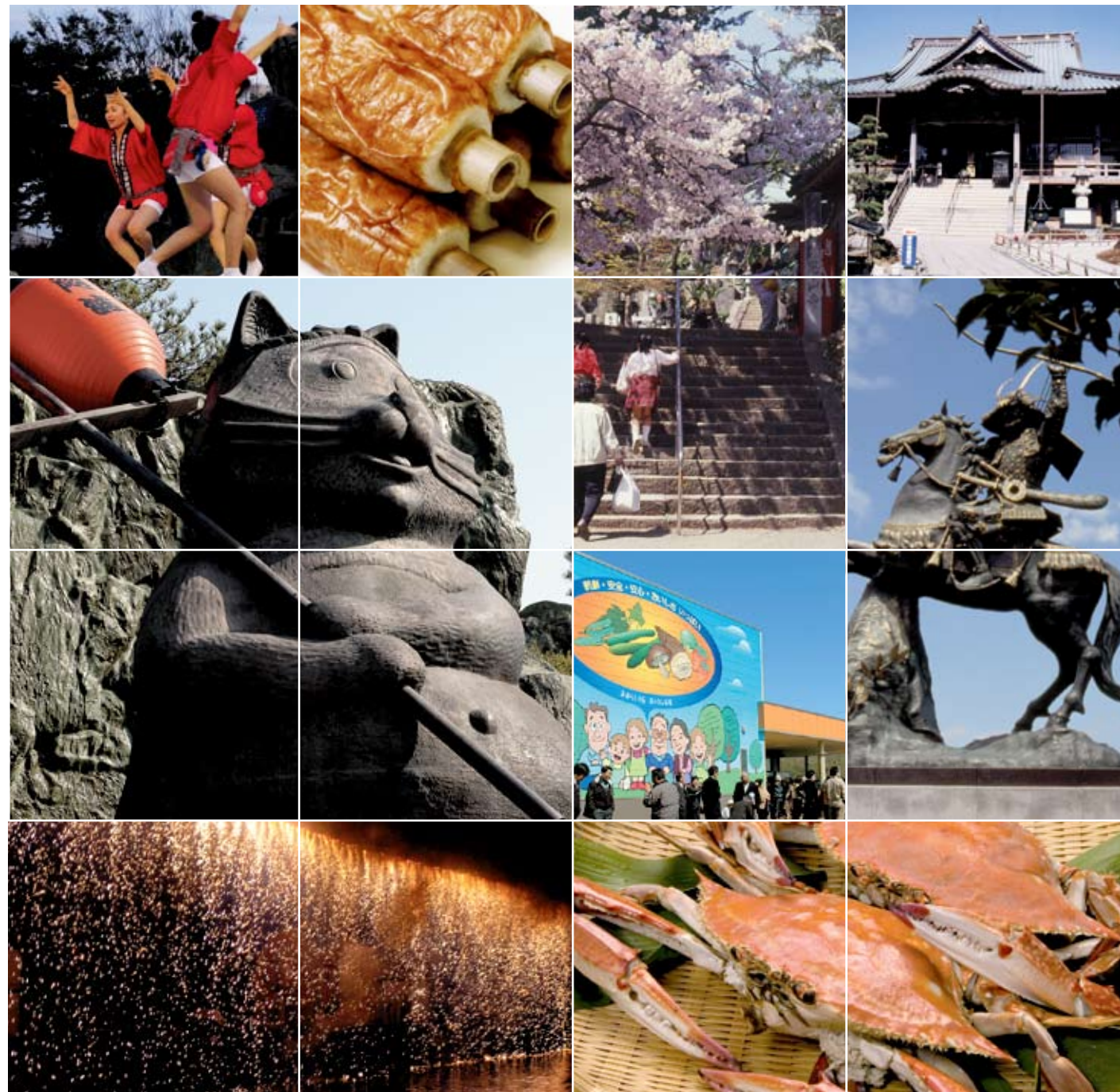


徳島県小松島市のおいしいと楽しいが満載。
こまつしまGUIDE
 Komatsushima Guidebook



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、豊かな水や澄んだ空気に恵まれている小松島市。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展に富まれています。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

なつ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賀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、なめはな、阿波牛、ちりめんなどブランド品目に加えて「無農薬品目」24品目を定めています。

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、瀬下の一の名産地として知られ、一船のオクラよりも出荷が多い「単出し」を行っているのが特長です。

スタダチ
 徳島の味として知られるスタダチ。他の根菜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タ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。小松島では新宮町などにも用いられ、生産量第一を誇ります。産地では、果実やツル、ジュ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。

菌床シイタケ
 菌床とは、オガクズなどに栄養源を混ぜて固めたアブラコ状の培地のこと。これにより、シイタケの生育を一定に保つことができます。小松島は全量一の出荷率を誇ります。肉厚なシイタケを、ぜひホール焼きやバターソースで味わってください。

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。瀬下二の生産量を誇り、主に徳島、京都神に出荷。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。

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、抗酸化作用等のある「コンピン」を多く含む高糖度が注目を集めています。小松島では果物のように甘い、高糖度のフルーツトマトも多く栽培され、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、最も大粒で、味が良いと言われるモウソウチク。皮に茶色ヒドリのような毛が生え入ります。3月から4にかけてが出荷のピーク。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「とよのか」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。

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。

チリメン
 カルシウムたっぷりなチリメンは、年代を問わず人気です。産地スタダチキッシュとほつてあつあつで食べてください。おいしいチリメンは産地が、だから和島産産地では、産地が産地から加工まで一貫して生産しています。

ミカン
 運動会シーズンの初秋に味わう甘酸っぱいミカンは、産地がおいしい味です。小松島では、出荷時期の早い「白梅」や「とうきょう」を主に栽培しています。気候風土がミカン栽培に適していることもあり、品質の良いと知られています。

【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。

フィッシュかつ
 小松島の名産の一つです。フィッシュかつは、白身魚のすり身を、とうがらしやしそ粉などの香辛料で練りつけた練り製品のこと。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。

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。品質の良いと知られ「お米」の名で京阪神を中心に輸出されています。

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月上旬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、キンズタ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ちろん、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。

干しエビ
 噛みしめることに凝縮した旨味が口の中に広がります。紀伊水道、そして吉野川と恵まれた環境のもと、選りすぐりの産地に行われています。そこで産されたクルマエビを乾燥したのが小松島の「干しエビ」です。

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=小松島市立江町学園ヶ台4-7 ●定休日=毎週火曜日
 ●営業時間=午前8時30分～午後5時30分 ●電話=0885-38-0112

02 **マリンショップ小松島(魚市場)**
 干しエビやハチの加工品、お花の車海老のすり身を扱っています。産地産品では、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**
 地元特産の和島チリメンをはじめ、ワカメや七折子、乾しなど販売。産地直送の宅配も行っています。
 ●住所=小松島市和田町宇野手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類を扱い(全国発送可)、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=小松島市小松島町宇野手19
 ●営業時間=午前9時～午後4時
 ●定休日=毎週水曜日
 ●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=小松島市芝生町宇野手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、小松島競輪場前で毎週開催されています。揚げ物や豆腐、衣料品など内容も豊富です。
 ●住所=小松島市横須賀町(競輪場前)
 ●営業時間=午前5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=小松島市小松島町宇野手
 ●営業時間=午前9時～午前10時
 ●開催日=毎週土曜日

