



東温市を
知る・ふれる・楽しむ

ファーマーズ
テーブル

トッピングを
探せ

とうおん育ち
米の道

とうおん
Flower basket

Shop data

東温市さくらの湯観光物産センター

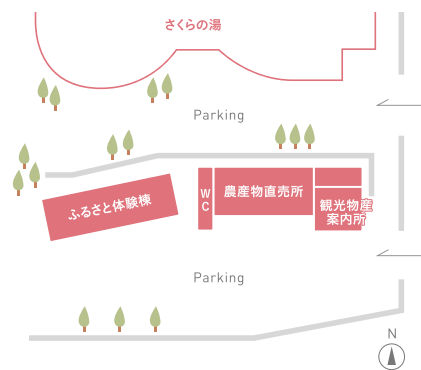
住所 〒791-0303 愛媛県東温市北方甲2098
TEL 089-993-8054

■ 農産物直売所

定休日 第4水曜日休(12月31日～1月5日休)
営業時間 8:30～16:30

■ 観光物産案内所・ふるさと体験棟

定休日 第4水曜日・火曜日休(12月29日～1月3日休)
営業時間 9:00～17:00



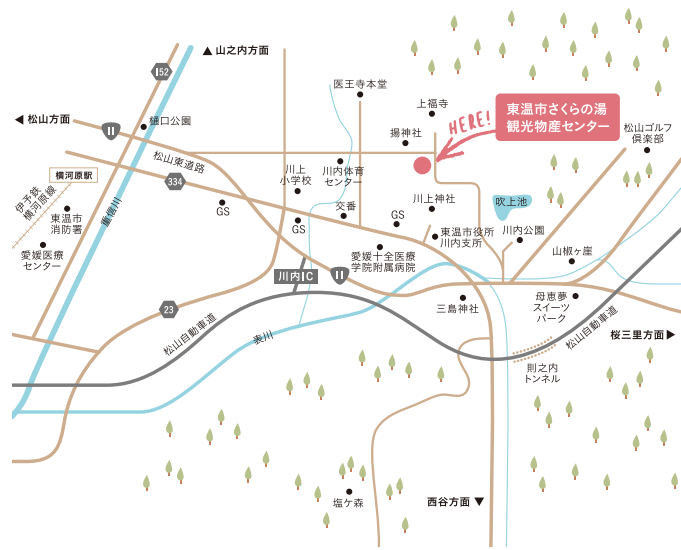
Access

車でお越しの方

- 松山市中心部から車で約30分 ● 川内インターから車で5分

バスでお越しの方

- 伊予鉄バス さくらの湯行き(1日25便)



発行 2019年11月27日 東温市産業建設部産業創出課 愛媛県東温市見奈良530-1 TEL 089-964-4414

協力 東温市観光物産協会 東温市のみなさま ※掲載内容は2019年11月時点の情報です ※掲載内容は変更する場合があります

Footer area containing social media icons for Facebook, Instagram, and QR codes, along with the website URL toon-sakura.jp.

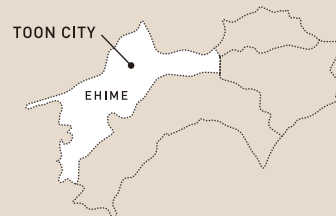


西谷地区の稲刈り風景

知る・ふれる・楽しむ

ここにしかない「SAKURA select」

東温市は愛媛県の県庁所在地・松山市の東隣に位置し、東温アルプスと呼ばれる皿ヶ嶺連峰や市の中心部を流れる重信川など、水と緑あふれる土地です。人々が守り育んできた文化を礎に、東温市で生まれた豊かな食材やユニークな製品などを「SAKURA select」としてご紹介し、その魅力を多くの方に知っていただきたいと願っています。



塩ヶ森ふるさと公園の桜

Content

ファーマーズテーブル	03
東温かんきょう農園	
渡部農場	
Special対談 OTTO・ナポリっ子	
トップランナーを探せ	09
ツウテック	
横崎製作所	
五色そうめん	
とうおん 育ち 米の道	15
KOMEYA和田丸	
とうおん Flower basket	17
沼 雄索さん	

