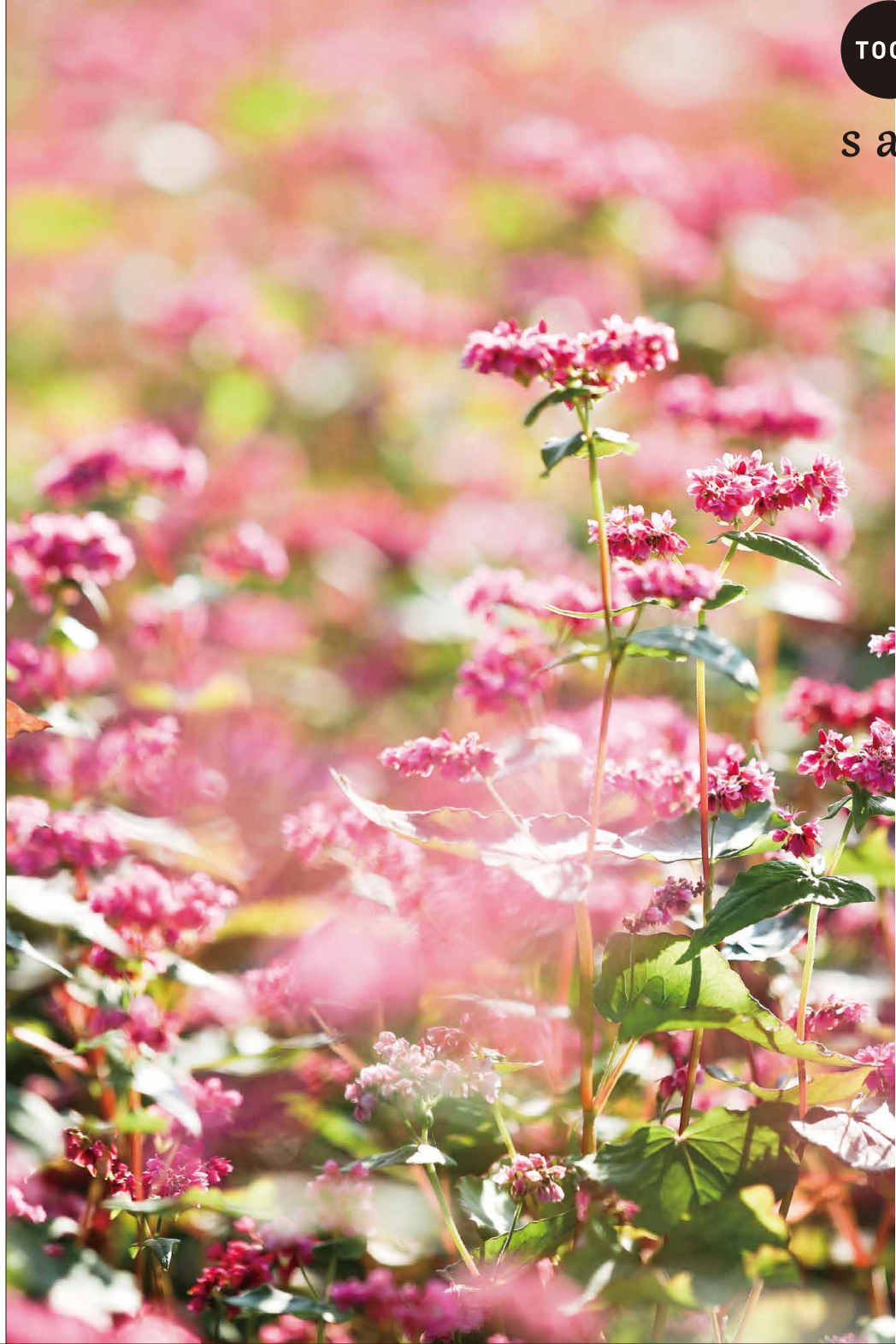


# TOON sakura select



東温市を  
知る・ふれる・楽しむ

トップランナーを  
探せ  
——  
ファーマーズ  
テーブル  
——  
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

