しめます。



14 農業まつり・漁協まつり

東予 今治市

のうぎょうまつり・ぎょきょうまつり



- 所** 今治港周辺
時 11月10日(日)
 10:00～14:30(雨天決行)
有 臨時駐車場有
TEL 0898-34-1862

越 智今治農協と、今治地区漁協協議会が主催する、農産物や魚介類の直販イベント。直販ブースのほか、サトイモ詰め放題や、魚せり市、ちびっ子釣り堀、お楽しみ抽選会など様々な企画もあり、地元産のイモノがぎゅ〜と詰まったイベントです。



15 レモンポーク 上島町岩城観光センター (リモーネ・プラザ)

東予 上島町

れもんぽーく かみじまちょういわぎかんこうせんたー



- 所** 上島町岩城観光センター (リモーネ・プラザ)
 (越智郡上島町岩城 1427-2)
時 8:00～17:30(土日は17:00まで)
休 年末年始(1月1日～3日)、10月第2日曜日
有 有
TEL 0897-75-3288
aoilemon@dokidoki.ne.jp
http://www.aoilemon.com



レモンポークは、穏やかな瀬戸内海の青いレモンの島、岩城島で、温暖な太陽を浴び、さわやかな潮風を受けてゆっくりのんびり元気に育った豚のことです。2009年の食肉産業展では最優秀賞を受賞しました。リモーネプラザでは「青いレモン」を使った加工品や上島町のお土産などを販売しています。併設されているTea Room「レモン・ハート」ではご当地グルメ「レモンポーク丼」も味わえます。



程よくサシが入り、旨みが濃く、とてもやわらかでジューシーです。厚切りにして焼き、レモン汁をかけて食べると絶品ですよ。

16 魚 弓削漁協おさかな朝市

東予 上島町

さかな ゆげぎょきょうおさかなあさいち



- 所** 弓削漁業協同組合前広場 (上島町弓削下弓削 839-3)
時 4月下旬～5月下旬の年1回
有 有
TEL 0897-77-2121

今 から20年程前に、帰省する人たちにふるさとの魚を味わってもらおうと、弓削漁協青年部が音頭をとって始めたのがキッカケです。この朝市で出される魚は、会場横の棧橋から、その場でト口箱に移して販売するので鮮度は抜群です。しかも、漁師さんが市場に出すくらいの値段で販売されるので、お財布にとってもやさしくなっています。



水揚げされた旬の魚を、直ぐに活けましたものが販売されるので鮮度はバツグンです。



17 野菜、果物 海駅の「おいでんさい」

やさい、くだもの うみのえき「おいでんさい」



所 海の駅「おいでんさい」
(越智郡上島町弓削下弓削 1037-1)
時 9:30～15:00
休 年末年始 4 日間
有 海の駅「おいでんさい」
TEL 0897-77-2114

地 域資源を活用した加工品のお土産から、その日に採れた新鮮な野菜や果物、おいしいお惣菜や手芸品など多彩な地域の産物を、弓削シーサイドモール内に設けられた海の駅「おいでんさい」で販売。島の女性の交流の場にもなっています。



島内の農家のその日に採れた新鮮な野菜や果物、そして郷土色あふれるお惣菜や手芸品がズラリ。

18 まつやま農林水産物ブランド 中予 松山市 「紅まどんな」「せとか」「カラマンダリン」「伊台・五明こうげんぶどう」

べにまどんな せとか からまんだりん いだい・ごみょうこうげんぶどう



①直売所「太陽市(おひさまいち)」
所 松山市千舟町 8丁目 120-1
時 8:30～19:00
休 年末年始 (12月31日～1月4日)
※変更になる場合があります。
車 多数有※改築工事などで変更になる場合があります。
TEL 089-943-2173
HP <https://www.ja-e-chuo.or.jp/ohisama-ichi/>

②アンテナショップひなた
所 松山市道後町 1丁目 927-1
時 9:00～18:00
休 毎週水曜日、正月 (1月1日～3日)
車 10台
TEL 089-943-2173
HP <https://www.ja-e-chuo.or.jp/ohisama-ichi/store/>

高 品質で生産者の思いが強く込められた松山産品のトップランナー。ゼリーの食感を楽しめる12～1月が旬のお歳暮に最適な「紅まどんな」をはじめ、1～3月が旬の「せとか」、ゴールデンウィーク頃が旬の「カラマンダリン」といったかんきつに加え、7～10月が旬の「伊台・五明こうげんぶどう」など、多彩なラインナップ。市内には、直売所の「太陽市(おひさまいち)」、道後に「アンテナショップひなた」を開業。ブランド産品を使った飲むゼリーやジェラートなどの人気商品も多数。全国発送もできます。

19 まつやま 農林水産まつり

まつやまのうりんずいさんまつり



松 山でとれた旬の野菜や果物、新鮮な魚や加工品を一堂に集め、「知って、食べて、学んで」いただく、地産地消の啓発実践イベントです。



所 アイテムえひめ大展示場・FAZ プラザ(予定)
(松山市大可賀 2丁目 1-28)
時 未定 **車** 約 1,100 台(無料開放予定)
TEL 089-948-6565
まつやま農林水産まつり実行委員会事務局 (松山市農林水産課)
※お電話でお問合せください。
HP 開設予定(未定)



出展する事業者とご来場者が対話をしながら買い物を楽しめるほか、親子で楽しく学びながら景品をゲットできる企画など、催し物も多数。

20 三津の朝市 「旬・鮮・味まつり」

みつのあさいち 「しゅん・せん・あじまつり」



所 松山市三津ふ頭1-2
時 4・7・10・1月 9:00～12:00
有 松山市公設水産物卸売市場
TEL 089-951-2311
HP <http://www.setonokozakana-umaimon.net/>

普 段市民の皆さんが入場できない水産市場を開放し、市場関係者を中心に、三津浜地区まちづくり協議会等と協力して魚食普及を進めるため、三津の朝市「旬・鮮・味まつり」を開催します。魚の無料試食をはじめ、瀬戸内の魚の美味しさを大々的にPRするほか、人気の釣り堀コーナーや鮮魚、関連物の販売も実施します。





21 庄大根 道の駅 風早の郷風和里

しょうだいこん みちのえきさがはのさとふわり

中予 松山市



詳細 MAP



庄大根は、松山市北条の庄地区で古くから作られてきた伝統野菜。根の上部が赤く、きめ細かい肉質と甘みが強く柔らかいのが特徴です。11月末から3月末まで、風和里の青空市場で販売しています。また、併設されているレストランふわりでは週末に数量限定で日戻りカツオ、近畿大学水産研究所生まれ愛媛育ち媛まぐろ（近大マグロ）が味わえます。