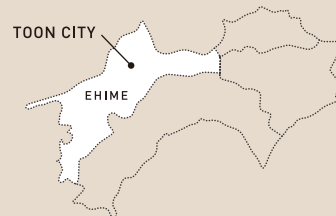


西谷地区の稲刈り風景

知る・ふれる・楽しむ

ここにしかない「SAKURA select」

東温市は愛媛県の県庁所在地・松山市の東隣に位置し、東温アルプスと呼ばれる皿ヶ嶺連峰や市の中心部を流れる重信川など、水と緑あふれる土地です。人々が守り育んできた文化を礎に、東温市で生まれた豊かな食材やユニークな製品などを「SAKURA select」としてご紹介し、その魅力を多くの方に知っていただきたいと願っています。



塩ヶ森ふるさと公園の桜

Content

ファーマーズテーブル	03
東温かんきょう農園	
渡部農場	
Special対談 OTTO・ナポリっ子	
トップランナーを探せ	09
ツウテック	
横崎製作所	
五色そうめん	
とうおん 育ち 米の道	15
KOMEYA和田丸	
とうおん Flower basket	17
沼 雄索さん	

ファーマーズ テーブル

— ふだん着の食卓

華美なものや特別なものでなくても、
季節ごとに収穫される、
その土地ならではのものが一番のご馳走。
地域に根ざし、
この地で志をもって農作物を育てる
こだわりの生産者を訪ねました。



ハーブの魅力を東温市から！ ここでしかできない体験を

東温市下林地区で四季折々の約30種類のハーブや野菜、ユリなどを栽培している渡部寛行さん・嬌子さんご夫妻。趣味で植物を育てていたお二人が定年退職を機に本格的にユリ栽培を始め、その後、嬌子さんが地元の生活研究グループに入ったことで、フラワーアレンジメントや石鹸づくりなどの活動にも力を入れ、たくさんの仲間ができたそうです。その後、6次産業化推進のフェアで様々な料理店のシェフと出会うことがあり、畑でできたバジルを持って行ったところ「ぜひうちにもつくって!」という声が大きく、それに応えるように薬草やハーブなどを本格的につくるようになりました。2015年には、体験教室ができたり、加工品を通してハーブの魅力を伝える場をつくるため「東温かんきょう農園」を立ち上げました。「私たちの周りにはリースづくりが上手な人や、クラフトの先生、染め物の先生など手伝ってくれる仲間がたくさんいます。活動を続けることで人の輪が広がっていくことが一番うれしい」と、嬌子さん。ローゼルやラベンダーなど、つくるのに苦労した作物もあるそうですが、東温市は海が隆起してできた土地なので、ミネラルが豊富。アルカリ性でハーブがよく育つ土壤だと大学の先生からお言葉をいただき、「ハーブづくりとここでしかできない体験をより頑張ろう!」と笑顔で語っていました。



上:真紅の色に染まったローゼルの実
下:自宅から少し離れた畑でもローゼルを育てる

PRODUCER
DATA
01

東温かんきょう農園

〒791-0222 愛媛県東温市下林甲1971-2
TEL.089-964-3476

..... 主要生産作物

ハーブ類(バジル、タイム、
ラベンダー、レモングラス、ローゼル、
バタフライピーなど)、ユリなど



色みの美しいハーブティー。酸味のあるローゼルと、鮮やかなコバルトブルーのバタフライピー



HERE!

プリプリ歯応えに甘みのある肉質 東温市で育ったスペシャルな地鶏

東温市松瀬川の山間部で約200羽の「ほっちょ鶏」を毎月出荷している渡部光右衛さん。以前は牛を100頭あまり育てていましたが、体力のいる仕事が年齢的にもきつくなり、13年前から養鶏一本に切り替えました。渡部さんが育てているのは、四元交配という手間のかかる掛け合わせで「伊予路しゃも」と「ホワイトプリマスロック」から誕生した愛媛生まれの「ひめっこ地鶏」と同種。「ひめっこ地鶏」と名付けられる前から実験的飼育を始めていた渡部さんは、この鶏を「ほっちょ鶏」と名付けました。「ほっちょ」とは、方言で真冬に石鎚山系から吹き下ろす、頬を切るような冷たい風のこと。「厳しい環境の中でも風通しがよく、日照時間の確保できる場所で平飼いでストレスをできるだけ与えないよう育てています」と渡部さん。配合飼料とモミ、魚粉などを混ぜた特別な餌をあげています。プロイラーはあえて太らせることで50日程度で出荷するところ、ほっちょ鶏は150日程度かけて出荷をします。ほっちょ鶏は脂のりがよく、甘みがあり歯触りがプリプリ。「炭焼きをしながら、側で肉を焼いたら最高においしいね」と渡部さん。東温市内の飲食店でメニューとして提供されていたり、県内の産直市場などで購入できます。



