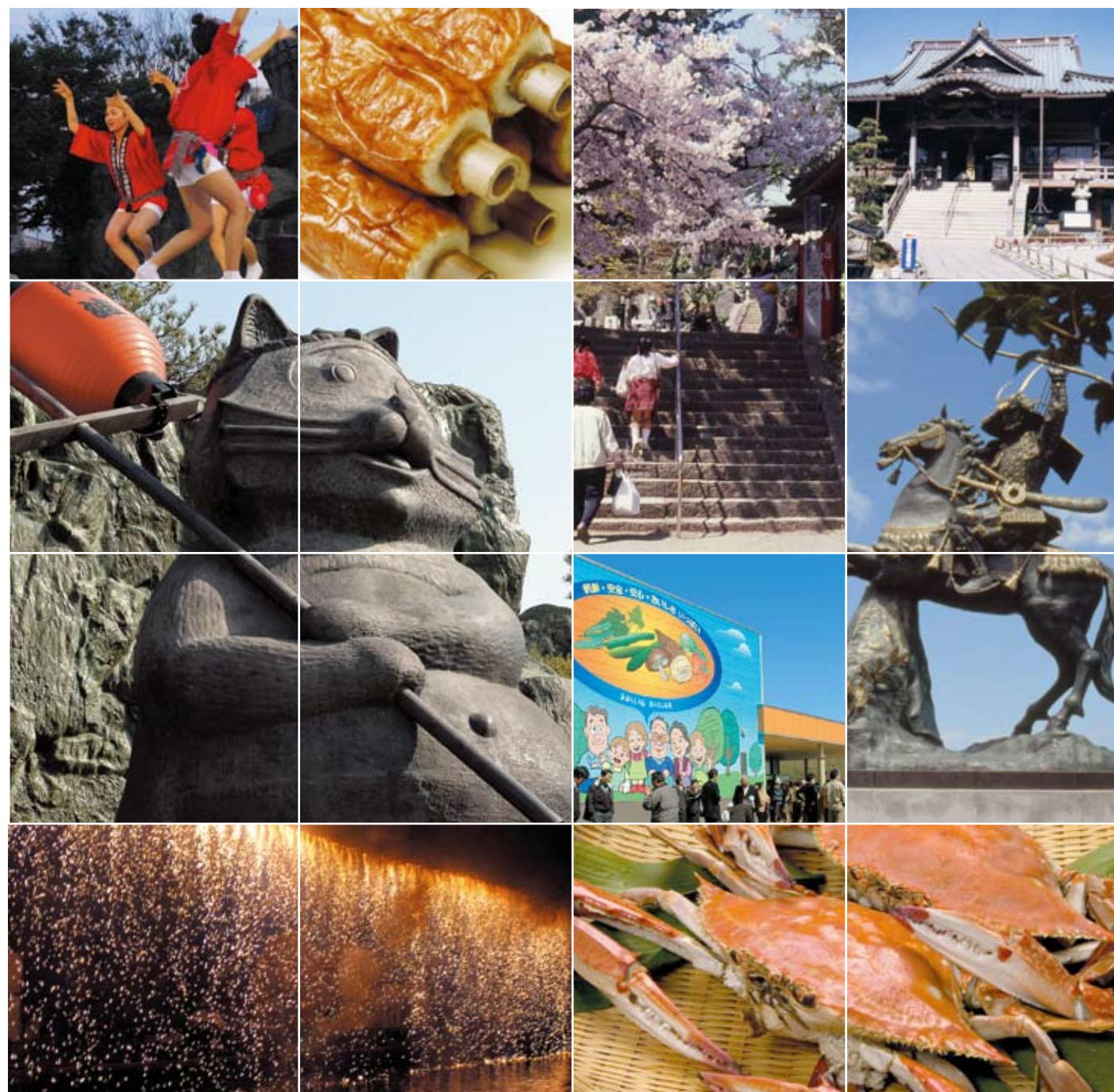


徳島県小松島市のおいしいと楽しいが満載。
こまつしまGUIDE
 Komatsushima Guidebook



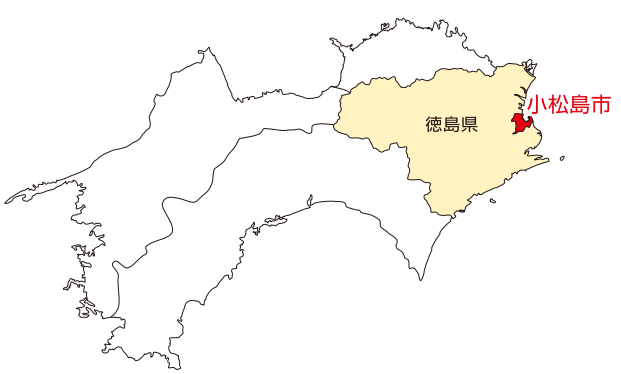
Welcome to KOMATSUSHIMA CITY
 ようこそ。笑顔あふれる「こまつしま」へ



肥沃な平野と静かな海、そして、豊潤な水や澄んだ空気に思われている小松島市。北に白峰山、南西には四国山系といった山々に囲まれた自然豊かな土地柄で、名水が湧き出る地としても知られています。また「近畿の台所」と呼ばれる徳島県の東側、紀伊水道に面しており、古くから海陸交通の要とする港湾都市として栄えてきました。現在でも南部では農業、臨海部では工場と、それぞれの

地形と特質を生かした産業が発達に富まれています。歴史に関しても、平安時代には京都の公家小松輝の荘園であった場所としても知られているほか、さまざまな伝説が残されています。なかでも有名なのが、商売繁盛の神様として人々に親しまれている「金長たぬき」や、屋島へ通れた平家を討つために訪れた「源義経の物語」。その他に数々の民話や伝説が語り継がれており、伝承文化と

なって今に伝えられています。このパンフレットでは、そんな小松島の歴史の一面を体感できる観光スポットや、豊かな自然の恵みに育まれた豊富な水産物をご紹介します。地域の人々によって受け継がれている歴史と文化、豊かな自然で育ったおいしい食べ物、家族みんなで楽しめる観光地。魅力がいっぱい詰まっている小松島へ、ぜひ一度遊びに来てください。



小松島を
 感じる。楽しむ。味わう。
こまつしまGUIDE
 Komatsushima Guidebook



こまつしま
 徳島県小松島市
