



## 大地の恵み 伊予美人

石鎚山系の豊かな伏流水と瀬戸内の温暖な気候、肥沃な土ですくすく育った伊予美人は柔らかく、サトイモ本来の粘りも強く、なにより旨い。ほのかに土の香りが残るサトイモには食べ物が大地の恵みであること、あらためて思い出させる力のある食べ物だ。

本市は日本三大局地風の「やまじ風」(最大風速40級)が吹くため、強風に対して比較的強い作物として「里芋」「山の芋」が古くから定着し、水稲との輪作体系が確立しています。里芋栽培は約400年の歴史を持ち、現在約190haの面積で栽培され、県内最大の産地となっています。

### ■伊予美人の導入・普及

JAうまでは、昭和18年に導入した良食味品種「女早生」に品種を統一したものの、自家増殖のため農家間に収量・品質格差が生じていました。そこで、県農林水産試験場が独自開発した新品種「愛媛農試V2号(平成20年2月品種登録)」「伊予美人」の導入・普及をスタートラインとして、生産・流通・販売が一体となった産地再興策を開始しました。その3年後の平成22年には、約100%の品種更新を達成しました。

### ■全国への情報発信と新たな販路開拓

「えひめの味」を全国に発信するため、愛媛農試V2号を「伊予美人」と命名して、平成18年8月9日にJA全農えひめが商標登録を願いました。伊予美人の愛称は、「えひめ生まれの白くて丸い里芋を食べて、体の中から美しくなりたい」という願いから名付けられました。また同年には、県認証制度である「愛あ

るブランド」認定も取得し、新聞・ラジオ・テレビ放送による広告、のぼりやパンフレットを活用した各種イベントの実施、消費者との交流会開催など、積極的な消費宣伝活動を展開しています。

また、京阪神が中心であった販路を関東や中国地域など18市場へと拡大し、各出荷市場で芋炊き会を開催するなど、「えひめの里芋の味」を積極的にPRしています。

これらの取り組みを通じて、「伊予美人」の高い品質と同時に、その知名度もアップしています。



### ■6次産業化への取り組み

特産品である「伊予美人」などの地元産加工品の研究を進め、多彩な商品開発を推進するJAうま6次産業化サポートセンター(農産物加工施設)が11月上旬オープンします。

同センターでは、自分が作った野菜や果物を使って加工品などの試作や、販売ができるようになります。詳しくは、JAうま営農経済部生活課(24・8511)へお問い合わせください。

10月9日、篠原 実市長、うま農業協同組合 篠原一志組合長ほか関係者15名が参加し、京都市中央卸売市場と大阪市中央卸売市場で四国中央市産の里芋「伊予美人」のトップセールスが行われました。

### ■トップセールスin京都

10月9日、篠原 実市長、うま農業協同組合 篠原一志組合長ほか関係者15名が参加し、京都市中央卸売市場と大阪市中央卸売市場で四国中央市産の里芋「伊予美人」のトップセールスが行われました。



試食会の後は、京都青果合同株式会社 原田教示副社長ほか2名と市場情勢や産地情勢、今後の動向などについて意見交換を行いました。

原田副社長からは、「京都は煮炊き料理や精進料理などが多く、里芋も多く利用されている地域である。伊予美人は全国でも認識されてきているが、更に消費宣伝をして欲しい。京都青果としても全力で販売してみなさんにお返ししたい」とおっしゃった。ありがとうございました。



京都でのトップセールス終了後、大阪市中央卸売市場に移動して、大阪中央青果株式会社 中島康弘社長ほか3名と市場情勢や産地情勢、今後の動向などについて意見交換を行いました。

中島社長からは、「一度ブランドになってしまえば、他の農産物も、その産地のもので取り扱われるようになる。大阪中央青果としても伊予美人の販路拡大、食育の場も利用して広めていきたい」とおっしゃっていました。



### ■伊予美人を食べてみて



生産者：宝利義博さん(うま農業協同組合 特産部会長)

伊予美人は白くて、きめ細やかな肉質で柔らかく、ねっとりとした食感が特徴です。また、食物繊維が豊富で低カロリーです。赤ちゃんの離乳食からお年寄りの介護食まで、幅広く利用できます。ぜひ、伊予美人を食べてみてください。

これからも行政と農協、農家が肩を揃えて取り組み、「里芋と言えば伊予美人」「伊予美人と言えば里芋」と言われるようになるよう、PRしていきます。

## 伊予美人を使った健康レシピ

### JA全農えひめ「えひめの食」企画提供

#### ①里芋のポタージュ

- <作り方>
1. 里芋は皮を除き1cmの輪切り(または半月)、ごぼうは皮をこそげ斜め薄切りにし、水にさらします。玉葱は薄切りにします。
  2. バターを熱し玉葱を炒め、ごぼうを加え炒めてから里芋も加えて炒めます。
  3. 2にスープを加え柔らかく煮、粗熱をとってミキサーにかけて鍋に戻して塩、こしょうで味を調えます。
  4. 3に生クリームを加え2分位煮ます。
  5. 器に4.を注ぎ、クラッカーを砕いて浮き身にします。



- 4人前  
里芋 200g  
ごぼう 70g  
玉葱 1/2個  
チキンスープ 3カップ  
生クリーム 1/2カップ  
バター 大さじ1.5  
塩 適量  
こしょう 適量  
クラッカー 適量  
パセリ(みじん切り) 適量

#### ②里芋の煮ころがし

- <作り方>
1. 里芋は米のとぎ汁で硬めにゆで、洗ってぬめりを取ります。
  2. 鍋に里芋、だし汁を入れて火にかけ、煮立ったら砂糖・酒・みりんを加えてしばらく煮て、甘みを含ませ、しょうゆを加えて落とし蓋をして、煮汁が少なくなるまで煮ます。
- ※イカまたは鶏もも肉(しょうがのすりおろし少々、料理酒 小さじ1、しょうゆ 小さじ1で下味を付ける)を、上記の里芋と一緒に煮ると一層美味しい!



- 4人前  
里芋 700g  
だし汁 3カップ  
酒・みりん 各50cc  
砂糖 大さじ6  
薄口しょうゆ 大さじ2~3  
イカまたは鶏もも肉 適量

### 豆知識

伊予美人を洗って、両端を切ったらラップして、竹串がすっと通るぐらい電子レンジで加熱。粗熱をとったら手で簡単にむけちゃうよ!(500ワットで8~9分)