所 道の駅 風早の郷風和里
(松山市大浦 119)
時 9:00 ~ 18:00
(青空市場は 8:00 ~ 18:00)
(レストランは 11:00 ~ 15:00)
休 12月31日 ~ 1月2日
(レストランは毎週木曜定休日)
有 道の駅 風早の郷風和里
TEL 089-911-7700
HP info@fuwari.or.jp
http://www.fuwari.or.jp/



22 ほっちょ鶏 奥松瀬川収穫祭

ほっちょどり おくませかわしゅうかくさい

中予 東温市



詳細 MAP



奥松瀬川の養鶏場で育つ、東温ブランドの地鶏「ほっちょ鶏」の焼き鳥や猪鍋などが味わえます。子どもたちによる獅子舞演舞ではじまり、和太鼓、津軽三味線、尺八などの演奏で心地よい空間を演出。地元で採れた野菜などの屋台も多数出店されます。



所 奥松瀬川公民館 (東温市松瀬川 1876)
時 9月28日(土) 17:00 ~ 21:00 ※9月の最終土曜日
◆直売所営業情報
ほっこり奥松 産直市
※ほっちょ鶏の販売はございません。
所 東温市松瀬川 1876
時 9:00 ~ 17:00
休 毎週水・木曜日
有 ほっこり奥松 (水・木休み)
TEL 050-1239-1606
HP hokkoriokumatsu@gmail.com
http://okumatsu.org/



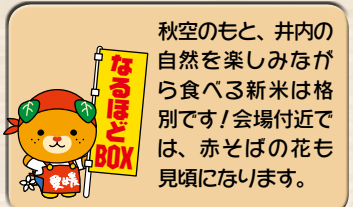
23 井内米 井内棚田の新米まつり

いうちまい いうちたなだのしんまいまつり

中予 東温市



2016年度「すし米コンテスト・国際大会」大賞を受賞した井内米。井内棚田の新米まつりでは、市内外から訪れた皆様をおもてなしするために、新米おにぎりや豚汁が振舞われます。また、井内地区の美しい棚田でつくられる「井内米」、「どぶろく」をはじめ、新鮮な野菜や農産加工品（山菜おこわ、お餅など）の販売が行われます。

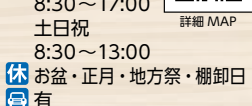


秋空のもと、井内の自然を楽しみながら食べる新米は格別です！会場付近では、赤そばの花も見頃になります。



所 農家レストラン ぼたん茶屋
敷地内 (東温市井内 1142-1)
時 10月第3日曜日 11:00 ~ 14:00
有 どぶろく工房・農家レストラン「ぼたん茶屋」
TEL 089-966-3981 (永井)
HP http://botan-chaya.jimdo.com

◆直売所営業情報
JAえひめ中央ふれあい市みうち
所 東温市則之内 2812-1
時 平日 8:30 ~ 17:00
土日祝 8:30 ~ 13:00
休 お盆・正月・地方祭・棚卸日
有 JAえひめ中央経済センター
TEL 089-966-2231
HP https://toon-kanko.jp/ja_ehime_fureaiichi/



詳細 MAP

24 久万高原清流米 道の駅 天空の郷さんさん

くまこうばんせいりゅうまい みちのえきてんくうのさとさんさん

中予 久万高原町



詳細 MAP



誰もが集まり、心も体もゆっくり休める「うちの実家」をコンセプトとした道の駅で、トマトや大根をはじめとする高原野菜や久万高原清流米が人気の「物産館」や、里山の恵みをバイキング形式で味わえる「農家レストラン」など、久万高原町の特産品を多彩な施設で楽しめいただけます。



所 上淳穴郡久万高原町入野 1855-6
時 通年 9:00 ~ 17:00
休 1月1日
有 道の駅 天空の郷さんさん
TEL 0892-21-3445
HP https://www.kumakogen-sansan.com/



「さんさん」は、「燦々」、「山々」といった意味や、国道33号沿いに立地することから名付けられました。



特集

久万高原町 高原野菜 さしみこんにやく

いちご 松前町 はだか麦おやつ認定店

25 高原野菜 美川ふるさと市

中予 久万高原町

こうげんやさい みかわふるさとといち



詳細 MAP



所 上浮穴郡久万高原町上黒岩 2840
時 3月中旬～12月下旬
 8:00～16:00
 (季節変動あり)
休 月曜日
有 有
HP 美川ふるさと市
 TEL 0892-56-0395



道の駅みかわに隣接する直売所で、朝一番に収穫した美川ピーマンをはじめとする新鮮野菜や、じゃがたらくん(ジャガイモの味噌煮)やいなり寿司などの加工品が並びます。また、休日にはたこ焼きや大判焼なども販売され、多くのお客さんで賑わいます。



運営は地域の生産者でつくる実行委員会で行っていて、野菜のおすすめ調理方法なども教えてもらえます。

26 さしみこんにやく 面河特産品開発センター

中予 久万高原町

さしみこんにやく おもごとくさんひんかいはつせんたー



詳細 MAP



所 上浮穴郡久万高原町相の木 26
時 4月上旬～11月下旬
 8:30～15:00
 (土日祝日延長あり)
休 火曜日
有 有
HP 面河特産品開発センター
 TEL 0892-58-2440
<http://おもごとくさんひんかいはつせんたー.com/>



石 鎚山・面河溪観光の玄関口となっているおもごふるさとの駅にある施設で、新鮮なお野菜や、こんにやく、よもぎ粉といった面河地区の特産品を販売しています。また、店内のカウンター席では、コーヒーセットやよもぎうどんなどのお食事もお楽しみいただけます。



石鎚山ヒルクライムの会場となっていてレンタサイクルも利用できます。

27 いちご 久万農業公園アグリピア

中予 久万高原町

いちご くまのうぎょうこうえんあぐりぴあ



詳細 MAP



所 上浮穴郡久万高原町下畑野川甲 500
時 通年(いちご狩りは2月～5月)
 8:00～17:00
休 年末～1月の土日祝日
有 有
HP 久万農業公園アグリピア
 TEL 0892-41-0040
<http://www.kumakogen.jp/site/agripia/>