育て方は肉質に関わるため、飼育密度や餌、適正な飼育期間を管理している



鶏舎内で鶏が自由に運動できるような飼育方法。害獣被害に気を付けている



モモ肉を皮ごとバリッと焼くのが渡部さんオススメの食べ方。
焼き鳥店で提供されるササミの刺身など、新鮮なまま味わうのも◎



PRODUCER
DATA

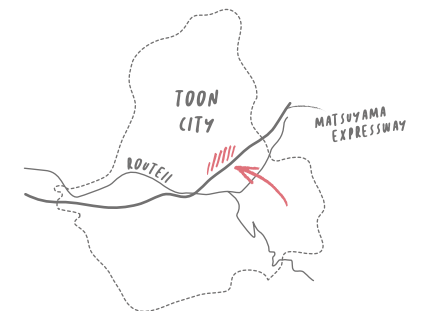
02

渡部農場

東温市松瀬川

..... 主要品目

ほっちょ鶏



ファーマーズテーブル Special 対談

東温市にお店を構え、地元で育った野菜などをふんだんに使った料理を提供しているイタリアンのシェフたちに、東温市の良さ、土地ならではの食について語っていただきました。

PRODUCER
DATA
03

OTTO

〒791-0303

愛媛県東温市北方3355-4

TEL.089-960-6033

…………… 営業時間 ……………

10:00~15:00、17:30~22:00

月曜・火曜休

PRODUCER
DATA
04

ナポリっ子

〒791-0204

愛媛県東温市志津川1878-1

TEL.089-904-3505

…………… 営業時間 ……………

11:00~15:00、17:30~21:00

(ディナーは月曜以外、要予約)

火曜休

—それぞれ、お店の立ち上げについて
教えてください。

ナポリっ子/藤田大介さん 私は東温生まれ東温育ち、東京のレストランで修行をしていましたが、空気の美味しいゆったりした環境でピザづくりをしたいと思い、2014年の2月に東温市に店を開きました。

OTTO/矢野松明さん 2011年の3月に重信川沿いにお店を構えました。お客さんにのんびりしてほしいということと、新鮮な季節の素材が手に入りやすいので愛媛で出店を考えていました。

—お二方とも、レストランで提供する料理は地産地消にこだわっているとか。

藤田 私は薪窯でつくるピザをはじめとしたイタリア料理を提供しています。修行先のシェフは、野菜を多く使う師匠だったので、海のない東温市でも、近く

に新鮮な野菜がいっぱいあるし、立地面では恵まれているなと感じています。**矢野** よく行くマルシェで朝、会ったりしますもんね(笑)。

藤田 同業者の方と顔を合わせることも多いですね。私は地元が東温市なので、元々のつながりもあり近所の農家さんに野菜を分けてもらったり、情報をくださったりもします。

矢野 自分は友達を生産者に、こんな野菜つくってみて、とお願いしたり、4年前から自家菜園をやっているの、自分で育てられるものはつくっています。

—例えばどんなものをつくっていますか。

矢野 イタリアの大根やチンゲンサイ、カブなど。夏野菜ですとズッキーニ、トマト、豆類などでしょうか。肥料も農薬もやらずに育てているので、そこまで大変ではないのですが、手をかけるのは草むしりとかでしょうか。東温市は、畑と消費地の距離が近いので、朝、畑に行き採ってきて…というのが叶いやすい土地ですね。

