



あいなん逸品図鑑 その⑳



「カボチャ」



愛媛CATV
動画

生産者 大場 ^{よしひろ}慶明さん (僧都)

7年前から父の農地を引き継いで、トマトやきゅうりなどさまざまな野菜を生産している大場^{よしひろ}慶明さん。「今年はカボチャの種まきを行った5月から雨が多かったので、育ちを心配していたが多く実がなってくれて良かった」と笑顔を見せます。

冬場に栄養価の高いカボチャを食べて風邪を予防する習慣があることから、冬の野菜のイメージもあるカボチャですが、大場さんは7月から8月ごろにかけて収穫します。夏場なので、カメムシやヨトウムシなどの虫が葉に付いたり、雑草が伸びるのが早かったりと、「消毒や草の処理をして対処している」と苦労は多いようです。

「うちのカボチャは、甘いと言われることが多いので、煮付けやてんぷらにしてもおいしい」と話す大場さんは、今後の展望について、「たくさん生産して、出荷できるようにがんばっていきたい」と意気込みました。



▲丹精込めて育てた自慢のカボチャを手にする大場慶明さん。



▲茎が白くなったカボチャが収穫時で、一つずつ丁寧にみで切り取っていきます。

あいなん逸品図鑑 その㉑



「愛南ゴールド真鯛」



愛媛CATV
動画

有限会社ハマスイ
代表取締役 濱田 ^{よしゆき}嘉之さん (深浦)

深浦の水産加工会社ハマスイが開発した「愛南ゴールド真鯛」。^{よし}「魚が嫌いな人や子どもたちでも食べられるものを」と考えた濱田^{よしゆき}嘉之代表取締役は、魚の臭みや鮮度低下の原因となる血液を特殊な水溶液と入れ替える脱血処理技術を用いて、愛南ゴールドの果汁を魚体に注入するアイデアを着想しました。

製品化されたばかりの「愛南ゴールド真鯛」は7月から出荷を始め、現在は須ノ川の観光施設「ゆらり内海」で刺し身とカルパッチョがメニューとして提供されています。

「まずは地元から。愛南町にこういう魚があるということによそから人を呼び込みたい」と意気込む濱田社長は今後の展開について、「町内の飲食店で広がっていき地域活性化に貢献したい。成功したら町外への出荷や自社のオンラインショップでの小売りも考えたい」と販路拡大を見据えていました。



▲「愛南ゴールド真鯛」の切り身を真空パックした製品を持つ濱田嘉之代表取締役。



▲ゆらり内海でメニュー提供されている「愛南ゴールド真鯛」のカルパッチョ。