

T  
 TOON  
 sakura  
*Select*

T  
 TOON  
 sakura  
*Select*



東温市を  
 知る・ふれる・楽しむ

ファーマーズ  
 テーブル

とうおん育ち  
 米の道

トップランナーを  
 探せ

とうおん  
 Flower basket

最新情報は  
 こちら

toon-sakura.jp



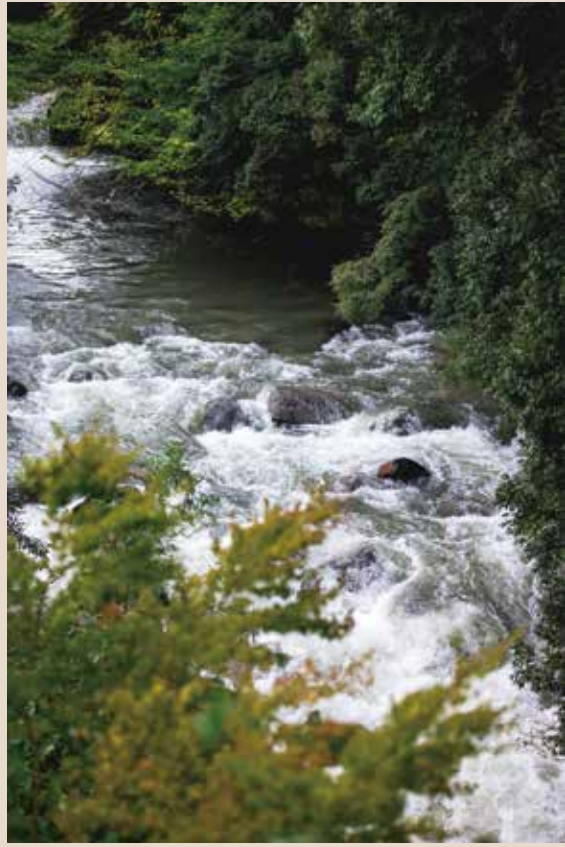
Sakura Select



sakura\_select

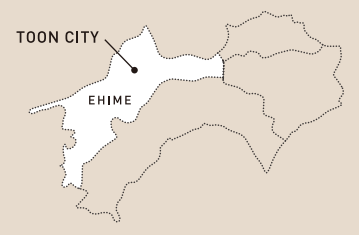






知る・ふれる・楽しむ  
ここにしかない「SAKURA select」

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。



**Content**

ファーマーズテーブル ..... 03  
ジェイ・ウイングファーム  
いちご日和

とうおん育ち 米の道 ..... 09  
雨漉屋  
皿ヶ嶺エコファーマー  
サンライズいうち

トップランナーを探せ ..... 15  
コスモ精機  
キシモト

とうおん Flower basket ..... 19  
さくらひめ



# 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。



今回、取材でうかがった生産者たちが作る東温産  
食材をもとに、料理を作りテーブルコーディネート  
をしました。身近に手に入る、新鮮・安全なごちそうで、  
普段の食卓がより彩りを増しますように

※ここで作られた料理はデモンストレーションのため、  
各店舗で食べられるものではございません。





プチプチした食感を楽しめる、はだか麦のサラダ。右下は里芋とはったい粉を使ったニョッキをバジルソースで絡めた



## 畑こそが“知の拠点” 適地適作で地域文化を耕す

「ジェイ・ウイングファーム」の農場がある東温市北野田は、道後平野の真ん中、石手川と重信川に挟まれた広大な扇状地です。「この辺りは海風と山風が交差するところ。土地に合った麦が看板商品です」と、代表の牧秀宣さん。1993年から米や雑穀の生産をし、加工販売まで一貫した経営で農業と社会の関わりを考え活動してきました。田畑越しに望む石鎚山、澄んだ空気や今なお、わずかに残る農村の風景や文化。生まれ育った好きな街、その景色を次代につなぐため土地を耕し、昔ながらの米・麦の二毛作にこだわりながら雑穀類の栽培にも取り組んでいます。近年の健康ブームで雑穀や古代米に注目が集まっていますが、需要が上がると市場の相場は下がる。そこに左右されないための品質と粘り強い経営姿勢。「辞めることはたやすいですが、なかなか元には戻らない。私たちができるのは適地適作で作り続けること」。志を同じくする仲間と連携し、支え合い繋いでいく。麦の収穫は5月ごろ。一面が黄金色や紫色に染まった、絶景の麦畑が見られるそうです。