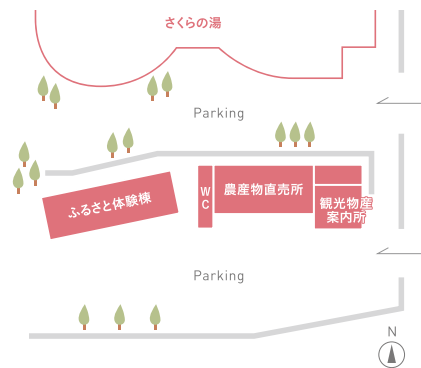
住所 〒791-0303 愛媛県東温市北方甲2098  
TEL 089-993-8054

#### ■ 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



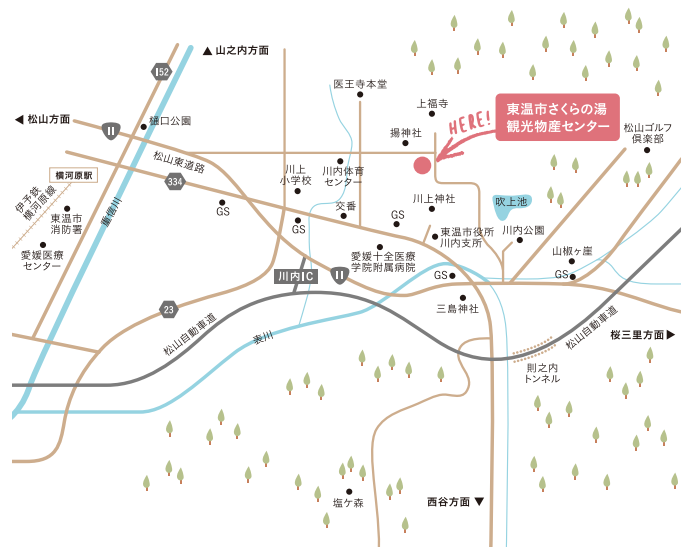
### Access

#### 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 ※掲載内容は2019年3月時点の情報です ※掲載内容は変更する場合があります

最新情報は  
こちら

toon-sakura.jp



Sakura Select



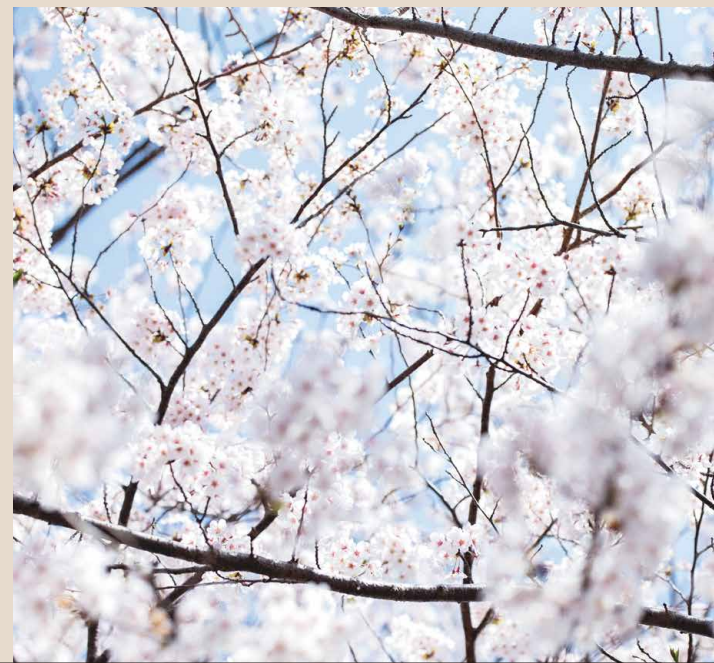
sakura\_select





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思っています。



Content

トップランナーを探せ	03
サカフ	
フジコソ	
逸赤青汁	
ベティ・クロッカーズ バーディースクエア	
マウンテンストリーム・コーヒーハウス	
ファーマーズテーブル	15
農家レストラン ぼたん茶屋	
農家レストラン 由紀っ娘	
とうおん育ち 米の道	19
アグリすのうち	
とうおん Flower basket	21
花言葉	