 こまつしまブランド戦略推進協議会
 [事務局 小松島市産業振興課]
 〒773-8501 徳島県小松島市横須町1番1号
 TEL.0885-32-3809 FAX.0885-33-0938
 E-mail sangyoshinko@city.komatsushima.tokushima.jp
 ●こまつしまおいしいネット
 http://www2.city.komatsushima.tokushima.jp/oishinet/
徳島県産農林水産物「ブランド品目」
 徳島県では、すだち、ゆかり、生しいたげ、ほもなどの「ブランド品目」12品目と、きゅうり、トマト、オクラ、ブロッコリー、いちご、なもはな、阿波牛、ちりめんなどブランド品目に基づく「産地保証」の仕組みを定めています。

オクラ
 ビタミンC、カルシウム、カロテンなど多く含む夏野菜。最近の健康志向に伴い、そのネバネバが人気です。小松島は、種下一の名産地として知られ、一産のオクラよりも出荷が早い「早出し」を行っているのが特長です。

スダチ
 徳島の味として知られるスダチ。他の柑橘類には類を見ない独特のさわやかな風味と酸味が料理を引き立てます。小松島では、那賀川水系のきれいな水と温暖な気候を生かして高品質のいいスダチを栽培しています。

ヤマモモ
 温暖な地域に自生するヤマモモ。小松島では新宮川などにも用いられ、生産量第一を誇ります。産地では、果実やツル、ユースなどの加工品としても人気です。独特の食感と甘酸っぱい味は、徳島県の初夏の味覚で「阿波やまもも」としてもブランド化しています。

菜の花
 ほろ苦さが持ち味。茹でて、おひたしや和え物に。また、炒め物など用途は様々です。種下二位の生産量を誇り、主に徳島、京都神田に出荷。生産農家は、高粒栽培により、保水力を高めるなど、品質向上の努力を行っています。