「今の若い人たちは捨てたもんじゃないよ」と牧さん。変わらないために変わる、原点回帰の農業が社会に還元されつつある



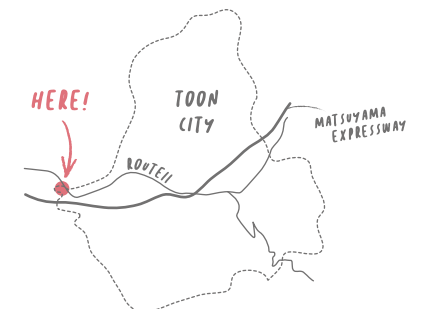
農園で草を食む2頭の馬。市内でありながら心やすらぐ、なつかしの農村風景が広がる

PRODUCER  
DATA  
**01**

ジェイ・ウイングファーム

〒791-0215 愛媛県東温市北野田711-4  
TEL.089-964-4190

主要生産作物 .....  
水稲、麦、雑穀（黒米、押はだか麦、もち麦など）、  
露地野菜





## 青果のない季節にお客さんが殺到 家族で作るイチゴ農園

15年前にご両親がイチゴ農家を始め、その背中を見て本当に大変な仕事だ…と、思っていたという渡部嘉久さん。「以前は別の職業に就いていたのですが、前職の社長の理解があり、相談に乗ってくれたり冷凍庫を貸してくれた。そんな中で加工品開発にチャレンジし、いちごシェイクができました」。イチゴ農家の作るいちごシェイクは出店したイベントで大評判となり、「いちご日和」の名前が売れ始めました。その後、会社を辞めて就農。現在では父が苗の管理、母が苗の手入れとイチゴ狩り、自身も収穫と配達、奥様が店舗の運営と家族で農園を営んでいます。繁忙期に青果の出荷量を調整し、たくさん採れる時期に収穫したものを冷凍保存。そして、青果のない夏にシェイクやかき氷として提供することで、お客さんに喜ばれるようになりました。お金をかけずに農業を始め、できることは自分たちの力でどうにかする。家族の絆、地域の協力、そして東温市のおいしい水と環境の力を得て今日もおひさまとにらめっこ、おいしいイチゴづくりに日々はげんでいます。



紅ほっぺ、かおり野などの品種を生産する渡部さん。  
1月半ば〜5月までいちご狩りも行う



いちご日和のジャムで作った、東温産のはだか麦粉とイチゴジャムのヨーグルトケーキ

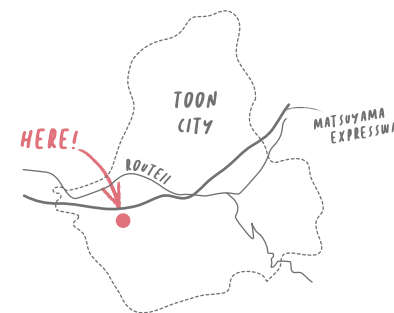


東温産のはだか麦とイチゴのアイス、はったい粉のクランブル添え。華やかな風味のジャムが生きる

PRODUCER  
DATA  
**02**

いちご日和

〒791-0222 愛媛県東温市下林1736-1  
TEL.070-5516-1115(カフェ・イチゴ狩りの予約)  
営業時間 .....  
10:00~18:00(6~12月/イチゴがなくなり次第終了)  
10:00~16:30(1~5月)  
定休日 火曜





# 米の道

とらおん育ち

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。



## 地域の風景を次世代へつなぐ 米づくりを通して

東温市河之内地区。皿ヶ嶺連峰を水源にした、古くから雨乞いの行場として知られる「雨滝」をすぐ裏手に見る棚田で穂田琉ブランドのお米を生産している坂本憲俊さん。味・品質・安全の3点を徹底的に考え、化学肥料を一切使用せず、有機質のミネラル肥料などを投入し、養分の多い土づくりを行ったり、農業の使用をできる限り控えるなど、お米の美味しさと食の安全につながる栽培にチャレンジしてきました。また、お米のソムリエといわれる米・食味鑑定士の資格も取得。より良い食味を追求し、坂本さんの作るお米はすし米大賞(2016年/コシヒカリ)、お米日本一コンテスト(2015年/ヒノヒカリ、にこまる)など次々と受賞しています。大会にチャレンジするモチベーションを「千年後の未来に残したい風景があるから」と坂本さんは言います。米づくりが続くと人が住まい、人が育ち、子どもの声が聞こえる土地になる。「人に来てもらえる場所にしたい」という思いから、その場で精米・販売ができる雨瀧屋という直売所を備えたり、ホテルの里づくりなど、地域を底上げるための活動を続けています。



