

愛南の「うまいもん」を召し上がれ



南レクロツジ前広場で、愛南町の冬の地場産品をPRする「うまいもん市 in あいなん 2015」が開催されました。会場には、愛南町の冬の味覚を代表するカキをはじめとする海や山の「うまいもん」を食べようと、県内外から約1万5千人の来場者が訪れました。

無料で提供されたカキ汁も大人気。約1,000食が1時間ほどでなくなりました。

「愛南のカキは、とってもおいしい。20個は絶対に食べる」と意気込みを話してくれた田丸公貴くん(松山市、写真右)。妹の美咲ちゃんも「いっぱい食べたい」とカキをほおばりました。



「マイエプロンを持参してきた」と話す田窪良二さん(今治市)は、「このエプロンを持って行って、いろいろな場所でカキを食べるけど、愛南のカキは特においしいと思う」と、太鼓判を押しました。



「食いしん坊一家なんです」と、矢野川芽衣ちゃん(四万十市、写真左)が話すように、お母さんの知恵さんと競うように次々と焼きガキやカキ飯を平らげました。「来年も絶対に来たい」と笑顔の芽衣ちゃん。



殻付きカキを1万2千個用意した「カキ食べ放題コーナー」では、先着の300名がカキの炭火焼きや酒蒸しを堪能しました。町外からの参加者も多く、「わざわざ遠くから来たかいがあった」と、皆さん声をそろえました。参加者の声を一部紹介します。

愛南のカキが養殖される御荘湾には、二級河川僧都川の河口付近に広がる広大な落葉樹林の豊富な栄養分が流れ込みます。

豊富なプランクトンと温暖な気候により、愛南のカキは、肉厚で潮の香りが濃く、絶品と評判です。



うまいもん市では、「カキの食べ放題」や無料提供された「カキ汁」のほか、シューシーでプリプリ食感のカキフライ(写真①)、カキの酒蒸し(写真②)やヒオウギ貝などの浜焼き(写真③)、脂がのって今がまさに食べごろの寒ブリの刺身やマグロのすし(写真④)も人気を集めました。

また、恒例の「餅まき」では、愛南町ご当地キャラクターのなしくんも大活躍し(写真⑤)、「カキ数当てクイズ」(写真⑥)や「カキのすくい取り」(写真⑦)にも人だかりができました。このほか、愛南愛あい大使による「なしくん風船のプレゼント」(写真⑧)や「しゃぼん玉遊び」(写真⑨)などもあり、大人から小さなお子さんまでが楽しく一日を過ごしました。