# 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。



サカワ

フジコソ

遠赤青汁

ベティ・クロッカーズ  
バーディースクエア

マウンテンストリーム  
・コーヒーハウス



## 現場の声をいち早く商品に 学びの「あったらいいな」を叶える

1919年創業、今年で100年目を迎える愛媛で唯一の黒板メーカー。約10年前から電子黒板の輸入を始め、現在ではボードとプロジェクターが一体化した「しゃべるくん」という、黒板とIT技術が融合した電子黒板が県内外の教育機関約500校で利用されています。また、2016年には従来の黒板の縦横比率に合わせた横長の投影が可能なプロジェクター「ワイド」を発売。左右のスペースに異なる画面を表示できたり、映像と板書を融合させるなど授業での活用方法が大幅に広がりました。新たな挑戦を常に続け、未来を掴む企業力の秘密を坂和由紀子取締役本部長に聞くと「社員一人ひとりの力を大切にしている」とのこと。約30名、少数精鋭の社員が営業・製造・デザインに関わり、女性でも動きやすいライフワークバランスを考えた、フットワークの軽い社風だといいます。変わらないままだと先細りしていく黒板生産も、先生の声と生徒の声を聞き、昔ながらの製法を守るラインと最新鋭の技術を使ったコンテンツを同居させ、それを強みに変えます。リーズナブルで導入しやすいハイブリッド黒板アプリ「Kocri」や授業AIアシスタント「Josyu」など、授業の幅が広がる新しくユニークな商品は、教育の無限大さ、そしてビジネスの面白さを私たちに教えてください。



上:100年間変わらず手作業で作られる黒板 下:CLT加工ができる巨大空間。2005年、岡本太郎作の巨大壁画の修復も行われた

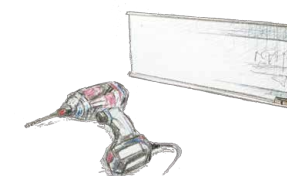
MANUFACTURER  
DATA

01

株式会社 サカワ

〒791-0301 愛媛県東温市南方2215-1  
TEL.089-966-5566

営業品目 .....  
黒板、ホワイトボード、電子黒板、不燃木材、  
大断面木質構造建築の設計・施工など

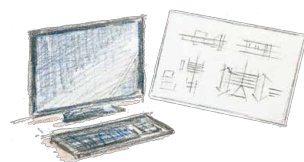


「家族経営ですがワンマンにならず風通しのよい会社を目指しています」と坂和さん



## コミュニケーションを何より大切に 「世界に一つだけ」の機械を製造

株式会社フジコは平成2年に創業。各企業からのオーダーメイドで主に製品や部品の製造機械の企画・設計・製作・メンテナンスまでを行っている企業です。ものづくりの会社だということは分かるのですが、何を具体的にやっているのかイマイチ理解しにくい…ということで、小松信広社長に何うと「車や家電など、大量生産される商品の製造ライン。ロボットで部品を作る設備自体を作っている」と教えてくださいました。それは各企業の心臓部ともいえる部分であり、独自の技術をもって製造を行う過程を担っています。ということで具体的な商品名や取引先社名は秘密とのこと。私たちが日常的に使っている車・家電・食品・紙製品(ティッシュペーパー・トイレペーパー・マスク)などあらゆる所でフジコの技術が生かされています。さぞかし大変な仕事ではないか、とたずねたところ「ノウハウはもちろん必要だけれど社員は普通の人ばかりですよ」と小松さん。「お客様のニーズを形にしていくコミュニケーションの仕事。聞き上手、伝え上手が一番!」。数十年後を見据え、課題も多いが「次の世代につながる地域企業の生産技術向上のお手伝いもしていきたい」と今後のビジョンを語ってくれました。