一粒の籾種から手植えて農薬化学肥料も使わない、恩田千年之米は神社への献穀米とする

PRODUCER  
DATA  
**03**

### 雨瀧屋

〒791-0321 愛媛県東温市河之内4950-1  
TEL.089-966-4458  
営業日 .....  
土曜、日曜日の午後  
(月～金曜日 来店の際は事前連絡を)



「行列のできる米屋にしたい」と、坂本さん。適切な品質管理によりベストな状態で顧客の手元に米を届ける



特別栽培の穂田琉米は穂田琉(上選)、雨瀧一番水(吟醸)、恩田千年之米(古式)の3種類





とらおん育ち 米の道



「皿ヶ嶺エコファーマー」のメンバー。左から武智 安史さん、日野 圭策さん、森 忠臣さん、杉木 和重さん

上林地区の農家集団  
減農薬、減化学肥料に取り組む

東温市上林地区かんぼやしで環境にやさしい安心・安全な米づくりを実践する「皿ヶ嶺エコファーマー」。2006年より減農薬、減化学肥料に取り組み始め、現在は24人の農家で構成されている。上林地区は皿ヶ嶺連峰の裾野に位置し、標高は約300～500m。清らかでミネラル豊富な水が有名で、4月の終わりから5月半ばに始まる田植えでは、キンと冷たい水が田んぼにたっぷり入り、昼夜の温度差が大きい土地柄のため、米は旨みを蓄えながらじっくり熟していくといいます。風が吹いたら吹きっぱなし、厳しい環境が米を鍛え、江戸時代から美味しい米どころとして知られ、天皇陛下への献上米もつくられたそうです。「田んぼが好き、百姓という暮らしが好き」という日野さんは、愛情をもって手間をかけて接していれば、ちゃんと美味しいお米ができるといいます。コシヒカリをメインに、収穫は9月初旬ごろ行われ、各農家がそれぞれもっている個人客や米屋さんに納品します。今後は地域特性を生かしたブランド米づくりなど、地域の農家が一丸となり研修・実践・検証を続けていきたいといいます。



PRODUCER DATA  
04

皿ヶ嶺エコファーマー

愛媛県東温市上林地区  
主要作物 .....  
米(コシヒカリ、あきたこまち)、他



農家それぞれが「我が米が一番!」と胸を張る、上林のお米



# とらおん育ち 米の道

水がうまいと米がうまい  
道後平野、源流の味

東温市井内地区。人口約215人あまりの小さな集落、標高は高いところで400~600mという石鎚山の裾野に広がる美しい棚田で、井内米は作られています。昼と夜の寒暖差が大きく、道後平野源流の美しく冷たい水が、昼間、あためられた土地をグッと冷やすことで、米に美味しい味が付くとわれています。日々の田の管理、水の管理、そして農薬の削減など、お天気と相談しながら先人の知恵と新しい情報や技術を取り入れながら、棚田で米づくりに励んでいます。この地域でも深刻な後継者不足から遊休農地が増え、「今やらないと、これから10年先、耕作する人がおらん」と、角谷茂昭さん。地域の農業の担い手は65歳以上。「棚田は耕作も大変やし、地元の方だけで守っていくのは難しい。だからこそ、この地域の魅力を色んな方に知ってもらい、米を食べてもらいどうか支えてもらえるように」。2017年、継続可能な組織として発展するため「サンライズいうち」は農業組合法人となりました。「人づくり・米づくり・郷づくり」をモットーに、生産から販売まで力を入れていきます。



