

Komatsushima City is known for its fish sausage, bayberry, muraenesox cinereus and shiitake mushroom. According to the legend, Minamoto no Yoshitsune, a 12th century tragic hero, is said to have praised the flavor of its fish sausage. The fishery yield of muraenesox cinereus in the city has been one of the largest in Japan. A variety of industrial products such as worked timbers, industrial machines are also manufactured in the city.

受け継がれるもの、
変わりゆくもの

Chapter
V

ふるさと の詩



昭和三十九年に新産業都市の指定を受けて以来、工業都市としての色彩の色濃い小松島市ですが、農業では、県北の畑作農業に対して、米作を中心とする県南の水田地域の中心です。周辺では果樹や野菜が栽培され、徳島市の近郊園芸都市であるばかりでなく、阪神にも出荷されています。沿岸部では施設園芸が盛んで、中でもイチゴは「女峰」「豊の香」などの名で全国に知られています。また、古くから、旧土佐街道沿いの門前町として栄えた立江町では、立江八幡神社の祭礼儀式から発達した花火製造が受け継がれ、隣の柳瀬地区ではシイタケやヤマモモが特産物となっています。また、小松島西高校の卒業生を中心とするNPO法人雪花菜工房ではヤマモモ・イチゴ・スタチ等新鮮な地元食材とオカラを混ぜ合わせた「雪花菜アイス」を全国的に販売し、地産地消による新たなオリジナルブランドとして期待されています。

港町らしく、ちくわ・フィッシュユカツなど水産加工品の生産地としても有名で、沿岸では、エビ・イワシ・イカ・アジなどが水揚げされています。近年では、京阪神、関東に多く出荷されている「鱧（はも）」を市推奨の魚としてPRに力を入れています。一方、昭和四十八年に「阿波牛」が第一回全国牛枝肉共進会で、近江牛や松阪牛を抑えて日本一に輝き、平成元年度には、東京食肉市場での全国肉用牛共進会においても阿波牛が最優秀賞を獲得するなど、銘柄牛の地位は、確固たるものとなっています。

小松島の特産品



ちりめん

紀伊水道の美しい海でとれたチリメン(いわしの稚魚)をすばやくボイルし、天日で乾燥させた逸品。醤油とスタチをかけてそのまま、または大根下ろしといっしょに食べるとおいしい。



ちくわ

小松島といえばちくわ。とれたての小魚を練り、竹に巻き付けて焼いた焼きちくわは、義経もその芳香と美味を絶賛したと伝えられる風味豊かな伝統の味。酒の肴や副食に最適です。



はも

小松島は全国でも有数の漁獲高を誇り、湯引きをするときれいに花が咲く夏の味覚として欠かせない食材です。カルシウム、タンパク質、ビタミン等が豊富で、夏バテにも効きます。



キュウリ

豊富な地下水と温暖な気候はキュウリの生育に最適。稲の前作として導入されたキュウリ栽培ですが、昭和45年頃からほぼ一年中栽培されるようになり、県下屈指の主産地を形成しています。



阿波牛

各種品評会で優秀賞を受賞。高品質の高級和牛として全国に知られています。一頭一頭大切に育てられた阿和牛の生命はサンのロースといわれ、赤と白のコントラストが美しい霜降り肉のやわらかさとおいしさは格別。



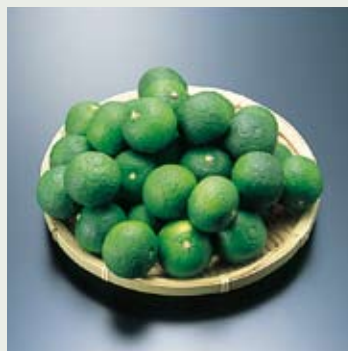
菌床シイタケ

菌床とは、オガクズなどに栄養源を混ぜて固めたブロック状の培地のこと。現在、小松島市は県内で最大の出荷量を誇っており、肉厚のものをホイル焼きやバター焼きでどうぞ。



イチゴ

市内平野部に広がるハウスでは、12月から5月頃までおいしいイチゴが栽培されています。「女峰」「豊の香」などの人気ブランドも登場し、全国にその名を馳せています。



スタチ

徳島県を代表する特産品の一つ。東洋のレモンともいわれ、料理の味を一段と引き立てる名脇役。しばり汁を焼魚・フライに、皮をおろして冷や奴に、輪切りを飲み物に浮かべて…などいろいろな風味が楽しめます。



ミカン

温州みかんを中心に、日当たりや水はけのよい山の斜面で多く栽培されている。甘味は最高、出荷期は10～12月。

小松島の特産品の作業風景



ちりめんの天日干し

漁獲後にボイルされたちりめんじゃこ(いわしの稚魚)は、海岸の広場で天日干しされます。真っ白いちりめんが敷き詰められた風景は、まるで雪が降ったよう。ボイルした柔らかいもの、半乾燥、乾燥したものをそれぞれ「阿波ちりめん」として食卓に潮の香りを運んでいます。



花火の製造

立江寺の門前町・立江町には、特色ある産業として、立江八幡神社の祭礼儀式から発達した花火製造が受け継がれています。かつては各地の氏神の祭礼に素人細工の花火が奉納されていましたが、中でも立江八幡神社の花火が最も有名で、大勢の見物客で賑わっていました。

漁港の風景

天然の良港を擁する小松島市は、漁業も古くから盛んで、エビ・イワシ・ボラ・コノシロ・イカ・アジなどが水揚げされる他、干しエビ・ちくわ・かまぼこなどの水産加工品は、小松島市を代表する特産品となっています。沿岸では、わかめの養殖も行われています。





歯科技工物

物を噛める喜びと口元の美しさを提供することを目指して、入れ歯や差し歯などの歯科技工物の制作・研究・開発を行っています。



国産針葉樹合板

私たちにとって、生まれ育った故郷の気候が体に合うように、木も育った地域の気候に一番慣れ親しんでいます。この国産の針葉樹を木材として加工し、製品づくりをしています。



襖の心材

色目の美しさ、加工のしやすさなどが特徴で日本を代表する針葉樹である徳島県産のスギを使用し、製品を製造しています。



すだち生酢・ゆず生酢

徳島を代表するすだち・ゆずを使用し、添加物を一切含まず、加熱殺菌など何も手を加えず、製品を造っています。



産業用機械

地球環境への負荷低減をテーマとして、リサイクルプラントから環境・リサイクル機器や油圧技術を活かした産業用プレス、また自動省力化装置など特色ある各種産業用機械を製造しています。



合板・建築内装材

収納等の住宅機器、建築内装材や家具・建具用の高級プリント合板。その他建築構造材など、木のぬくもりを大切に製品づくりを行っています。