上:ジャンルにとらわれず様々なものを作る設計部門  
下:製品の組み立てや加工が行われる工場内部

MANUFACTURER  
DATA  
**02**

### 株式会社 フジコ

〒791-0312 愛媛県東温市則之内字段乙2309  
TEL.089-960-6370

営業品目 .....  
自動車関連装置、家電・OA関連装置、  
電子部品関連装置、医療品関連装置など



「ある人のため、お客さんのため、それぞれが求めてくれる場所を進んできただけ」と小松さん。真摯な仕事がこの自分を作る



## 健康を日本の田舎から世界へ 「人のため」に動くアイデアマン

自身の病気をきっかけに食事のバランスの大切さを痛感したという「遠赤青汁」代表取締役の高岡照海さん。野菜の王様ともいわれる緑黄色野菜、ケールを東温市などで有機農法で栽培し、独自の遠赤外線を利用した製法で粒状・粉状に加工しています。ケール栽培のきっかけは、耕作放棄地が増え、困っている農家さんを救いたいとの思いから。高齢化や後継者不足が深刻となった50軒以上の農家から土地を借り受け、自身が地道に開墾を進め、オーガニック栽培ができる土壌を作り上げてきました。また、有機栽培・無添加のみならず、栄養価が高くバラつきが少なくなる冬場に栽培されたケールのみを使用することで機能性表示食品となる商品を作り出しました。そんな想いが地域再生事業への取り組みにもつながり、耕作放棄地にソーラーパネルを設置。太陽光の発電と、そのパネルの下で「陽光桜」を育てることで、発電と農業をシェア（ソーラーシェアリング）。陽光桜を使った化粧品やお茶の製造販売も盛んに進められています。体に優しい商品づくりと雇用創出、自然エネルギーの活用に農地の有効利用…「一石五鳥でしょう!」と高岡さん。無限のアイデアと夢はとめどなく溢れ出ます。