地域を俯瞰して撮影したポスター。棚田の曲線、黄緑色の田がとても美しい



左から、サンライズいうちの代表理事、角谷茂昭さん、活動を共に続ける甘井邦博さん



様々な農業機器が揃う作業場にて。「米は育った地域の水で炊くのが一番」と、甘井さん

PRODUCER  
DATA  
**05**

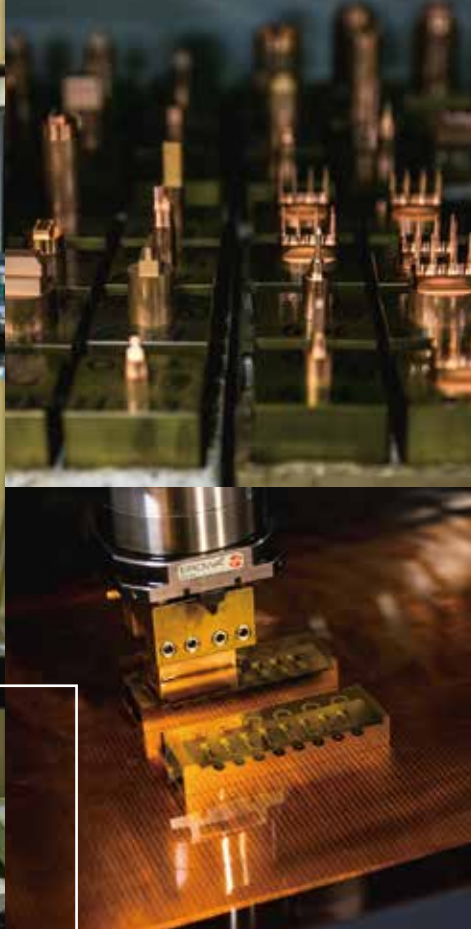
サンライズいうち

愛媛県東温市井内地区

主要作物 .....  
米(コシヒカリ)、しきび







# 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。

## よそには真似できない 技術力と人間力

1991年、カメラや自動車、医療機器などのプラスチック部品を量産するための金型を作る会社として、社長の松原正廣さんが起業。2005年に則之内の工業団地へ移転し、今では設計から成形まで自社でできる工場を有しています。2007年からは同社で働く次男さんのアイデアで、金型加工技術を生かしたダーツ製品の開発をスタートし、翌年に製品化。加工精度の高さや今までにないアイデア、最先端の素材を意欲的に取り入れた製品が国内外のプレイヤーの目に留まり、瞬間に世界に知られるダーツメーカーとなりました。今では約300人のプレイヤーを有し、世界トッププレイヤーの名前を冠したオリジナルモデルも発売。アメリカ、アジア、ヨーロッパ各国で自主大会の主催も行っています。そんな世界的企業ながら、近隣小学校のイベントにダーツを持って行き、遊び親しんでもらったり、市民レベルでの普及・認知にも積極的です。ダーツを通じて地域と関わり、人を育てる。柔軟な思考と時代を読む力が、よそには真似できないような品質の製品を次々と生み出しています。



上：カラフルなダーツの羽や先のバレルが次々作られる工場  
下：「社員の定年退職後の働き口を」と、マンゴー栽培にも挑戦

MANUFACTURER  
DATA  
**06**

### 株式会社 コスモ精機

〒791-0311 愛媛県東温市則之内甲1470-5  
TEL.089-960-6366

営業品目 .....  
プラスチック製品の精密金型・製造・販売、  
プラスチック製品の製造・販売、ダーツ用品の  
企画・製作・販売、トロピカルフルーツ栽培、など



「加工精度が高く材料が良いものは価格が高いが、品質で評価してくれている。大切なのは人の力ですね」と、社長の松原さん。







## 美味しい水でつくられる 山のふもとの干物屋さん

元々は海苔やシイタケなど、乾物を製造していた「キシモト」。当時、松山市内に工場がありましたが、干物の生産工場を新設することを検討する中で東温市へ会社を移すことを決めたとはいいます。「なぜ山の中で海産物の干物なの?と聞かれますが、ここへ来た大きな理由は水です」と、専務の岸本賢治さん。意外に思うかもしれませんが、干物を作る過程で仕込みや味付けに大量の水が必要になるそうです。看板商品は骨まで丸ごと食べられる干物「まるとつ」。今までの魚の加工品は、食べやすさや調理のしやすさを重視し、骨を取り除くことに注力していました。そこから逆転の発想をし、骨を食べられるようにすれば、カルシウムも摂取でき、家での調理も楽になり、子どもやお年寄りにも簡単に食べてもらえます。発売から6年半、学校給食で親しまれ食育に活用されたり、また、海外での販売展開も進んでいます。産官学の連携でたくさんの人と関わり、可能性を膨らませ、とにかくお客さんが喜んでくれるように、スタッフが誇りを持って自社商品を作ってくれるように、日々開発を進めています。次のステージは宇宙…だとか。



