

SHIKOKU • SAIJO
KINUKAWANASU



四国・西条



石鎚山の名水
「うちぬき水」で育った
トロツと甘い食感

絹がわたナス



愛媛県産
絹がわたナス



絹かわなすが育つまち「四国・西条」

名水百選「うちぬき」で育った“絹の食感”

「トロツと甘い」はここで育つ

西日本最高峰「石鎚山」を要する石鎚山系の山々の麓。伏流水「うちぬき」の恩恵が絹のようにやわらかく、瑞々しい食感を育みます。



西日本最高峰 石鎚山

日本名水百選 うちぬき

石鎚山系の豊富な水をあつめ、悠々とたゆとう加茂川の川面。清らかな流れはまた地面をくぐり、伏流水として市民の足元にせせらいでいます。そこにパイプを打ち込むと、水は自噴水として湧き上がり西条が誇る『うちぬき』と呼ばれる自噴井になります。加茂川のほとりのあちこちで見つける名物の『うちぬき』、その数は市内約2,000ヶ所にもものほります。

暮らし・産業の用水として欠かせぬこの清冽な水は、後の世代とともに共有してゆくべき貴重な資源であると、環境庁により「名水百選」のひとつに選出されています。

ミネラル分が豊富な「うちぬき水」でしか出せない独特の「トロツと甘い」食感—

絹かわなす

美しいなすに必要な、質の良い水と十分な太陽の光そして、温暖な気候に美しい水と肥沃な大地。西条「絹かわなす」は、その全ての条件に恵まれ、育った絹のような肌触りの皮をもつ「なす」なのです。



—絹かわなすの特長—

- その一—サイズ20センチ程度、350gと大型
- その二—絹のように軟らかく皮ごと食べられる
- その三—アクがほとんどないので切っても真っ白
- その四—生で食べるとリンゴのようにフルーティー

(商標登録第5327866号)

名水の恩恵にふさわしい 最高の食感を追求する日々

「自分たちにしかできない」
誇りと愛情で育てる

絹かわなすは90パーセント水分でできており、水の都西条だからこそ作れる地元の伝統野菜である。品種改良もされておらず、栽培も難しいが、「西条にはこんなおいしいなすがあるんぞ〜」と誇りを持って出荷できる特産品だ。



水郷のごちそう「絹かわなす」 うちのこだわり 自慢!



〈生産者〉国田 拓志さん
5、6年前に作り始め、奥さんと、息子さんと三人で作業。
「絹かわなすは連作を嫌って、水を沢山必要とするけん、手間もかかるんよ。真夏に早朝からの作業が大変じゃけど、食べてもおいしいし、人にあげた時に言ってもらえるのが一番うれしい。」



〈生産者〉石川 薫明さん (部会長)
皮が柔らかい分、キズも入りやすい「絹かわなす」を立派に育てる、趣味が農業というくらい農業が大好き。
「絹かわなすは名水百選に選ばれた西条のうちぬぎの水で育ったけん、アクも種も少ない。果皮は絹のようになめらかで、とれたては生で食べても甘みがあるんよ。」



贈答用
絹かわなす「極」
厳選された極上の絹かわなす



2010年4月には「JA西条なす部会」(14農家)が発足。完熟させた堆肥と有機肥料によって、高品質な「なす」づくりをしています！また、栽培講習会を随時開催し、栽培管理台帳に従って「安全・安心」な絹かわなす栽培を行っているので、安心して食べてください！
※残留農薬検査 HP公開！

愛情込めて大事に育てた「絹かわなす」
おいしいけん、食べてんよ〜!



JA西条絹かわなす生産者のみなさん

地元で愛され続ける 「絹かわなす」



JA西条 ときめき水都市

地元の生産者と消費者を結ぶ直販所。
新鮮、安心、安価をキャッチフレーズに地元西条で採れた新鮮な野菜や果物を提供。地元のお客様を中心に土日には遠方からのお客さまも利用され、朝早くから賑わっています。

●ときめき水都市
(西条市神拝甲487-4 TEL : 0897-53-6771)

野菜ソムリエ
のまち

野菜ソムリエと一緒に作る “絹かわなす” 全国発信プロジェクト!!

西条市は10万人規模の地方都市としては極めて多い80名余りの野菜ソムリエがいます。
野菜・果物の魅力を広く発信し、地域活性化を目的に野菜ソムリエ協会の自治体パートナー制度に登録しています。



野菜ソムリエ協会主催のイベントが 東京・お台場で開催

西条市の野菜ソムリエが絹かわなすを来場者に配り、首都圏消費者にアピール。



各地で「絹かわなす」の デモンストレーション

写真は、いよつ高島屋(松山)のイベント西条フェアにて西条の特産品「絹かわなす」をメインとした西条産野菜の販売PRの様子。



野菜ソムリエによる レシピ提供

愛媛県内の野菜ソムリエに絹かわなすのレシピを公募し、試食会を開催。特に評価の高かった一品をレシピ集に掲載。



産地の「食」のスペシャリスト達が 「絹かわなす」の一番おいしい 食べ方を探求

地元の食材を知り尽くす
ホテルシェフが作る
絹かわなすのスイーツ

絹かわなすのコンポート
生姜のソルベ添え



リーガロイヤルホテル新居浜
レストランシャトゥ
シェフ
川原 宏樹

絹かわなすの柔らかな皮も、そのまま楽しめるスイーツ。
美しいワイン色のコンポートとチョコレートがマッチし、
生姜のアクセントが、より一層味の深みを引き立ててくれます。
火の入れ方に注意し、レストランでは真空調理を採用しました。