上：遠赤外線を発生させる特殊な機械 下：桜の芳しい香りが特徴の「陽光桜茶」。海外の市場を目指している

MANUFACTURER  
DATA  
**03**

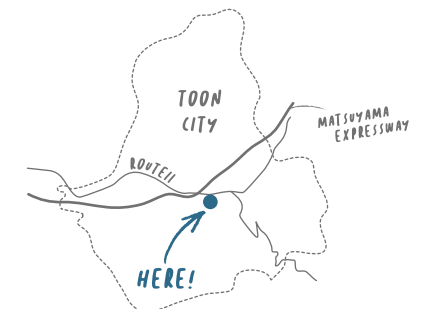
### 遠赤青汁 株式会社

〒791-0398 愛媛県東温市則之内甲2225-1  
TEL.089-966-6601

営業品目 ……………  
遠赤青汁（粒タイプ・粉末タイプ）、  
陽光桜を利用した化粧水・ローション・石鹸  
・お茶など、にんにく加工品など

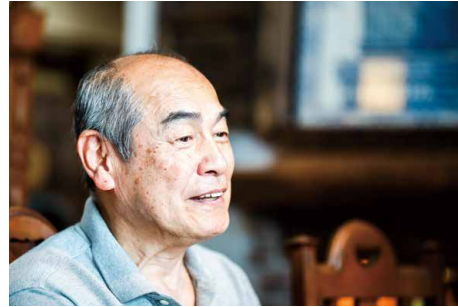


収穫してすぐ工場へ送られる陽光桜。有機黒糖を浸けて発酵させ、緑茶や紅茶とブレンドして製品となる



## 地元食材を食事やお菓子に 「アメリカン」にこだわるお店づくり

1980年、松山市に創業した喫茶店「ベティ・クロッカーズ」。1990年に瀬戸内海に面した店舗をオープンし、次は山に見える美しい地で、ということで1994年に東温市に出店しました。創業当時のコンセプトは「アメリカンパイとニューヨークチーズケーキの美味しい、若い女性たちが集う店」。古き良きアメリカの雰囲気が漂うこだわりのインテリアと美味しいお菓子が爆発的な人気となりました。「私たちは異文化に憧れ、都会に憧れ、その味や雰囲気を再現し大切にしてきました。よそもいけれど、今、いざ足元を見てみると地元の風景や食材など素晴らしいものばかり」と、社長の河野明彦さん。地元の食材をよく知るスタッフが入ったことで、安心安全な食材をより美味しく食べてもらえるよう、それぞれが日々腕を磨くようになったといいます。現在作られているのは東温市産のもち麦を使ったロールケーキやはったい粉のクッキーなど。素朴だけれど風味がよく、東温市さくらの湯観光物産センターでは人気の商品となり、地域食材を使った商品の開発も今後意欲的に行うとのこと。いつの時代も女性を夢中にさせる、気取らず美味しいお菓子の店は2020年に創業40周年を迎えます。

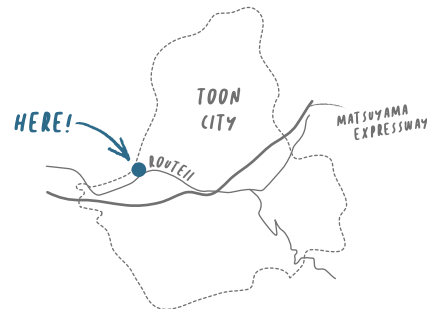


上：香ばしく香りの良いはったい粉を使ったロールケーキ  
下：「東温市は自然に囲まれたいい場所」と社長

SHOP  
DATA  
**04**

### ベティ・クロッカーズ バーディースクエア

〒791-0204 愛媛県東温市志津川1487-1  
TEL.089-964-7078  
営業時間.....  
10:00~20:00(食事L.O~19:00、喫茶L.O~19:30)  
定休日 なし  
※はったい粉のロールケーキやもち麦のクッキーは  
東温市さくらの湯観光物産センター限定商品です



国道11号線沿いのランド  
マークでもある、煉瓦造り  
の重厚なお店。車でのアク  
セスも便利





## 農作物としてのコーヒーを味わう くらしの中の焙煎所

山が近く緑の多い風土、人との距離感が近く子育てしやすい環境を探し求め、東温市へやってきた谷川さん夫婦。心落ち着かせて焙煎できるこの地に焙煎所付きの住居を新築しました。住宅街に佇む「マウンテンストリーム・コーヒーハウス」は、印象的な黒の外観に温かみのある木調のしつらえ。店の外まで芳しいコーヒーの香りが漂っています。店主の谷川さん夫婦は、「慌ただしいくらしの中で、一服のコーヒーを楽しむ人たちがちょっとした生活の活力や息抜きになってくれるように」という想いをもって焙煎に取り組んでいます。開店当初は週1日の営業でしたが、知人やご近所の方にコーヒーを飲んでもらうにつれ、「ぜひうちにも!もっと作って!」という声が増え、今では週5日ほど店を開けています。店頭に並ぶコーヒー豆は基本3種。初めてコーヒーを飲む人でもその味わいの違いや面白みが伝わるよう産地や製法の異なる豆を時期ごとに選んでいます。「コーヒーは元々は果実。農作物なので同じ焙煎をしても毎年味わいが異なります。そこが難しいけれど興味深いところ。学びの多い仕事なので、日々探究心もち、お客様の顔を思い浮かべながら焙煎をしていきたいと思っています」。