—新鮮なものがリーズナブルに手に入る土地柄と言えますか。

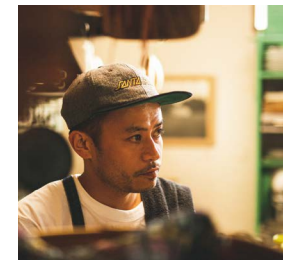
矢野 そうですね、安すぎるぐらいだったりしますね。

藤田 近所の方がすごい量で持ってきてくれることも多いです。玄関に野菜が置いてあったりして(笑)。

矢野 自分で畑をやっていると思いますが、余りますよね。



上:鴨のブラザートは、東温市の季節野菜と鴨を蒸し焼きにしたもの 右上:自家製麺で作るピーツのタリアテッレ。卵、ピーツも東温産



—東温市にはイタリアンのお店が多いと聞きますが何か理由はあるのでしょうか。

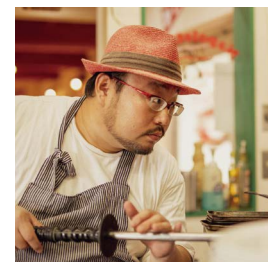
矢野 人口に対する密度でいうとそんなに多いわけではないと思うのですが、目立つのでしょうかね。

藤田 たまたまでしょうか(笑)。でも環境がいいというのは間違いない。

—今後の夢を聞かせてください。

藤田 野菜だけのピザを作りたいと思っています。今もお店で出しているのはあるのですが、例えばレンコンだったらレンコンだけとか、1品目のピザを40種類つくるのが目標です。それも、東温産にこだわっていきたいですね。

矢野 毎日楽しいので、それが続けばいいなと思っています。ずっと続けてきてくれるお客さんも、新しいお客さんも、共に成長できれば。また、東温市のイタリアンのお店と今後一緒に何かできたら楽しいかな、とも思っています。



下:季節の野菜のみで作るピザ、重信オルトナラ 右下:生地に東温産はだか麦のはったい粉を混ぜ込んだ、幸せのマルゲリータ





FIND TOP RUNNERS

トップランナーを探せ

業界の最先端で活躍する、
企業のキーマンたち。
知れば知るほど奥深い、
東温市の宝をご紹介します。

最新設備と若い力で どこにもない金属部品を開発

設立は1990年、金属の切削を中心に精密機械加工を手がけている会社です。現在はエレクトロニクス分野を中心に飛行機やロケットなどの航空宇宙部品、食品・医療関係の機械部品など幅広い分野の加工・製造を行っています。「私たちは全国からの依頼で、細かな金属部品をつくっています。国内の金属加工に関わる企業や研究機関が技術を競う大会“切削加工ドリムコンテスト”にも2008年より出展し、金賞3回、銀賞2回の結果を収めています」と社長の増田和俊さん。高度な技術をもつ背景には、新しいことに挑戦する、失敗を恐れない社風があるといいます。「うちにはできないものをつくってお客様に喜んでもらいたい。その気持ちが一番」と、増田さん。受注をしてから設備投資をするだけでなく、複雑な加工にチャレンジして、それをサンプルとして提案に使うことで、更に手がける領域が広がりました。四国に1台しかない機械を使ったり、経験のなかで培われてきた技術をもってお客さんがさらにお客さんと呼んでくれる。また、製品の完璧な仕上がりを目指すために測定機器によるチェックでわずかな誤差も見逃しません。30代を中心とした機械好きな若いスタッフ、女性の活躍もあり、ますます挑戦的な会社として新分野に飛び込んでいくことでしょう。



上：桜三里にある工場では超微細加工ができる高速加工機を導入 下：プログラムの指示や器具の選び方など、どこまでいっても技術者の力が重要

MANUFACTURER
DATA
05

ツウテック株式会社

〒791-0311 愛媛県東温市則之内甲208-1
TEL.089-966-4040

..... 営業品目

航空宇宙部品、半導体製造装置部品、
各種精密加工部品の設計・製作など



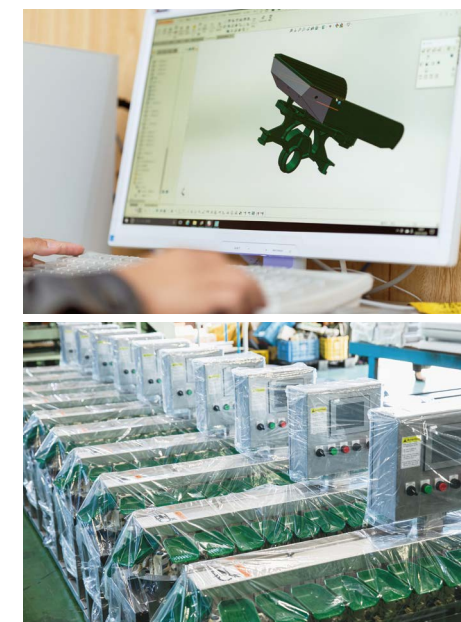
アーチェリー競技的を固定する「テックピン」を自社で開発。東京オリンピックも視野に入れている





