

心に届く贈り物

— from Uchiko —

特集

7月はお中元の季節——。
毎年この時期は、お中元に何を贈ろうか、
迷っている人も多いのではないのでしょうか。
日頃の感謝の気持ちが伝わり、
喜んでもらえる品を選ぶのは難しいですよね。
今回の特集は、大切な人に贈る物だからこそ、
ふるさとの逸品を選んでほしいと思い、
お中元選びについて
4つの提案を考えました。
まだお中元の品が決まっていない人は、
ぜひ参考にしてください。

拝啓 連日暑い日が続きます。お中元が送られてきた。OO様へ
はじめに家族の皆様方には、大変お世話になっております。
とお慶び申し上げます。日頃の感謝の気持ち
先日、内々町の特産品のOOも送らせていただきました。
心ばかりの品ではございますが、お何に致しかねないかと。
として、どうかご家族一様にお楽しみになってください。
今年のお盆には、家族一様にお話しする折に、お身体が回復して
ぶりにゆっくりにお話しする機会を伺います。
暑さもまだお盆中にして、ご挨拶まで。
敬具

大洲市宇崎和紙屋

【写真1～4】
「小田うどんとだしセット」
に入る干しシイタケと煮
干しと大豆。だし汁は富永
さんがお店を出している
もの。素材の香りと甘みが
しっかりと出ています。



かじか亭店主
富永 吉宏さん

いい意味で裏切ってくれます。麺も出汁も——

小田うどんのだし汁は、大豆・干しシイタケ・煮干しでだしを取り、しょうゆ・みりん・砂糖を煮合わせた「かえし」と混ぜて作るが基本です。

おいしいだしを取るコツは、時間をかけること。大豆は柔らかくなるまでコトコト煮ると、甘みがしっかりと出ます。干しシイタケも茎の部分が柔らかくなるまで煮ます。だしを取った大豆とシイタケは、煮物にして味付けした後、だし汁に入れて食べるのが小田流です。

小田うどんはコシのない、やわらかい食感が売り。「コシがない麺なんて……」と言う人も多いと思いますが、やわらかい麺に甘めのだし汁と薬味のニラが絡むと驚きのおいしさです。初めて食べる人には想像できない味だと思うので、いい意味で裏切ってくれます。

麺はゆで方で食感が変わるので、好みに応じて食べられる楽しさもあります。麺・だし・薬味など、自分流の食べ方を探して、それを語るのも楽しいですよ。



撮影協力「かじか亭」

提案 1

ふるさとの味と香りを贈る

小田のたらいうどんは、地域に親しまれる「ふるさとの味」
懐かしさや珍しさのある郷土料理のことを、お中元を贈る大切な人と語りた——

お中元の定番を「小田うどん」に——

ふるさとの味

小田地域の郷土料理と言え
ば「たらいうどん」——。

この地域では、たらいうどん
は正月や祝いで人が集まっ
たとき、もてなし料理としてよ
く食べられます。酒を酌み交
わしながら、熱々の麺をふうふ
うして食べるとおいしさもひ
ととおです。

だし汁は各家庭の味があり、
一家に1つはたらいがあるとい
われます。味も、思い出も、思
い入れも、人それぞれ——。た
らいうどんはまさに、地域に親
しまれる「ふるさとの味」です。

夏は冷たい麺で
たらいうどんに使われる「小



熱々で食べるイメージが強い小
田うどんも、たらいに氷を敷い
て冷やすと涼しげな印象に。薬
味の「ニラ」も、くせになりそう。
夏の定番にしたいですね。

田うどん」は、夏には冷やして
食べるのも乙。冷たい麺はツル
ツルっと口に入り、かむと本来
のもちっとした食感も楽しめ
ます。お中元を贈る人にも、冷
して食べることを薦めてみて
ください。

内子町の「香り」と贈る
大豆や干しシイタケなどで
だしを取るのには、山に囲まれた
地域の食文化。

干しシイタケで作っただし
汁は、小田うどんに限らず、も
ち麦うどんやそうめんなどに
も合います。麺と一緒に、だし
を取る干しシイタケを贈って、
大切な人にふるさとの味と香
りを届けてみませんか。

※「うちコレ」については11ページに掲載



地域おこし協力隊
渡邊 真弓さん

お中元にお薦めします



小田地域の食文化を多くの
人に知ってもらいたい、ふる
さとの味を思い出してもらい
たいという思いから、「小田
うどんとだしセット」を作り
ました。大切な人やお世話に
なった人への感謝の気持ちと
一緒に、お中元ギフトとして
贈ってみませんか。
だしの簡単な作り方を同封
します。分量などは人それぞ
れなので、いろいろ試しなが
ら、作る過程も楽しんでもら
いたいです。
無肥料無農薬で栽培された
内子町産の原木干しシイタケ
は、だし以外の食材としても
喜ばれると思います。