ブロッコリー
 カロチンやビタミンB1などを多く含んだ健康野菜。小松島では、水田の裏作としてブロッコリー栽培が行われています。勝浦川や那賀川といった豊かな河川、そしてブロッコリーがおいしく育つ土壌に恵まれています。

チリメン
 カルシウムがたっぷり詰まったチリメンは、年代を問わず人気です。産地スダチをキツク仕上げたあつちびで食べてください。おいしいチリメンは産地が命。だから和歌山産地では、産地が産地加工まで一貫して生産しています。

トマト
 甘みずみずしく、うまみ成分を含むトマト。美容健康に良く、抗酸化作用等の高い「コピン」を多く含む実業家に注目されています。小松島では果物のように甘い、高糖度のフルーツでも多く栽培され、加工方式による栽培も行われています。

タケノコ
 春の味覚を代表する食材です。小松島のタケノコは、最も大型で、味が良くと言われるモウソウチク。皮に茶色のヒドコのような毛が生え入ります。3月から4月にかけて出荷のピーク。煮物や炒め物など、春の食卓には欠かせません。

ワカメ
 味噌汁やサラダに欠かせない食材です。カルシウムやビタミン、食物繊維もたっぷり。紀伊水道に面する小松島は、ワカメを自然の力で育てることが出来ます。身が厚く、コンシコとした食感が特長です。

イチゴ
 甘い香りとジューシーな味わい。イチゴは、ビタミンが多く含まれている果実です。小松島では「よのなか」と「さちのか」を主に栽培。生産者は安全なイチゴを届けたいと、減農薬栽培にも積極的に取り組んでいます。

早期米
 小松島は、県内でも有数の早期米地区です。4月上旬から5月上旬にかけて田植えが行われ、8月初旬には収穫が始まります。品質の良い米で知られる「お米」の名で京阪神を中心に輸出されています。

フィッシュかつ
 小松島の産物の一つです。フィッシュかつは、白身魚のすり身を、とうがらしやしらしー粉などの香辛料を混ぜた揚げ粉で揚げたこと、徳島ではポピュラーな食べ物ですが、県外では珍しく、お土産にする喜びがあります。

【小松島の農林水産物】
情熱と自然が育んだ「おいしさ」です。
 紀伊水道の豊かな漁場で獲れる水産物や、中山間地域の自然が育む畜産物、個性あふれる加工品の数々も小松島の自慢です。生産者のあふれる情熱と自然が作り出す小松島生まれの食材をご紹介します。

やまももワイン
 ヤマモモの魅力をもっと知ってもらいたい。そんな生産者の思いから生まれたのがヤマモモワインです。もぎたてのヤマモモをそのまま醸造しています。フルーティーで甘酸っぱい風味、きれいな色合いが魅力です。

阿波牛
 芳醇な味わいと食感、おいしい肉の代表が阿波牛です。小松島も、阿波牛の産地として有名です。良い品質の肉を生かすために、単純した飼育技術を駆使しながら、愛情を込めて育てられています。

ガザミ
 別名「ワタガニ」の名称で知られます。小松島のガザミは全体的に殻が大きいのが特徴。紀伊水道の恵みを受けて、弾力のある身と骨を兼ね備えています。シンプルで調理法が簡単。煮してその旨味を味わってください。小松島では「阿波ガザミ」としてブランド化しています。

ハウスキュウリ
 さわやかな香りと、みずみずしい歯ごたえ。サラダや酢の物などに欠かせない食材です。ハウスキュウリは12月から5月にかけてが収穫時期。小松島では、良質な地下水を用い、有機肥料を使用するなど安全性にも配慮しています。

竹ちくわ
 焼きたてを竹付きのままかぶりつのが、一番おいしい食べ方です。おいしい竹ちくわを作るポイントは、すり身作り。小松島では、主にスクワッドラやガチ、キンメダイなどの白身魚を使用しています。

クルマエビ
 小松島で水揚げされるクルマエビはサイズが大きく、全長25センチ以上のものが多いのが特徴。天ぷらや焼き物にも適し、天然のものならではの味をお楽しみください。小松島では「お花の車海老」としてブランド化しています。

ハモ
 薄引きをはじめとする料理で、関西地方では夏の味覚として欠かせない食材です。カルシウムやリン、タンパク質やビタミン類などの豊富な栄養素を含み夏ハモにも効果的です。小松島漁協では、全産でも有数の産地を誇ります。