企画から製造までを一貫し 第一次産業の未来を支える

父の代で真珠貝用の選別機の製造・販売を行い、1977年に会社を創設したという「横崎製作所」2代目社長の横崎公美さん。水産業、農業、真珠養殖業などに関わる人たちの“あったらいいな”を形にすることで、使い方は簡単で誰もが使えるけれど高精度な製品を製造・販売しています。「重さや形状、色などによって農産品や水産品を選別する機械をオリジナルでつくっています。基本的には受注生産なので、お客様の工場のサイズに合った機械でなければいけませんし、それぞれご要望が異なるので現場を見ないとわからないこともあります」と横崎さん。例えば農作物一つでもクリ、さくらんぼ、バナナ、ピワなど選別の基準は様々。実際に使う人の声を聞き、設計者が機能と精度にこだわった機械を切磋琢磨しながらつくり上げていきます。例えば個人の農家向けの製品に、音声で重量を知らせる“ピーチクパーチク”という製品がありますが、耳の聞こえが悪くなった人には、イヤホンを装着するなど、工夫が必要になります。第一次産業従事者の高齢化や人手不足が叫ばれる時代、このような機械でより快適により正確に作業をすることができるよう知恵を絞っています。「企画・設計・製造を一貫して行える会社の強みを生かしながら、今後はAIの技術を取り入れていきたいと思っています」。



上: 各種機械の設計も自社スタッフが行う
下: 厳しいチェックを重ね、工場出荷を待つ選別機械

MANUFACTURER
DATA

06

株式会社横崎製作所

〒791-0213 愛媛県東温市牛湫199-57
TEL.089-955-0711

..... 営業品目

重量式選別機、音声式サイズ判別機、
形状式選別機、電動うろこ取り機など



「社員は平均37歳くらい。18歳からベテランまで、それぞれの得意分野で活躍しています」と、社長の横崎さん



伝統を守りつつ時代に寄り添う 五色そうめんの挑戦

創業、寛永12年。「五色そうめん」の歴史は古く、伊勢・桑名からそうめん商として松平定行公が松山へ赴任した際に、共に松山に移り住んだ長門屋市兵衛という人が始祖だそうです。その後、色の付いたそうめんを献上品として将軍へ献上したところ、当時の江戸で珍しがられ五色のそうめんが大流行したといわれています。現在の五色そうめんは白そうめん、黄・緑・赤・茶の色麺で構成され、人工着色料を使わない、天然色素を使った食品として販売されています。歴史的にもチャレンジングな試みをしている「五色そうめん」の社長、矢田義久さんは実はかなりのアイデアマン。お中元など贈答文化が廃れつつある現代において、数は少なくても子どもや女性に喜ばれる商品を開発しています。「動物のウッドクラフトが付いたものや、色麺をクレヨンに模した7色のそうめん。また、オシャレなパッケージでプレゼントにも喜ばれるメッセージ入りの“TSUBUYAKI”という商品など、様々な世代にフィットするものを考えています」と矢田さん。販路も従来の百貨店やスーパーのみならず、書店や雑貨店などにも置いてもらえるよう工夫を重ねました。また、国産小麦と東温産のもち麦、岡山の塩のみを使った“もち麦のめくみもち麦うどん”など、地域らしさを生かした商品開発も行っています。



