SHIKOKU・SAIJO
KINUKAWANASU

愛媛産は、愛がある。

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”

「トロッと甘い」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。

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ています。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ヶ所にものぼります。
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。

西日本最高峰　石鎚山

ミネラル分が豊富な
「うちぬき水」でしか出せない
独特の「トロっと甘い」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〉秦 廣志さん

子供のころから親しんできた絹かわなす。今は自分が作るようになって、改めて栽培の難しい野菜だと感じています。堆肥や米ぬかなど有機物をたっぷり使って作った、この美味しいなすを是非多くの人に食べてもらいたいです。そして、先輩方が守り育ててきたこの伝統野菜をしっかりと後世に伝えていきたいと思っています。

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「絹かわなす部会」（14農家）が発足。完熟させた堆肥と有機質肥料によって、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！

JAえひめ未来絹かわなす生産者のみなさん

〈生産者〉国田 拡志さん

奥さん、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、人にあげた時に喜んでもらえるのが一番うれしい。」

地元で愛され続ける「絹かわなす」

JAえひめ未来 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つくる“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。

各地で「絹かわなす」のデモンストレーション

写真は、イオンモール新居浜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。

絹かわなすレシピ集

生産者と野菜ソムリエのオススメ“絹かわなすレシピ”

生産者オススメレシピ♪

やっぱりこれ! 定番メニュー

絹かわなすの揚げ浸し

調理時間 10分

材料 2人前

・絹かわなす	1個
・長芋	適宜
・めんつゆ（濃縮タイプ）	適宜
・サラダ油	適宜
・七味又は一味唐辛子	少々

作り方

❶ ナスのへたを取り、所々皮をむき、縦に4等分して、適当な大きさの乱切りにする。
❷ ❶を170度で、素揚げする。
❸ めんつゆを、天つゆよりも少し濃い目に割り、❷で揚げたなすを漬け込む。
❹ ❸を冷蔵庫で冷やし、食べる直前に、すりおろした長芋、唐辛子を好みで盛り付ける。

ジュニア野菜ソムリエ“尾上厚子さん”オススメレシピ♪

時流漬物

絹かわなすの塩麹漬け

調理時間 15分

材料 2人前

・絹かわなす	100g
・塩麹	大1
・麺つゆ	少々
・青しそ	少々

作り方

❶ ナスをいちょう切りにうすく切り、1分間水にさらす。
❷ ❶の水を切り、塩麹を入れてよくもむ。
❸ ❷がしんなりしてきたら軽くしぼり、器にもる。
❹ 好みで麺つゆを少しかけ、青しその線切りを飾る。

おいしくつくるコツ!

絹かわなすの特徴をいかして、皮をむかないでいちょう切りにすること。栄養面においても皮にはナスニンが多く含まれてるので抗酸化作用抗がん作用があるといわれてます。青しそやお好みでみょうがやゴマも混ぜると美味。

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

斬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　花晨
愛媛県西条市大町854-3
TEL 0897-55-3843

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のバランスが栄える逸品

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

※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せ下さい。

うちぬき水で育った自慢の農産物

JAえひめ未来は「食材の都」

絹かわなすの他にも、
JAえひめ未来管内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
自慢の野菜・果物、加工品たちです。

JAえひめ未来
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

いちぢく

西条の七草

プチトマト

はだか麦の
かりんとう

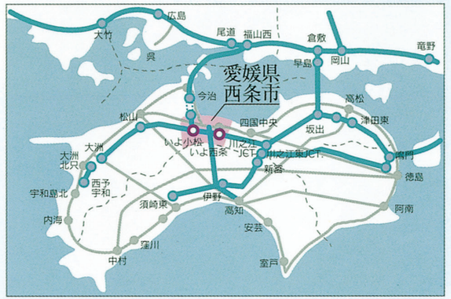
絹かわなすの
漬物

ほうれん草

絹かわなす　販売要項

主原料産地	愛媛県西条市
販売期間	・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)・1.3kg(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200t
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　〒792-0804 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 www.ja-ehimemirai.or.jp
○ときめき水都市　〒793-0041 愛媛県西条市神拝甲487-4
TEL 0897-53-6771