

松山やけん、できる味 まつやま農林水産物ブランド

まつやま農林水産物ブランドは、高品質で安全・安心であることに加え、生産者の「思い」が強くこめられた松山産の農林水産物・加工品として認定されています。

皮がむきやすくお手軽。冬の間、木に実らせたまま、じっくり熟成するので果汁が多いのが特長。糖度と酸味のバランスが良く、ジュースにしてもおいしいかんきつです。旬は4月中旬～5月中旬。

カラマンダリン



紅まどonna



愛媛県で誕生した、ゼリーのような食感が特長のかんきつ。皮が薄いのでカットフルーツに向いています。12月が旬で、お歳暮にも最適です。旬は11月下旬～12月。

清見のジューシーさやアンコールの甘さ、マーコットのコクなど、人気の品種の良いところを受け継いだバランスの良いかんきつです。皮が柔らかいので手で簡単にむけます。旬は1月下旬～3月中旬。

せとか



ぼっちゃん 島あわび

島しょ部で養殖しているエゾアワビで、肉厚で身が柔らかいのが特長。刺身やバター焼きがおすすめ。出荷まで2～3年かけて大切に育てます。



松山は、うまいぞなもし



詳しくは、まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
http://www.matsuyama-brand.com/を確認

松山長なす

松山長なすは40gを超えるものもあります。肉質は柔らかできめ細やか、甘みがあつて種がないのが特長。天ぷら、炒め物、塩もみ、焼きなすなど、調理方法が豊富です。旬は7～10月。



瀬戸内の 銀鱈煮干し

瀬戸内の速い海流で育った「カタクチいわし」の煮干し。漁獲後、手で魚をすくい塩と冷風乾燥で干し上げるため、ウロコが魚のうま味を封じ込めています。子どものおやつや酒の肴として最適です。



伊台・五明 こうげんぶどう

昼夜の温度差がある地区で栽培しています。風味や着色が良く、濃厚な甘みとさわやかな酸味が特長。大粒なのに身が詰まり、果汁が豊富で種はありません。旬は7月中旬～10月上旬。



松山一寸 そらまめ

香り高く、柔らかな歯ごたえが特長。豆一粒の大きさが一寸(約3.3g)もあり、空に向かって育つため「空豆」とも、さやが蚕に似ているため「蚕豆」とも呼ばれています。旬は4月下旬～5月。



ライム

瀬戸内の温暖な気候での栽培に適している「ライム」。果実を絞ると部屋いっぱいにさわやかな香りが広がります。焼酎や日本酒にスライスしたライムを浮かべて飲むのも格別です。



農林水産課 水口結貴さん

市では、まつやま農林水産物ブランドに次の3品目も追加すべく、産地作りに取り組んでいます。

ひじき

中島などの島しょ部で栽培されている「松山ひじき」の最大の特長はシャキシャキした歯ごたえと香り。県漁業協同組合連合会と本市が連携して「水戻しひじき」や「ひじきふりかけ」などの商品が開発されています。



アボカド

輸入品がほとんどである「アボカド」を、本市では平成20年から全国に先駆けて産地化に取り組み、現在では日本一のアボカド栽培面積を誇ります。松山産アボカドはフレッシュ感があり、サラダやフリッターにしてもおいしく食べられます。



まだまだあるけんー！うまいもん！！