久万農業公園アグリピアでは、2月～5月にかけて時間制限なしでいちご狩りがお楽しみいただけます。さちのか、あまおとめの2種が2段階の高さで栽培されていて、大人も子どもも採りやすくなっています。隣接する直売所では、新鮮なお野菜や花などの苗も販売されています。



10月下旬には収穫祭が開催され、久万高原の秋の味覚を堪能できます。

28 はだか麦おやつ認定店 「たまごや」「パティスリー ラフ&ラフ」「イタリア食堂ピッツェリア ジラソーレ」

中予 松前町



①たまごや
所 松前町出作553-5
時 10:00～18:00
休 水曜日
有 有
TEL 089-984-2491



詳細 MAP

全国でも有数の生産量を誇る松前町のはだか麦を活かすプロジェクト「芽吹きと実りのはだか麦プロジェクト」から誕生したはだか麦おやつ認定店です。

①たまごや
 「そのまんまクッキー&ラスク」
 ②パティスリー ラフ&ラフ
 「はだか麦ドーナツ」
 ③イタリア食堂ピッツェリア ジラソーレ
 「クレーマ カラメッロ」
 (はだか麦焼きプリン)

はだか麦プロジェクトHP
[HP https://hadakamugi.com/](https://hadakamugi.com/)

②パティスリー ラフ&ラフ
所 松前町大字筒井 876-12
時 10:00～19:00
休 月曜日・第1木曜日
有 有
TEL 089-985-3366
<https://www.laughandrough.com/>



詳細 MAP

③イタリア食堂ピッツェリア ジラソーレ
所 松前町鶴吉 820-1
時 8:00～18:00(ランチ11:00～)
休 木曜日
有 有
TEL 089-994-5298



詳細 MAP



29 はだか麦料理認定店 「マイキムチ&コリアンデリ hanari」 「ちきん亭」

中予 松前町



①マイキムチ&コリアンデリ hanari
所 松前町大字 筒井 685-5
時 8:00 ~ 20:00
休 不定休
有
TEL 089-984-7630
HP <https://ja-jp.facebook.com/hanari2017/>



詳細 MAP

全国でも有数の生産量を誇る松前町のはだか麦を活かすプロジェクト『芽吹きと実りのはだか麦プロジェクト』から誕生したはだか麦料理の認定店です。

①マイキムチ&コリアンデリ hanari
「はだか麦チヂミ&はだか麦サムジャン」

②ちきん亭

「はだか麦とり天」

はだか麦プロジェクトHP

HP <https://hadakamugi.com/>

②ちきん亭
所 松前町北川原 76
時 3:00 ~ 13:00
休 不定休
有
TEL 089-984-9521



詳細 MAP



食物繊維たっぷりの「はだか麦」を使ったヘルシーで美味しい料理を是非ご賞味ください。

30 はだか麦関連商品・農水産物 『まさき村』

中予 松前町

まさきむら



詳細 MAP



松前町とその近郊で採れた新鮮な野菜・魚・花卉等の農・海産物をはじめ、ちりめん・じゃこ天等の特産加工品を販売しています。



所 エミフル MASAKI 敷地内
(松前町大字筒井 850 番地)
時 8:30 ~ 18:00 休 1月1日 ~ 4日
有
TEL 089-985-5088
HP <https://emifull.jp/shop/masakimura/>



エミフル MASAKI のユニクロ前にありますので、エミフルにお越しの際は是非お立ち寄りください。様々な特産品を取り揃えております。

31 まさき町産業まつり 『たわわ祭』

中予 松前町

たわわまつり



詳細 MAP



新鮮な農水産物や地場産品、加工品等の特産品の販売や、松前の匠の技から生まれる工業製品の紹介等を行っています。特設ステージでは、様々なイベントを開催しています。



所 エミフル MASAKI 敷地内
(松前町大字筒井 850 番地
まさき村店舗前駐車場)
11月中旬の土日(予定)
松前町役場産業課
TEL 089-985-4120



恵みめぐる松前町の農・水・商・工、あらゆる実りを、是非ご堪能ください。特設ステージでは、ライブやダンスなどのイベントもあります。

32 中山栗 「道の駅なかやま」(クラフトの里)

中予 伊予市

なかやまぐり「みちのえきなかやま」(くらふとのさと)



詳細 MAP



所 伊予市中山町中山子 271 番地
時 8:00 ~ 17:00
休 毎月第3月曜日及び年末年始
有
ウッドクラフトセンター
TEL 089-968-0636
info@kuri-sato.jp
HP <https://www.michinoekinakayama.com/>

中山栗の旬は、例年9月中旬～10月上旬です。お見逃しなく!! お買い求めは平成30年8月「道の駅なかやま」としてリニューアルした伊予市中山町の「クラフトの里」へどうぞ! 中山栗のほかにも、地域の特産品を生かしたお惣菜や、新鮮な地元野菜が手に入る産直市、香り高い手打ちそばなど、これまで以上に満足いただけるはず!!



大人気のマロンアイスや地元の旬のフルーツを使った手作りシャーベットもおススメです!! (営業時間: 9:00 ~ 17:00)



特集

伊予市 鯉 手づくり交流市場「町家」

砥部町 砥部焼

第36回砥部焼まつり

秋の砥部焼まつり2019

33 鯉

中予 伊予市

しもなだ鯉まつり、夕焼けぴちぴち市

はも しもなだはもまつり、ゆうやけぴちぴち市



①鯉まつり
所 しもなだ運動公園 (伊予市 双海町串甲 3670-12)
時 9月第1土曜日 10:00 ~ 14:00
有
②夕焼けぴちぴち市 (鯉カツバー販売)
所 しもなだ運動公園 (伊予市 双海町串甲 3670-12)
時 毎週土曜日・日曜日 10:00 ~ 17:00
有
下灘漁業協同組合
 TEL 089-987-0021
simonadagyokyou3655@coffee.ocn.ne.jp
<http://iyokankou.jp/event/entry/000104.html>

夏 といえば鯉。淡泊でくせが無く、プリプリ、ジューシーな鯉はまさに絶品です。全国でもトップクラスの水揚げを誇る双海町下灘の豊田漁港。地元伊予灘の天然活き鯉を贅沢に使った「特製御膳」をはじめ、漁師レストランの鯉づくしメニューは必見。美味しい鯉を味わい尽くしましょう。