お薦め①
小田うどんとだしセット

ふるさとの味と香りをお届けします



【セット内容】

- ・小田うどん (半生タイプ) 300g×3袋
- ・大豆 (北海道産) 150g×1袋
- ・煮干し (伊予市産) 60g×1袋
- ・干しシイタケ (内子町産) 50g×1袋



高山ガーデンの
ブルーベリージャム

高山ガーデンのジャムと宮栄商事のお菓子は、贈る人を選ばない組み合わせ。パッケージの色がきれいで箱がコンパクトなので、手土産などにも最適です。どちらも素材にこだわって作っているので、子どものいる家庭でも安心してお薦めできます。



四国愛媛
うちこし
内子町

- 【セット内容】
- ・ブルーベリージャム×1個
 - ・いちじくジャム×1個
 - ・木製スプーン×1本
 - ・トマト煎餅×1袋
 - ・ゆず入り芋菓子×1袋
 - ・しょうが芋菓子×1袋

—お薦め②—
ジャムとお菓子セット
内子町のこだわりの逸品をお届けします



提案2

安心とこだわりの品を贈る

素材にこだわり健康に配慮した商品は、安心して食べられる——作り手の思いと、あなたの思いやりが伝わります。

農業と化学肥料を全く使わない方法で、ブルーベリーを栽培しています。私たちの栽培方法は安心・安全だけでなく、穫れる実のおいしさが全然違います。さらに完熟になったものだけを収穫するので、甘くておいしい——。

ジャムは健康志向で、砂糖や添加物を使用していません。完熟のブルーベリーをふんだんに使ったジャムは、素材を生かした甘さとゴロツとした身が特徴。後口の上質な蜂蜜が、味を引き立てます。

こだわりの逸品を朝の食卓へ

(有)高山ガーデン代表取締役 山崎 英さん



1_山を切り開いた農園。山崎さんと奥さんの加代さん
2_こだわりの実が詰まったジャム
3_完熟ブルーベリー



宮栄商事の
トマト煎餅と芋菓子



「多くを加えず、手を加える」菓子作り——

宮栄商事(有)取締役社長 宮瀬 貴久さん

自分の子どもにも安心して食べさせられるお菓子を作りたい——。そのために、余分な物はなるべく使わず、手間暇をかけるよう心掛けています。

中でもトマト煎餅は手間を掛けている商品です。風味を出すため、内子産のトマトをふんだんに使用。水分があるので焼き方が難しく、ぱりとした食感を出すために、火の入れ方を微調整しながら一枚一枚

を丁寧に焼きます。米粉なので卵・小麦アレルギーの人も食べられます。

芋菓子はなつかしく、素朴な味わいです。子どもたちと一緒に、昔話などをしながら食べてほしいお菓子です。

みんなが喜び、笑顔になれるお菓子を届けられるよう、心を込めて作っています。お中元の品としても喜ばれると思うので、ぜひ一度お試しください。





トマト生産者
藤岡 清一さん

おいしい完熟・朝採りトマト

トマトを作って20年くらいになります。新鮮さと味にこだわっていて、完熟・朝採りのトマトを「からり」に出荷しています。

完熟トマトは程よい酸味で、甘いですが、さらに、散水を控えて負担をかけることで、糖度を高めています。みずみずしい朝採りのトマトは、自信を持ってお届けできます。

私たちの作ったトマトが入った「とまとソルベ」はお勧めです。

—お勧め⑤—
ジェラート&ソルベセット
～からりの気持ち～
大人気のからりアイスセットで



- 【セット内容】
- ・とまとソルベ×1個
 - ・ジェラート(紫いも、よもぎ、かぼちゃ、バニラ、もち麦) 各1個

内の人にも食べてほしいので、町くせはありますが、鼻がすーっとする独特な風味がやみつきになる人も多いと思います。
このおいしさを知ってほしいと思います、じゃばらの味をいろいろな形で楽しめる「じゃばらセット」を用意しました。



じゃばら生産者
河野完一朗さん

じゃばらを内子町の特産品に

じゃばらは内子町の特産品として期待され、今は25人くらいが生産をしています。冬に収穫したり、木を虫から守ったり大変なことも多いですが、いいじゃばらが作れるよう頑張っています。

生産を始めて、じゃばらを口にするようになってからは、花粉症の症状が和らぎました。花粉症に悩まされている人は、一度試してみてください。味も慣れたらおいしいですよ。

—お勧め④—
じゃばらセット
内子町特産のじゃばら商品を集めました



- 【セット内容】
- ・じゃばら商品(サイダー、ビール、アメ、果汁100%、マーマレード、ドレッシング、飲料(濃縮)、ゼリー)×1

じゃばらは、甘さを少し加えると独特な柑橘系の香りが楽しめるので、加工品に向いています。初めての人は、じゃばらサイダーかビールがおすすめですが、サイダーはすっきりした味で、夏にぴったり。ビールはじゃばらの皮なので少し苦いですが、砂糖の甘さと爽やかな酸味が合っておりおいしいです。
じゃばらを内子町の特産品にしたいと考えているので、町