「絹かわなすのコンポート生姜のソルベ添え」は愛媛の野菜ソムリエコミュニティとコラボした、H22年夏のコースメニュー「スイーツ♥ラブ」のデザートです。

リーガロイヤルホテル新居浜
レストランシャトゥ
愛媛県新居浜市前田町6番9号
リーガロイヤルホテル新居浜8F
TEL/0897-37-1121(代)



絹かわなすと鰹と
きのこの吉野仕立て

出汁にしみ込んだ鰹のエキスがしつかりと絹かわなすの果肉に含まれ、きのこのとろりあんかけと柔らかな食感を上品に味わえる椀物。

●旬菜はる
愛媛県西条市水見乙1780
TEL/0897-57-9800



絹かわなすの
冷やかけおろし

大胆に輪切りにした絹かわなすを揚げて、濃いめのつゆに浸しておく。ジューシーな甘さと肉厚なぷりぷり感を、冷やしたかけつゆでそばの香りとバランスが楽しめる逸品

●西條そば 甲(きのえ)
愛媛県西条市期日市783-6
TEL 0897-55-7836

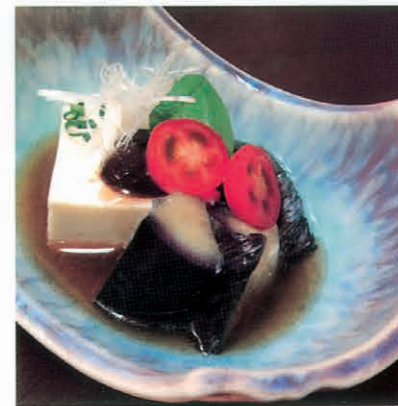
地元の人気店が作る、素材を生かした 創作メニュー



絹かわなすの
そうめん

新新にも絹かわなすをそうめん仕立てにアレンジ。のどごしつるりと、夏にピッタリの料理。

●居酒屋 花嵐
愛媛県西条市大町854-3
TEL 0897-55-3843



絹かわなすと
ミルク豆腐の
バター味噌あんかけ

絹かわなすの揚げ浸しと自家製の豆腐をこっくりとしたバター味噌あんかけでとろけるような食感を楽しめる。

●旬彩串 Dining つづみ
愛媛県西条市玉之江573-1
TEL 0898-64-5566

※上記各店にて「絹かわなす」創作メニューを提案して頂きました。メニューにつきましては各店舗にお問い合わせ下さい。

うちぬき水で育った自慢の農産物

「食材の都」西条

絹かわなすの他にも、西条で生産している農産物はたくさんあります。
太陽の恵みとうちぬき水、そして愛情たっぷりに育てた
西条自慢の野菜・果物、加工品たちです。

西条・産直
コレクション



さといも
伊予美人



白ネギ・青ネギ



いちご



西条の七草



いちぢく



ほうれん草



絹かわなすの
漬物



プチトマト

西条はだか麦の
かりんとう

絹かわなす 販売要項

主原料産地	愛媛県西条市
販売期間	・ハウス 4月～7月頃まで ・露地 6月～10月頃まで
内容量	1ケース 5kg
規格(1ケース入数)	2L(11本)、L(14本)、M(17本)、極(3本)
等級	秀品、優品、良品
発注リードタイム	出荷7日前
最低ケース納品単位	1ケース 5kg(2L、L、M)・3kg(極)
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	無
ケースサイズ	(W)300mm×(D)435mm×(H)182mm
生産量	年間400t
販売者	〒793-0052 愛媛県西条市中西新開111-1 Tel. 0897-56-9000

西条へのアクセス



- JR線
 - ・東京から約6時間
 - ・大阪から約3時間
 - ・高松から約1時間20分
 - ・松山から約1時間
- 飛行機
 - ・東京から松山まで約1時間20分
 - ・大阪から松山まで約50分
 - ・松山空港から車で約1時間20分
- フェリー
 - ・大阪南港から東予港まで約7時間
 - ・東予港から西条市中心部まで車で約15分
- 自動車
 - ・高知から約1時間30分
 - ・高松から約1時間30分
 - ・徳島から約2時間
 - ・岡山から約2時間



JAえひめ未来 JA EHIME MIRAI えひめ未来農業協同組合

- 本所 〒792-0803 愛媛県新居浜市田所町3-63
TEL 0897-37-1004(代) FAX 0897-34-1185
- あぐりセンター 〒793-0052 愛媛県西条市中西新開111-1
TEL 0897-56-9000(代) FAX 0897-56-9085
E-mail oyasai@ja-emirai.com
URL <https://ja-ehimemirai.or.jp>
- ときめき水都市 西条市新田155(フレスポ西条敷地内)
TEL 0897-53-6790