なるほどBOX

下灘でとれた天然鮮魚の販売は毎年大好評です！

34

中予 伊予市

ますます、いよし。ブランド認定品 手づくり交流市場「町家」

てづくりこうりゅういちば「まちや」



所 伊予市米湊 827-4
時 8:30 ~ 19:00
休 1月1日 ~ 4日
有
手づくり交流市場「町家」
 TEL 089-946-7245
gunchu@tune.ocn.ne.jp
<http://www.machidukuri-gunchu.jp/>

伊予市の認定ブランド「ますます、いよし。ブランド」の『プレ節』『そのまんまシリーズ』『びわ葉茶』『しらすぞうすいシリーズ』など数多くの認定商品を展示販売しています！また産直コーナーでは、新鮮野菜、果実等を生産者より直接入荷！生産者の顔がみえる紹介カードにより、新鮮で安全な農産品を提供しています！



なるほどBOX

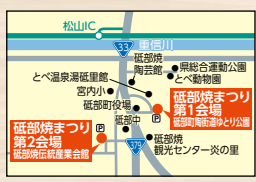
テナント棟には、飲食店、カフェ等があり、公園広場ではお買い物の休憩はもちろんのごと定期的にフリーマーケットやライブ等を開催しています。

35 砥部焼

中予 砥部町

第36回砥部焼まつり

とべやき だい36かいとべやきまつり



所 <第1会場> 砥部町陶街道ゆとり公園 (伊予郡砥部町 千足 400番地)
 <第2会場> 砥部焼伝統産業会館周辺 (伊予郡砥部町 大南 355)
時 4月20日(土)・21日(日)
有
砥部町地域振興課
 TEL 089-962-7288
025chiiki@town.tobe.ehime.jp
<http://www.tobe-kanko.jp/news/2014/03/000006.html>

砥部焼は、清楚な白磁の肌に溶け込んだ呉須絵の味わいや、やや厚手の丸みを帯びた形と丈夫さが特徴で、暮らしの器として愛されています。砥部焼まつりでは、10万点あまりの作品を一堂に集めた大即売会をはじめ、新しい砥部焼に出会える新作展も開催されます。多彩なイベントや物産即売会も開催され、全国各地から観光客が訪れます。

なるほどBOX

第二会場で行われる砥部焼オークションでは、高価な砥部焼がお手頃な価格で落札されます。

36 砥部焼

中予 砥部町

秋の砥部焼まつり2019

とべやき あきのとべやきまつり 2019



約 240年の歴史を誇る、国の伝統工芸品や県の無形文化財に指定されている「砥部焼」。清らかな白磁の肌に藍の絵模様、やや厚手の飾り気のない形、材質の堅さに砥部焼の特色があります。秋の砥部焼まつりでは、窯元約70軒が出店し、職人の方と会話をしながら買い物を楽しむことができます。特産品販売やグルメコーナーもあるので、ゆっくりと過ごすことができます。

所 砥部町陶街道ゆとり公園 (伊予郡砥部町 千足 400番地)
時 11月2日(土)・3日(日・祝) (予定)
有
砥部町地域振興課
 TEL 089-962-7288
025chiiki@town.tobe.ehime.jp
<http://www.tobe-kanko.jp/news/2017/08/000345.html>



なるほどBOX

ミュージックライブやおたのしみビンゴ大会など、多彩なステージイベントも開催されます。



37 七折小梅 七折梅まつり

ななおれこうめ ななおれうめまつり

中予 砥部町



詳細 MAP



所 七折梅園
(伊予郡砥部町七折)
時 2020年2月下旬～3月上旬
(予定)
有 農事組合法人ななおれ梅組合
TEL 089-962-3064
info@nanaore-koume.jp
http://www.nanaore-koume.jp/

七折小梅は、小梅とは思えぬ果肉の厚さや、花のような香りなど、品質の高さから"青いダイヤ"ともいわれています。七折梅まつりでは、七折梅園の丘いっばいに咲き誇る、梅の花姿や香りを楽しむことができます。会場では、農産加工品の試食・販売などが行われます。



七折梅園の頂上には展望台があり、梅園全体を眺めることができます。

38 乾しいたけ 道の駅ひろた「峡の館」

かんしいたけ みちのえきひろた「きょうのやかた」

中予 砥部町



詳細 MAP



所 道の駅ひろた「峡の館」
(伊予郡砥部町総津 162-1)
時 4月～10月:8時～18時
11月～3月:8時～17時
12月31日～翌年1月3日
有 道の駅ひろた「峡の館」
TEL 089-969-2070
yakata@ipstar.ne.jp
https://kyounoyakata.jimdo.com/

道の駅ひろた「峡の館」は、平成6年に道の駅として認定され、休憩やショッピングに利用されています。「野菜」や「乾しいたけ」、「自然薯(冬期)」などの特産品が手軽に手に入り、自然薯饅頭やジェラートなどの加工品も人気になっています。



毎年12月上旬には「広田じねんじょまつり」が開催されます。

39 オダメイド 道の駅 小田の郷せせらぎ

おだめいど みちのえき おだのさとせせらぎ

南予 内子町



詳細 MAP



所 喜多郡内子町寺村 251-1
時 8:00～18:00
(10～3月は17:30まで)
12月31日～1月3日
有 道の駅 小田の郷せせらぎ
TEL 0892-52-3023
seseragi@odamachi.com
http://www.odamachi.com/

小田地区産の希少な農産物を使ったアイスクリームやコンフィチュール、旬の地元素材を使ったクッキーやパイなどの様々なラインナップをもつ「オダメイド」商品が大好評。11月第1日曜日に開催される小田の郷ふるさとまつりでは、オダメイド販売のほか、新鮮野菜、地元の方々の協力による乗馬体験や魚のつかみ取り、木工体験など様々なコーナーがあります。



スイーツに使われているはったい粉。一般的には麦が原料ですが、小田のはったい粉はトウモロコシからできています。

40 じゃばら 内子フレッシュパークからり(収穫祭)

じゃばら うちこふれっしゅぱーくからり(しゅうかくさい)

南予 内子町



詳細 MAP



所 喜多郡内子町内子 2452
時 8:00～18:00(冬期17:00)
1月1日～3日
有 内子フレッシュパークからり
TEL 0893-43-1122
karari@cnw.ne.jp
http://www.karari.jp

じゃばらは柚子に似た香酸柑橘で、独特の風味があります。酸味が強くさっぱりしており、からりではサイダーやマーマレード、ドレッシング、コンク(割り材)、ゼリーなどいろいろな加工品にして販売しています。花粉症などのアレルギー症状に効果があるといわれるナリルチンが多く含まれているのも魅力です。