上:仕入れた大量の魚をさばき水洗いし、乾燥の工程へ  
下:高温高圧釜で蒸気を循環させ、骨まで柔らかくする



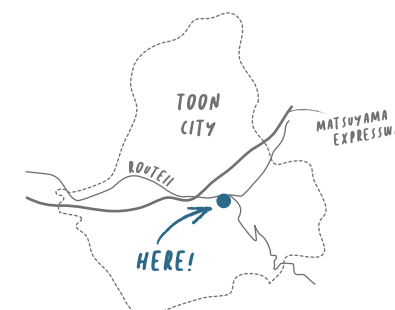
アジ、ホッケ、サンマ、サケなどレンジでチンするだけで美味しく食べれる「まるとつ」。素揚げやちゃんちゃん焼きなどのアレンジも簡単

MANUFACTURER  
DATA  
**07**

株式会社 キシモト

〒791-0311 愛媛県東温市則之内甲693  
TEL.089-966-6060

商品展開 .....  
まるとつ(骨まで食べられる干物)、  
グリルで焼く干物など







# Yōjinh 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。



デルフィニウムでは珍しいピンク色。従来品種より花数が多いのが特徴

食卓やおもてなしの席にも映える暖かな色み。まとめて花器に生けこむのも美しい



## 花と対話し、顔色を見て植物本来の力を引き出す

まるで桜のような可憐な色姿。ブルー系が一般的なデルフィニウムを品種改良し、愛媛県で生まれたのが「さくらひめ」です。2010年に就農した露口真人さんは、農業をする父の姿を見て自分でも花と野菜の栽培をやってみたく、2015年より県内でもいち早く「さくらひめ」の栽培に取り組みました。「露口さんの花は枝ぶりもよく、持ちがいい」と、今や県内外に多くのファンをもっています。栽培をする上で大切にしていることは、植物本来の力を引き出してあげることだと言います。できる限り農業使用を減らし、花持ちが良くなるようにミネラルたっぷりのニガリを与えています。「日照時間や湿度の管理など、気を使うこともありますが、基本的には毎日、顔色を見て手を抜かず世話をすること。水をやるだけでも、美味しそうな表情をするんですよ」と、露口さん。収穫時期は一番花は12月末～1月末、2番花は3月中旬～4月、3番花は5～6月頃。花言葉は「可憐な乙女」、「君に微笑む」、「希望」。



消費者の手に渡った時にベストな状態を考え、出荷のタイミングにもこだわる



### PRODUCER DATA

東温市牛淵の圃場で栽培を行う露口 真人さん。さくらひめの他に、野菜(ミニトマト・セロリ・ブロッコリー)なども生産しています。





## Shop data

### 東温市さくらの湯観光物産センター

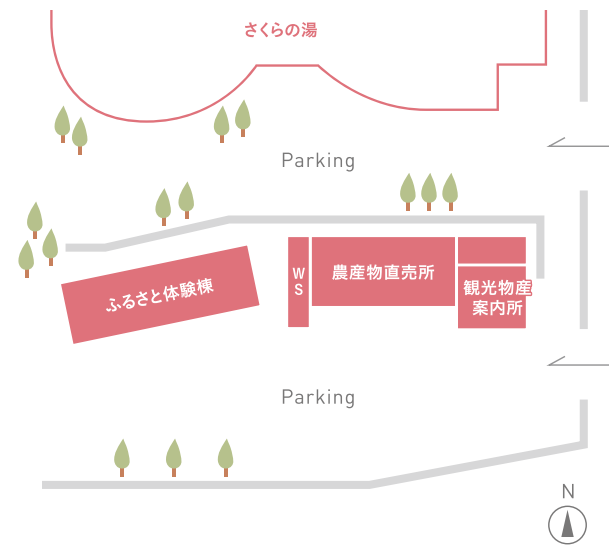
住所 〒791-0303 愛媛県東温市北方甲2098番地  
TEL 089-993-8054