上: 焙煎を待つコーヒー豆 下: 一般の人たちと同じ生活のリズムで焙煎をしたいと、あえて住宅街の中に店を構えた

SHOP  
DATA  
**05**

### マウンテンストリーム ・コーヒーハウス

〒791-0204 愛媛県東温市志津川11202-1  
TEL.089-904-2433  
営業時間.....  
13:00~17:00  
定休日 木・日曜日



「コーヒーは人と人をつないでくれる」と、谷川和陽さん(写真左)、真由子さん。東温市内の料理店での提供やオフィスコーヒーとしても飲まれている





# 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。



## 四季折々の井内の姿を どぶろくとともに堪能



井内地区は東温市と久万高原町を結ぶ井内峠へと続く山間の集落。「ぼたん茶屋」は美しい棚田が広がるこの地区の築150年にもなる古民家(店主・永井公一さんの生家や畜舎)を改築した農家レストランです。春には永井さんが1997年に棚田20アールに植えた牡丹の花が咲き誇り、秋にはネパール原産の赤蕎麦の花が可憐に咲きます。山間地の過疎化、耕作放棄地の見過ごせない現状を憂いた店主が「ぜひ多くの人にこの地へ足を運んでもらいたい」と始めたどぶろくの製造。昼夜の寒暖差が大きく、冷涼な山の水で育つ「井内米」を使い、華やかな香りとフレッシュな味わい、すっきりした甘さが評判となり全国どぶろく研究大会では何度も受賞しました。また、ぼたん茶屋ではそのどぶろくを1本丸ごと使った「ぼたん鍋」も味わえます。新鮮な野菜、県内で加工されたこだわりのイノシン肉を使い、囲炉裏で鍋を囲みます。夏は自然に囲まれた庭でバーベキュー、蕎麦のコースや鮎の塩焼き、地鶏の炭火焼きなど、季節や予算に応じたメニューも提供。身も心も温まる体験で井内地区の良さを実感し、多くの人が季節を変え、何度も訪れたい場所となっています。

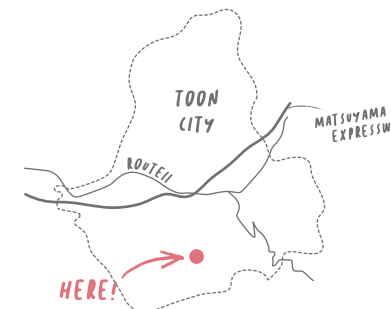


上: 鍋の中にどぶろくを満たす。猪肉も美しい  
下: 噛むほどに味わい深いぼたん鍋

PRODUCER  
DATA  
**06**

農家レストラン  
ぼたん茶屋

〒791-0315 愛媛県東温市井内1083-1  
TEL.089-966-3981  
営業時間.....  
不定休(完全予約制、4名以上～)



どぶろくは甘口・中辛・辛口の  
3種が定番。敷地内のどぶろく  
工房で永井さん自らが仕込む



## 夫婦で作ったお米やお野菜で 東温市らしさをおもてなし



2008年、東温市がどぶろく特区を取得したのをきっかけに酒造免許を取得し、どぶろく工房・農家レストランを始めた藤井さん夫婦。実家は長い間、皿ヶ嶺の麓にある下林地区で米農家を営んでおり、その品質の良い自家栽培の米のみを使った「自分たちらしい」どぶろく作りを続けています。「どぶろくを飲んだことがない人にも喜んでいただけるように」と、黒米・赤米・にこまるなど、多くの品種作りに挑戦し、品種ごとの仕込みから発酵の研究まで、夫婦二人三脚で携わり、2014年の全国どぶろくコンテストでは最優秀賞を受賞。その後も入賞を続けています。また、農家レストランも「品数豊富で素朴な味がとてもいい!」と都市部の人たちを中心に口コミで人気に。自家農園で採れた季節の野菜に東温産バジルドレッシングを添えたサラダやお手製の刺身こんにやく、いもたきやどぶろくの粕汁など、風土の味も楽しめます。また、デザートには滑らかな口当たりとどぶろくの風味豊かなプリンと、東温市の恵みがたっぷり。「日々の農作業もこの歳になると大変」と語る藤井由紀枝さん。日々支えてくれている感謝を忘れず、地域のため人のために今日も懸命に働いています。