内子町は意外にも柚子の産地。だからじゃばらを育てるのにも最適の地なんです。



41 棚田米

内子みそぎ自然浴ツアー

たなだまい うちこみそぎぜんよくつあー

南予 内子町



詳細 MAP



泉 谷棚田は日本一の傾斜を誇る棚田です。棚田米は、そのまま飲める湧水が稲を育み、昼夜の寒暖差も手伝って、美味しいブランド米となっています。内子みそぎ自然浴ツアー等体験ツアーで提供されるおにぎりが、大人気です。また、湧水と棚田米を原料に「オリジナルどぶろく」も生産され、お土産品として期待されています。



所 泉谷棚田(喜多郡内子町北表)
時 4月下旬の日曜日(内子みそぎ自然浴ツアー)
☎ 内子町並地域振興課グリーンツーリズム係
TEL 0893-44-2118
✉ machinami-g@town.uchiko.ehime.jp
HP http://www.we-love-uchiko.jp/spot_suburbs/spot_k1/



泉谷のある御祓地区は、オハライと書いてミソギと読みます。昔から悪いものを祓う強い力のあった地域なのでしょね。

42 柿

大瀬農業祭柿まつり

かき おおせのうぎょうさいかきまつり

南予 内子町



詳細 MAP



愛 媛県内で一番の富有柿産地をアピール。柿の産直販売はもちろん、たね飛ばし大会、皮むき大会等のイベントや、軽トラ市、品評会出品農産物即売会(競り売り)もあります。修景され懐かしい感じのする大瀬商店街を歩行者天国にして行われます。



所 大瀬(成留屋)商店街
時 11月第1日曜日
9:30~14:00
有 大瀬農業祭柿まつり実行委員会
TEL 0893-47-0102
大瀬自治センター(喜多郡内子町大瀬中央 4607)



イベントで JA 愛媛たいきの販売する柿は、内子町和田地区にある柿選果場から直送された選りすぐりの新鮮な柿で、美味しいことまちがいないです。

43 大洲のいもたき

おおずのいもたき

南予 大洲市



詳細 MAP



藩 政時代から受け継がれる大洲の秋の風物詩。ホクホク、トロトロの大洲産里芋を主役に、上品な甘さのどこか懐かしい元祖大洲の「いもたき」。シーズン初日の「初煮会」では、大鍋いもたき無料配布やステージイベントを用意。家族や気の合う仲間と、ぜひ味わってみてください。



所 大洲市肱川河原
時 9月上旬~10月中旬 18:30頃~
休 期間中無し
有 大洲市観光協会 TEL 0893-24-2664
HP <http://www.oozukankou.jp/imotaki.html>

44 野菜・果物

たいき産直市「愛たい菜」

やさい・くだもの たいきさんちよくいち「あいたいな」

南予 大洲市



詳細 MAP



大 洲の旬の味が一堂に揃う直売店。肥沃な土地で育てられた地元産の新鮮な野菜や果物をはじめ、近海で水揚げされた魚介類、地元食材を活かした生産者手作りの加工品が所せましと並んでいます。



所 大洲市東大洲1702-1
時 年中無休(年始除く)
8:30~17:30
休 年始・臨時休業あり
有 (約150台)
☎ たいき産直市「愛たい菜」
TEL 0893-25-6262
HP <http://www.aitaina.jp/>



大洲の旬の農産物が集まる直売所。安心して美味しさにこだわる生産者自慢の商品を提供しています。



45 野菜・果物 あらせ市

やさい・くだもの あらせいち

南予 大洲市



詳細 MAP



平成 30 年 2 月に移転・リニューアルオープンした、地元で生産される四季折々のフレッシュな野菜・果物・加工品などの販売を行っている直売所です。肱川の堤防沿い、県道大洲長浜線沿線に位置しており、気軽にお立ち寄りいただけます。



所 大洲市白滝甲 1413-1
時 年中無休(年始除く)
9:00 ~ 18:00
休 1月1日 ~ 3日
有 有

46 トマト

道の駅「清流の里ひじかわ」

とまと みちのえき「せりりゅうのさとひじかわ」

南予 大洲市



詳細 MAP



所 大洲市肱川町宇和川 3030 番地
時 年中無休(年始除く)
8:00 ~ 18:00
休 1月1日
有 株式会社 清流の里ひじかわ
TEL 0893-34-2700
HP <http://www.1.quolia.ne.jp/~hijikawa/>

大洲市肱川町で生産されているトマトは、省エネルギーによるハウスにて栽培され、肱川町の自然の恵みがいっぱいの美味しいトマトです。そのほかにも、地元農家の方が大切に育てた四季折々の農産物が道の駅「清流の里ひじかわ」内にある農産物直売所で販売され、大変好評を得ています。



47 JAにしよう 特産センター甘柑日和

JA にしようとくさんせんたーかんかんびより

南予 八幡浜市



詳細 MAP



所 八幡浜市北浜一丁目 1569 番地 16
時 9:00 ~ 16:00
休 年中無休(年末年始除く)
有 (50 台)
甘 甘日和
TEL 0894-24-7520
HP <http://ja-ehime-fleshun.com/shopinfo/shopinfo-264/>

愛媛県内でも有数の柑橘産地として知られる八幡浜。「甘柑日和」では、季節ごとの柑橘を中心に、ジュースやゼリーなどの加工品も取り扱っています。ギフト用はもとより、ご家庭用のお求めやすい商品もご用意しています。



八幡浜のみかんは、空からの太陽、海から反射する太陽、段々畑の石垣から反射する太陽、の 3 つの太陽を浴び育ちます。

48 海産物直売所 どーや市場・どーや食堂

かいさんぶつちよくばいじょーやいちば・どーやしよくどう

南予 八幡浜市



詳細 MAP



所 八幡浜みなと内(八幡浜市沖新田 1581 番地 23)
有 (八幡浜みなと全体で 197 台)
①どーや市場
時 8:00 ~ 17:00
休 不定休
有 代表・魚とら
TEL 0894-24-3044
HP <http://www.do-ya-ichiba.com/>
②どーや食堂
時 7:00 ~ 14:00(パーベキューの受付は 10:30 ~ 13:30)
休 12月31日 ~ 1月4日
有 TEL 0894-21-1537

「どーや市場」では、朝水揚げされた魚介類を浜値で提供しています。新鮮さ、安さ、魚種の豊富さと、「どーや」という名のとおりの威勢のよさが売りです。隣接する「どーや食堂」では、お手頃価格で食べられる各種海鮮丼のほか、どーや市場で購入した魚介類をその場で焼けるパーベキューコーナーもあります。