内子フレッシュパークからり
総務部 木下 博子さん
じゃばらの味を広げたい

提案3
愛情たっぷりの贈り物を

全国モデル「道の駅」に選ばれたからりの商品は、農家の皆さんの愛情がたっぷり。丁寧で育てられた素材の良さは、贈られた人にもきっと伝わるはず——。素材から違う内子町の良品を、大切なあの人に送ってみませんか。

からりのハム・ソーセージは内子豚を100%使用しているため、素材に自信があります。味は本場ドイツのものを、日本人の口に合うようにアレンジしました。ドイツのスパイスは内子豚との相性が良く、雑味のない肉本来のうまみを引き立てます。
一番人気はグリルブルースト。こんがり焼けた肉の香ばしさの中に、マジヨラム(ハーブの一種)がほのかに薫る逸品です。ぜひ一度お試しください。
これからの季節はバーベキューでも活躍するし、お父さんのビールのおつまみにもなります。子どもから大人まで、みんなが楽しめるので、ご贈答用に最適です。

内子フレッシュパークからり
店長 山口 佳一さん
本場の味を贈り物に——



—お勧め③—
ハム・ソーセージセット
本場ドイツの味を内子から



- 【セット内容】
- ・ソーセージ(ビーナー、チーズ、スパイシー、グリルブルースト、ミュンヘナー)
 - ・ハム(肩ロースハムスライス、ロースハムブロック)



本場ドイツで3年間、ハム・ソーセージ作りを学んだ山口さん



内子まちづくり商店街協同組合
代表理事 大西 啓介さん
「うちコレ」で伝えたいこと

26年11月頃から、内子生まれの商品を、一つ一つ集めて贈り物にする「うちコレ」という取り組みを始めました。内子町を離れた人には、なかなか思ってもらえるような、内子町を知らない人には、行ってみたいと思ってもらえるような、そんな良さが伝わるギフトセットを目指しています。

内子町の自然や歴史、人々の気質に育まれてきた名品の数々——。「うちコレ」を通じて町民の皆さんに紹介し、内子町には素晴らしい物がたくさんあることに気付いてほしいと思っています。まだまだ始まったばかりの取り組みですが、町の活性化にもつながるよう頑張りますので、ぜひご利用ください。



《大洲和紙セット》
熟練の職人が一枚一枚丁寧に漉いた和紙のセット。伝統技術の魅力を、手に取って感じてみてください。



《手巻き寿司セット》
120年以上の歴史を持つ森文醸造のしょうゆと米酢。山口工房の手巻き寿司用のしゃもじのセット。



《内子栗セット》
内子特産のクリを贅沢に使った品々を職人が作る木の重箱に詰めたセット。重箱は小物入れにもなります。



《酒と鮎セット》
小田川の恵みを受けて育った天然の鮎の薫製と酒のセット。香ばしく焼いた鮎を熱燗に入れて——。



《内子商店街お菓子セット》
老舗和菓子店の坂見輝月堂のボーロ、道後屋の町並せんべいなど、素朴な味わいのお菓子セット。



《小田川の鮎とみそ、野菜セット》
内子町で穫れた野菜を、みそやポン酢で食べるセット。鮎はみそと合わせて鮎みそに——。

提案4

ふるさとの良さ、 みんなに語ってほしい——

お世話になった大切な人に贈る物だからこそ、思いが伝わる、心に残る品を贈ってほしい——
ふるさとの良さを一緒に伝えれば、きっと感謝の気持ちが伝わります。

心を贈るお中元

お中元は、お世話になって
いる人たちに感謝の気持ちを
込めて贈る物。相手の好みや
家族構成などを考慮しながら、
喜ばれる贈り物を探しま
すよね。その中でも一番大切
なのは、相手を思う「心」で
はないでしょうか。「元気で
すか」「会いたいですね」——。
そんな気持ちが伝わる贈り物
なら、きっと相手も喜んでく
れると思います。

ふるさとを語ろう

学生時代の友人・恩師、遠
く離れた親戚などにお中元を
贈る人は、ふるさとの思いや
良さが詰まった品を贈れば、
思い出を一緒に語るきっかけ
になるかもしれません。
仕事を通じてお世話になっ
ている人たちには、自分の町
の良さや魅力を知ってもらえ
る機会でもあります。

内子町には作り手の思いが
詰まった品が、たくさんあり
ます。その思いにあなたの思
いを重ねて、大切な人へ贈っ
てみてはどうでしょうか。
きっと感謝の気持ちが、そ
の人の心に届くはず——

【商品の注文・問い合わせ】
○内子まちの駅なんぜ (4~7ページ・11ページ)
☎0893 (44) 6440
○内子フレッシュパークからり (8~9ページ)
☎0893 (43) 1122