みはらしの丘・あいざい広場
 県内最大級の産直市です。食肉やお酒、加工品や花など、地元自産の特産品をはじめ、とれたての新鮮野菜も販売しています。
 ●住所=小松島市立江町字旗屋ヶ丘47-3
 ●営業時間=午前8時30分～午後5時30分 ●定休日=毎週火曜日
 ●電話=0885-38-0112

活き活き産直市
 朝一番に収穫した旬の地元産の農産物や魚介類を扱い、手作りのお菓子なども販売しています。新鮮な魚の直売所もおすすめです。
 ●住所=小松島市小松島町字新港19
 ●営業時間=午前9時～午後4時 ●定休日=毎週木曜日
 ●電話=0885-33-0302

旗山よしつねふれあい市
 国道55号沿いにある、雰囲気たっぷりの産直市。手作りのお菓子やお惣菜、野菜や生花などが販売されています。
 ●住所=小松島市芝生町字旗山12-5
 ●営業時間=午前9時～午後1時 ●定休日=毎週水曜日
 ●電話=0885-33-0929

水曜市
 30年以上の歴史を誇る、小松島競輪場前が毎週開催されています。漬物や豆腐、衣料品など内容も豊富です。
 ●住所=小松島市横須町(競輪場前)
 ●営業時間=午前9時～午前10時 ●開催日=毎週水曜日

土曜市
 その日に収穫された食材がズラリ。市民の憩いの広場でもある「小松島ステーションパーク」内で開かれます。
 ●住所=小松島市小松島町字綱海
 ●営業時間=午前9時～午前10時 ●開催日=毎週土曜日

産直市

01 みはらしの丘・あいざい広場
 県内最大級の産直市です。食肉やお酒、加工品や花など、地元自産の特産品をはじめ、とれたての新鮮野菜も販売しています。
 ●住所=小松島市立江町字旗屋ヶ丘47-3
 ●営業時間=午前8時30分～午後5時30分 ●定休日=毎週火曜日
 ●電話=0885-38-0112

02 マリンショップ小松島(魚市場)
 干エビやハモの加工品販売、お花の車海老の予約販売をしています。産地産品市場では、一般の方も新鮮魚をお買い求めいただけます。
 ●住所=小松島市南小松島町1-15(小松島漁協内)
 ●営業時間=午前8時30分～午後4時(市場は正午まで)
 ●定休日=毎週日曜日 祝日
 ●電話=0885-33-1122

03 ちりめんのお店
 地産特産の和風チリメンをはじめ、ワカメや七ツ子、乾しなど販売。産地直送の宅配も行っています。
 ●住所=小松島市和田島町字西手10-33(和田島漁協内)
 ●営業時間=午前9時～午後5時
 ●定休日=毎週日曜日 祝日
 ●電話=0885-37-1621

04 活き活き産直市
 朝一番に収穫した旬の地元産の農産物や魚介類を扱い、手作りのお菓子なども販売しています。新鮮な魚の直売所もおすすめです。
 ●住所=小松島市小松島町字新港19
 ●営業時間=午前9時～午後4時 ●定休日=毎週木曜日
 ●電話=0885-33-0302

05 旗山よしつねふれあい市
 国道55号沿いにある、雰囲気たっぷりの産直市。手作りのお菓子やお惣菜、野菜や生花などが販売されています。
 ●住所=小松島市芝生町字旗山12-5
 ●営業時間=午前9時～午後1時 ●定休日=毎週水曜日
 ●電話=0885-33-0929

06 水曜市
 30年以上の歴史を誇る、小松島競輪場前が毎週開催されています。漬物や豆腐、衣料品など内容も豊富です。
 ●住所=小松島市横須町(競輪場前)
 ●営業時間=午前9時～午前10時 ●開催日=毎週水曜日

07 土曜市
 その日に収穫された食材がズラリ。市民の憩いの広場でもある「小松島ステーションパーク」内で開かれます。
 ●住所=小松島市小松島町字綱海
 ●営業時間=午前9時～午前10時 ●開催日=毎週土曜日