八幡浜港は県内唯一の沖合トロール漁船の基地で、年間 200 種以上の豊富な魚種が水揚げされています。





49

南予 八幡浜市

アゴラマルシェ

あごらまるしえ



詳細 MAP



所 八幡浜みなと内 (八幡浜市沖新田 1581 番地 23)
時 産直・物産販売スペース
 8:30 ~ 18:00
 【フードコート】
 9:00 ~ 17:00
休 無し
有 有 (八幡浜みなと内全体で 197 台)
株 株式会社アゴラ
 TEL 0894-35-6565
info info@agora-m.co.jp
HP http://www.agora-m.co.jp



八幡浜市内で約 40 店舗が提供する「八幡浜ちゃんぽん」は、市民にとってのソウルフード。「アゴラマルシェ」では、フードコートでちゃんぽんを提供するほか、市内の名店が監修したちゃんぽんセットをお土産コーナーで販売しています。



八幡浜市はちゃんぽんによるまちづくりを目指し、「八幡浜ちゃんぽん振興条例」を設け、「ちゃんぽん記念日」を定めました。

50

南予 八幡浜市

平家谷そうめん流し

へいけだにそうめんながし



詳細 MAP



所 平家谷自然公園 (八幡浜市保内町宮内 8-264-3)
時 4月27日～8月31日 (予定)
 9:00 ~ 16:30
休 期間中無し
有 有 (50 ~ 60 台)
両 両・枇老人クラブ
 TEL 0894-36-2414

八幡浜の夏の風物詩「平家谷そうめん流し」。平家の落人伝説が伝わる静かな谷で、溪谷のせせらぎや木漏れ日に包まれながら、そうめん流しを楽しめます。マス釣りコーナーでは釣ったマスを塩焼きにして食べることもできます。
 ※マス釣りコーナーのみ、5・6月は土・日・祝日のみの営業となります (7・8月は毎日営業)。



平家谷は、春は桜やツツジの花が咲き、初夏は新緑が眩しく、秋は紅葉が美しく、冬は水仙と梅の花が咲き揃います。

51

南予 伊方町

金太郎芋 瀬戸農業公園 だんだん

きんたろういも せとのうぎょうこうえんだんだん



詳細 MAP



所 道の駅 瀬戸農業公園
 だんだん (産直市、ジェラテリア) (西宇和郡伊方町塩成)
時 9:30 ~ 17:30
休 1月1日
有 有
道 道の駅 瀬戸農業公園
 TEL 0894-57-2321
http http://www.sadamisaki.jp/cyclingparadise/michinoeki/seto.html



非常に甘みが強く、熟成するとさらに甘みが増す瀬戸地域特産の芋。この地域では愛着を込めて「金太郎芋」と呼んでいます。金太郎芋や、蒸した金太郎芋をスティック状に切って揚げる「芋スティック」、ペーストを使用した「いもジェラート」は、瀬戸農業公園 だんだんで販売しています。



毎月第2日曜日に、「メロディー市」を開催しています (12・1・2月休)。旬の農産物を手に入れることができます。

52

南予 伊方町

手作りじゃこカツ 伊方じゃこてん きらら店

てづくりじゃこかつ いかたじゃこてん きららてん



詳細 MAP



所 きらら館 敷地内
 「伊方じゃこてん きらら店」
 (西宇和郡伊方町九町越)
時 9:30 ~ 17:30
 (10月～3月は 17:00 まで)
休 1月1日
有 有
ク クリエイト伊方
 TEL 0894-38-2100
create create-info@ca.pikara.ne.jp
https https://www.create-ikata.com/



新鮮な小魚のすり身と人参や玉ねぎなどの野菜を混ぜてカツ風の衣を付けて揚げた元祖じゃこカツです。また、直売所ではじゃこ天や柑橘果汁を使用したソフトクリーム・シャーベットやハウス内で養液栽培した桃太郎トマトなども販売しています。



TV にも取り上げられた揚げたてアツアツのじゃこカツは絶品!!



53 旬の野菜、果物、海産物 どんぶり館青空市場

どんぶりかんあおぞらいちば

南予 西予市



詳細 MAP



海 抜0mから標高1,000mを超える西予市。豊かな自然と気候を生かし生産された農産物、地元宇和海でとれた新鮮な海産物が所狭しと並び青空市です。どんぶり館内では、市内のお土産や特産品が豊富に取り揃えてあるほか、レストランでは地元の旬が味わえます。



所 道の駅どんぶり館 (西予市宇和町稲生 118番地)
時 年中無休
8:00 ~ 18:00
休 1月1日 ~ 2日
有 道の駅どんぶり館
TEL 0894-62-5778
E info@donburikan.jp
HP http://donburikan.jp/



市内産品が一堂に会するどんぶり館青空市場でジオの恵みを満喫してください。

54 旬の野菜から惣菜、お菓子まで 野村軽トラ市

のむらけいとらいち

南予 西予市



詳細 MAP



地 元野村町で採れた新鮮な野菜や果物のほか、お菓子や惣菜、雑貨などが並びます。軽トラ市にあわせて開催されるミニ四駆大会も好評。家族で楽しめる賑やかな軽トラ市です。



所 乙亥の里 (西予市野村町野村)
時 奇数月の第3土曜日
10:00 ~ 14:00
有 (乙亥会館、西予市野村支所など)
E 西予市観光協会野村支部 (西予市野村支所産業建設課内) TEL 0894-72-1115
E n-sanken@city.seiyo.ehime.jp
HP せいの観光物産サイト
http://www.seiyo1400.jp/



開催時期に応じたイベント開催あり。

55 ミルク製品 野村農業公園ほわいとファーム

みるくせいひん のむらのうぎょうこうえんほわいとふあーむ

南予 西予市



詳細 MAP



四 国有数の酪農の町・野村町の特産品ミルクを使った商品が多数取り揃えられています。チーズやアイスの人気商品のほか、バター作り体験もできます (要予約)。



所 野村農業公園ほわいとファーム (西予市野村町 16-383-1)
時 9:00 ~ 18:00
休 毎週木曜日
有 野村農業公園ほわいとファーム
TEL 0894-72-3351
HP https://www.whitefarm.jp/



レストランでは乳製品をふんだんに使ったメニューも楽しめます。

56 栗・栗製品 栗祭り(道の駅きなはい屋)

くり・くりせいひん くりまつり (みちのえききなはいや)