伝統の製法を守りながら最新の設備でつくられる五色そうめん。強いコシと滑らかな喉越し、鮮やかな色彩で贈答にも根強い人気



上：そうめんの木箱を利用した動物型のクラフト
下：女性をターゲットとしたカラフルで楽しい新商品

MANUFACTURER
DATA
07

五色そうめん株式会社森川

〒791-0301 愛媛県東温市南方2283-1
TEL.089-966-5511

商品展開

手延五色そうめん、伊予柑うどん、梅そば、もち麦のうどん、いろいろそうめん、TSUBUYAKIなど





ようおん音育ち
米の道

皿ヶ嶺、石墨山など1000mを超える峰々を抱える東温アルプス。
美しい里山風景の中、東温市では稲作が盛んに行われ、
それぞれの地域で自慢の米をつくっています。



人と人のつながりが
米づくりのモチベーション

背中に大きく「和田丸」と書かれたTシャツやステッカーを軽トラに貼って、颯爽と畑に現れる男性チーム。里山地域には珍しい20代~50代を中心とした地域の若手が、米づくりを積極的に行っています。結婚後、東温市西谷地区の奥さんの実家へやって来たという代表の酒井哲雄さんは、城戸さんらメンバーと一緒に、当時、耕作放棄地だった畑をどうにか農地として復活・継続させていこうと一念発起。「農業をしたことはなかったのですが、4年前、畑の石拾いから始めて、地域の農業を継続的に続けていくための活動を始めました」と、酒井さん。ほとんどのメンバーが主となる仕事をもちつつ、得意な分野を持ち寄って休日や仕事の合間を縫って活動に携わっています。「農作業をしていると、地域の長老が知恵を授けてくれるんです。今まで関わりのなかった人とも会話が増えて、年間を通してお祭りや地域行事など、人とのつながりが密接になりました。それが活動のモチベーションでもあります」。



PRODUCER
DATA
08

KOMEYA和田丸

東温市西谷地区(和田丸)
代表:酒井哲雄
TEL.080-2977-8444

..... 主要作物
あきたこまち



V字状の狭い谷合、寒暖の差の大きい地域でつくられる米。顔の見える個人のお客さんから、距離の近いコミュニケーションで販路を広げたい

Yūjō Flower basket

古くから花き栽培が盛んな東温市。
東温市の生産者を訪ね、
栽培方法やその魅力をうかがいました。
生活の中に花がある、
豊かで美しい風景を切り取り
それぞれの魅力をお届けします。



蕾の大きさにより出荷のタイミングが
決まっており、9~9.5cmが適性



東温アルプスを望む畑で栽培。ユリは風に弱いことから周囲を防風のために草木で囲ってある



生活の中でアンテナを立てて 学びを農業に還元

以前は県外でお弁当販売の仕事をしていたという沼雄さん。30歳を目前にした頃、地元に戻り、元々やりたいと思っていた農業をやるようになりました。「シンテッポウユリの出荷が7月中旬～10月中旬頃まで。長いと12月まで続くことも。その他の時期は米やイチゴなどを育てて、規模は大きくないけれど1つ1ついいいに品質を上げられるよう頑張っています。農業以外の何気ない所から栽培のヒントをもらうこともあります」と沼さん。シンテッポウユリは上に向けて花が咲きボリュームもあり見栄えがする品種。この地域は土が粘土質で肥料もちがよく、山に囲まれた地形は台風や大雨の被害も少ないといえます。草刈りやネットのズレを直すこと、消毒など気を遣うことも多いですが、きちんと計画を立て、日誌をつけて技術を日々磨いていきたいと語ってくれました。



PRODUCER DATA

東温市北方でユリ栽培を行う沼雄さん。その他、米や麦、イチゴ、野菜なども生産している



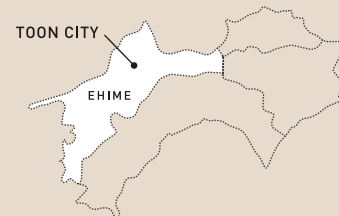


西谷地区の稲刈り風景

知る・ふれる・楽しむ

ここにしかない「SAKURA select」

東温市は愛媛県の県庁所在地・松山市の東隣に位置し、東温アルプスと呼ばれる皿ヶ嶺連峰や市の中心部を流れる重信川など、水と緑あふれる土地です。人々が守り育んできた文化を礎に、東温市で生まれた豊かな食材やユニークな製品などを「SAKURA select」としてご紹介し、その魅力を多くの方に知っていただきたいと願っています。



塩ヶ森ふるさと公園の桜

Content

ファーマーズテーブル	03
東温かんきょう農園	
渡部農場	
Special対談 OTTO・ナポリっ子	
トップランナーを探せ	09
ツウテック	
横崎製作所	
五色そうめん	
とうおん 育ち 米の道	15
KOMEYA和田丸	
とうおん Flower basket	17
沼 雄索さん	