予約が入っている日は朝から大忙し。娘さんと妹さん、ご近所さんなどの手を借りることも



季節の野菜の天ぷら、20年もの梅干し入りれんこんハンバーグなど、こだわり満載の「由紀っ娘御膳」



「料理に合わせて、どぶろくも楽しんでほしい」と由紀枝さん。定番のどぶろくは甘口・中辛・辛口、古代米のどぶろくは甘口と中辛。赤い酵母を使った「はな由紀」は酸味のある爽やかな味わい



PRODUCER  
DATA  
**07**

農家レストラン  
由紀っ娘

〒791-0222 愛媛県東温市下林甲296  
TEL.089-964-2918  
営業時間.....  
不定休(要予約、6名以上~)



# 米の道

ようおん育ち

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。



## 有言実行で次世代へつなぐ 米づくりの仕事人集団

則之内地区は井内地区、河之内地区と併せて「三内」と呼ばれる東温市の米どころの一つ。2008年、東温市で初めの農業法人としてスタートした「アグリすのうち」。平野から山村の間に位置する則之内地区では、1991年に農業農村整備事業を利用した基盤整備を進めるにあたり地区の17戸の農家で機械利用組合を作りました。「この組織が前身となり、その後、地域の未来を集落の農家で毎週議論を重ね、次世代へバトンタッチしていくためにはきちんとした農業組織を作り法人化した方が良いのではないかという方向で進みました」と、代表の大野桂さん。2008年に法人化、交付金で機械を購入したり、倉庫は地区の農協の建物を購入することができました。重労働な畦の草刈り、田植えや稲刈りなど大型機械を使う作業は役員が手分けをして行い、忙しい時期は集落の女性も含め約13名が作業を行っています。「三内の棚田の米がうまい!」といつまでも言ってもらえるように減農薬栽培を行った独自ブランド“さくら元気米”を販売。農協を通さず年間10トン以上、自主販売をしています。集落合意の苦勞を重ねながらも地域の誇りを守り、これからの就農者へ夢を与える取り組みを続けていきます。



PRODUCER  
DATA  
**08**

アグリすのうち

〒791-0311 愛媛県東温市則之内甲878-1  
TEL.089-966-2085

主要作物.....  
米(コシヒカリ、あきたこまち、ヒノヒカリ)



「さくら元気米」は直販のほか卸売業者への販売、デイケア施設や食堂などへ販売をしている



# TOON 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。

## 独自の特許栽培技術で 質のいい多種のバラを栽培

祖父の代にカーネーション栽培を始め、父・朝三さんの代よりバラ栽培に絞り出荷をしている「花言葉」。高須賀年男さんは父より栽培技術と経営を受け継ぎ、朝三さんが開発した特許技術「アーチング栽培法」を用いてバラづくりをしています。「この栽培方法は、バラの花を摘む枝以外の枝を、アーチ状になるように下に曲げていきます。株元によく日があたるので、茎がたくたくましい高品質のバラが育ちます」と、年男さん。バラは365日とれるため栽培にお休みはナシ。出荷も週3日、年中行います。優雅で格調高い真紅のバラ「サムライ08」から、トゲのないバラ「ソラーレ」など、見た目や色姿も様々な約40品種を絞り込んで作っています。温度や湿度の管理、病害虫の対策をこまめに行いながら色鮮やかで日持ちのいいバラづくりに日々精進をしています。



お客様の手元に届く時に最適な状態になるよう逆算して剪定。近年ではドライやレインボーローズなどにも挑戦している



### PRODUCER DATA

東温市則之内周辺の5つのハウスでバラ栽培を行う年男さん。今後はさくらひめの栽培にもチャレンジしたいという