#### ■ 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



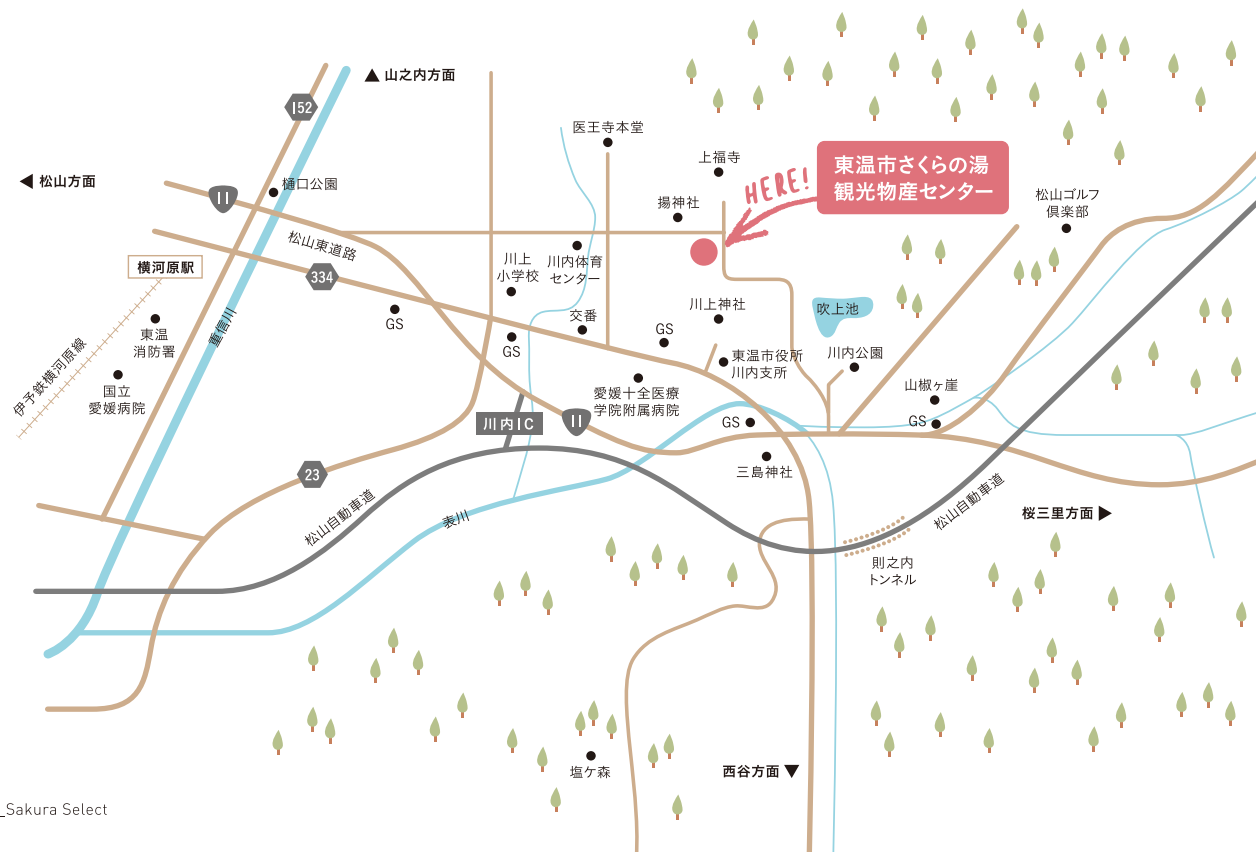
## Access

### 車でお越しの方

- 松山市駅から車で約30分
- 川内インターから車で5分

### バスでお越しの方

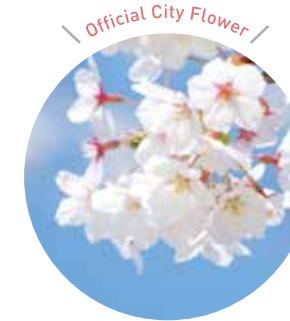
- 伊予鉄バス さくらの湯行き(1日25便)



## TOON memo

### 東温市の花 さくら

日本を代表する花として広く愛され、市内には、桜三里、源太桜、玉糸桜、塩ヶ森ふるさと公園、重信川の河川敷など、数々の名所があり、多くの市民に親しまれています。



### 発行

2018年3月26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

<http://toon-sakura.jp>

※掲載内容は2018年3月時点の情報です  
※掲載内容は変更する場合がございます