南予 西予市



詳細 MAP



奥 伊予城川町の特産品「栗」の展示即売を行う栗祭りは、毎年9月下旬に開催。道の駅きなはい屋では、栗を使った特産品が人気商品となっており、想い栗 (栗まんじゅう) や和栗きんとんはお土産にも人気。



所 道の駅きなはい屋 (西予市城川町下相 1808)
時 9:00 ~ 18:00
休 年中無休 (お食事処は火曜日休)
有 道の駅きなはい屋
TEL 0894-82-1100
HP http://www.shirokawa.jp/kinahaiya/index.html



定番のベーコンやハムのほか、併設の「いづく茶屋」で販売されるスイーツも大人気。



57

しらうおのおどり食い 津島しらうお&産業まつり

しらうおのおどり食い つしましらうお&さんぎょうまつり

南予 宇和島市



詳細 MAP



所 津島町岩松川(おまつり河原)
時 2020年1月26日(日)
10:00 ~ 15:00
有
☎ 宇和島市津島支所産業建設係
TEL 0895-32-2721

岩 松川の河川敷を会場に、しらうお漁をテーマとした、津島に春を告げるお祭りが開催されます。この催しでは、しらうおのおどり食いや六宝、しし鍋などの郷土料理の販売や地元特産品が展示・即売されます。無料で参加できる大食い大会、体験しらうお漁などもあり、大勢の人で賑わいます。



津島町ではシラウオと呼ばれる魚の正式名はシロウオなんだって。

58

どぶろく NASSO 「蔵出し NASSO 祭り 2019」

どぶろく なっそ「くらだしなっそまつり 2019」

南予 宇和島市



詳細 MAP



所 津島町岩松(商店街付近)
(予定)
時 12月上旬予定
10:00 ~ 15:00
有
☎ NASSO祭り実行委員
TEL 0895-32-2409

地 元岩松を盛り上げようと設立した企業組合いわまつのおっさん(OSSAN) 達が手間暇かけて作ったどぶろく「NASSO」を販売するほか、屋台、ステージショーなどが開催されます。



NASSO と同じお米から作った“生甘酒”も販売しています。

59

じゃこ天・宇和島鯛めし・南予 宇和島市 農水産物 宇和島市産業まつり

じゃこてん・うわじまたいめし・のうすいさんぎつ うわじましさんぎょうまつり

南予 宇和島市



詳細 MAP



所 宇和島きさいやロード
時 11月10日(日) (予定)
9:00 ~ 16:00
有
☎ 宇和島市農林課
TEL 0895-24-1111

新 鮮な農水産物をはじめ、じゃこ天、鯛めしなど宇和島の食文化が楽しめる美味しいイベントです。「マグロの解体実演販売」や「鮮魚・農産物・郷土料理販売」等が行われ、フィナーレでは「牛鬼」の上からじゃこ天、餅まきを行い、会場を沸かせます。同日開催の「パールフェスティバル」では、質・量ともに日本屈指である宇和島の真珠を格安で購入することができます。



宇和島市の特産品が一度に堪能できるイベントです。

60

バレイショ ふる里だんだん祭り

ばれいしょ ふるさとだんだんまつり

南予 宇和島市



詳細 MAP



所 遊子水荷浦
時 4月14日(日)
10:00 ~ 14:30
有
☎ 遊子公民館
TEL 0895-62-0850

遊 子(ゆす)の水荷浦(みずがうら)には、「耕して天に至る」といわれる「遊子水荷浦の段畑」が広がっています。イベントでは、段畑で収穫したてのじゃがいもを即売会や新鮮な魚介類を楽しむことができます。



遊子水荷浦のじゃがいもを使用した焼酎“段爵”も絶品!



61 きじ鍋祭り

南予 鬼北町



詳細 MAP

きじなべまつり



所 鬼北町農業公社(北宇和郡鬼北町岩谷 352番地 1)
時 2月中旬
※悪天候時中止。
10:00~無くなり次第終了
有 鬼北町役場農林課
TEL 0895-45-1111



町の特産品のきじを広く味わってもらおうと、愛あるブランド産品にも認定の「鬼北熟成きじ」を使った「きじ鍋」「きじ飯」「きじの串焼き」など、鬼北でしか味わえないきじ料理が登場! 地元の新鮮な野菜や特産品の販売もあるので、ぜひ遊びに来てください。



きじ肉は低カロリーで高タンパク。他の鳥類にはないコクのある旨み特徴。

62 鬼灯祭り

南予 鬼北町



詳細 MAP

ほおずきまつり



所 道の駅森の三角ぼうし(北宇和郡鬼北町永野市 138-6)
時 10月上旬ごろ
※悪天候時中止。
17:00~21:00
有 道の駅森の三角ぼうし
TEL 0895-45-3751



鬼の町に灯りとともす鬼灯(ほおずき)祭り。南予を鬼灯(ほおずき)で明るく照らし、みんなの幸せを願います。鬼灯の実や苗、鬼灯シロップをトッピングしたかき氷などを販売。夜には、鬼灯型ちょうちんの幻想的な灯りに照らされて、夜店やアトラクションが楽しめます。



ホオズキは漢字で「鬼灯」と書きます。フチトマトのような食感で、酸味とともにまろやかな甘さが口にひびきます。

63 日吉秋の大収穫まつり & ゆずまつり

南予 鬼北町



詳細 MAP

ひよしあきのだいしゅうかくまつり&ゆずまつり



所 道の駅日吉夢産地(北宇和郡鬼北町下鍵山 54)
時 11月3日(日・祝)
※荒天中止。
10:00~15:00
有 道の駅日吉夢産地
TEL 0895-44-2340



県内最大のゆずの産地である鬼北町では、ゆずの収穫が最盛期を迎える11月上旬に道の駅日吉夢産地で「日吉秋の大収穫祭&ゆずまつり」が行われます。ゆずを使ったゆず絞りゲームや蛇口からゆずジュースがでてくるなど、ユニークな催しが盛りだくさんです。



ゆずは皮や果汁だけでなく、種まで使える万能の柑橘類。種からは、保湿や美白作用のある化粧水をつくることができます。

64 奈良川河川敷いもたき

南予 鬼北町



詳細 MAP

ならがわかせんじきいもたき



所 鬼北町役場裏奈良川河川敷(北宇和郡鬼北町近永 800-1)
時 9月中の毎週金・土曜日(予定)
5名から予約受付
18:30~20:30
※荒天中止。
有 成川溪谷休養センター
TEL 0895-45-2639
✉ narukawa-keikoku@me.pikara.ne.jp



具はさといも、鶏肉、こんにゃく、あげがたっぷり入り、鬼北産の川ガニを使ったメニューもあり、他では味わえないやさしい味。鬼北町の「和太鼓集団魁」の迫力ある和太鼓の調べと、美しい川のほとりでせせらぎを聞きながら、山川の幸に舌鼓を打つ秋の夜長はいかがですか?



鬼北町のいもたきは川ガニ(モクスガニ)が入っているのが特徴。カニときじの汁が入ったいもたきは絶品。



65

南予 松野町

ももまつり



詳細 MAP



所 道の駅虹の森公園まつの (北宇和郡松野町大字延野々 1510-1)
時 7:30 ~ 17:00
休 水曜日 (祝日・春休み・GW・7月・8月・冬休み等は営業)
有 虹の森公園まつのかごもり市場
 TEL 0895-20-5006
HP <http://morinokuni.or.jp/>



松 野町の特産といえば桃! 毎年6月末から町内のあちこちで桃の甘い香りが漂い始めます。道の駅虹の森公園まつこの産直市「かごもり市場」では、桃農家自慢の桃の即売会をはじめ、お買い上げに応じた桃製品のプレゼントなどたくさんの催しを開催。ご贈答にも喜ばれる逸品です。



虹の森公園フードコーナーでは、町内産桃を使ったスムージーやジェラートが食べられます。

66

南予 松野町

松野ふる里かにぞうすい



詳細 MAP



松 野町真土 (まつち) の河川敷では、風情たっぷりのいもたきを開催しています。地元の川漁師が獲った広見川産ツガニを出汁にしており、他とはひと味違った味が楽しめます。メはもちろん雑炊で! 最後の1滴まで楽しめますよ。

所 真土橋下流河川敷 (最寄り駅: 真土駅) (松野町蔵生)
時 8月末~10月上旬の毎週金土曜日 ※5名以上から。完全予約制。10名以上で平日も開催します。18:00 ~ 21:00
休 平日 ※例外あり。
有 松野ふる里かにぞうすい事務局
 TEL 0895-42-0613 (松比良)



ツガニの甲羅にはおいしい味噌がいっぱい。1年でこの時期にしか食べられない珍味です。是非ご賞味ください!

67

南予 松野町

森の国ファーム体験



詳細 MAP



所 森の国ファーム (北宇和郡松野町延野々 1500)
時 9:00 ~ 17:00
休 水曜日 (祝日・春休み・GW・7月・8月・冬休み等は営業)
有 森の国ファーム
 TEL 0895-20-5380
HP <http://wwwc.pikara.ne.jp/morinokunifarm/index.html>

道 の駅虹の森公園まつのに隣接する「森の国ファーム」では、トマトのもぎとり体験、ブルーベリー狩り、ピザ作り、ハーバリウム作り体験などが楽しめます。



ファーム内にあるかき氷 (夏季限定) は、地元産のマンゴー、ブルーベリー、梅などがたっぷり使われた贅沢な逸品です。

68

南予 愛南町

カツオヒオウギ貝 愛南ゴールド



詳細 MAP



と びきり新鮮なカツオ、濃厚な甘みが特徴のヒオウギ貝、そして、ほどよい甘さと爽やかな酸味が特徴の愛南ゴールド (河内晩柑)、それらが食のイベント「ぎゅぎゅつと愛南! 夏の陣~海と山を喰らう~」では一堂に集まります。

ぎゅぎゅつと愛南! 夏の陣~海と山を喰らう~
所 愛南漁業協同組合御荘支所 (南宇和郡愛南町御荘平城1番地9)
時 5月12日 (日)
有 愛南食のイベント実行委員会 (愛南町商工観光課内)
 TEL 0895-72-7315
HP <http://www.town.ainan.ehime.jp/kanko/sightseeing/matsuri/biyabiyamatsuri.html>



愛南ゴールドは、生果はもちろん、加工品もおすすめです。道の駅などではジャムやジュース、ドレッシングや味噌なども人気です。



69

カキ・ブリ

南予 愛南町



詳細 MAP

かき・ぶり



ぎゅぎゅっと愛南!冬の陣〜海と山を喰らう〜

所 南レクロッジ前駐車場(ホテルサンパール横)(南宇和郡愛南町御荘平城 689) 2月(予定)

時 有
有 愛南食のイベント実行委員会(愛南町商工観光課内) TEL 0895-72-7315

HP <http://www.town.ainan.ehime.jp/kanko/sightseeing/matsuri/umaimoniti.html>

食のイベント「ぎゅぎゅっと愛南!冬の陣〜海と山を喰らう〜」では、かき食べ放題(有料)やかき鍋の無料サービスなどが楽しめます。黒潮の恩恵を受け、冬に旬を迎え丸々太った寒ブリは、刺身はもちろん焼物も煮物もおすすです。



潮の香りが濃い冬のマガキ、大ぶりながらも濃厚な味わいの夏の岩ガキ、愛南町では地理的条件が良くどちらも堪能することができます。



70

サツキマス

南予 愛南町

さつきます



所 町内飲食店
※愛南漁協に出荷状況をお問い合わせください。

TEL 0895-72-1135

HP http://www.town.ainan.ehime.jp/kurashi/chosei/koho/kohoainan/files2/201703_koho-02.pdf

淡水で過ごすアマゴが海に下ったものがサツキマスです。養殖は全国的に珍しく、きめ細かい身質でほどよい脂がのって柔らかく甘いのある味わいです。刺身でも食べられる上に、ムニエルなどの料理にも最適の魚です。



ふ化後1年ほど淡水で育った約100gのアマゴが、海に出て4ヶ月程で4〜6倍以上の大きなサツキマスになります。

71

ブロッコリー

南予 愛南町

ぶろっこりー



所 町内産直市
TEL 0895-72-7311
HP <http://www.town.ainan.ehime.jp/norin/appeal/vegetables/promotion/broccoli.html>



愛南町はブロッコリーの産地で、県内一の生産量を誇ります。秋冬型や春型の品種があり、10月から6月まで長期間にわたって生産されています。甘みがあって柔らかく、鮮度保持のために気温の低い早朝に収穫し、市場に送る際には氷詰めして出荷しています。



愛媛県全体の出荷量から比較すると、県内の約半分のブロッコリーが愛南町で作られていることになり、知る人ぞ知るブロッコリーの産地です。

