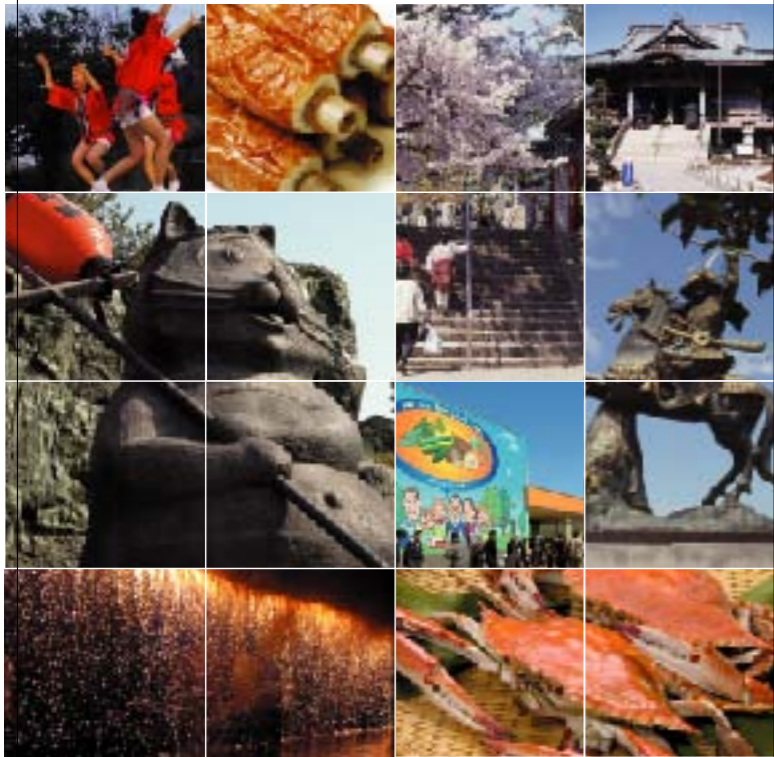


徳島県小松島市のおいしいと楽しいが満載。
こまつしまGUIDE
 Komatsushima Guidebook



こまつしまGUIDE
 Komatsushima Guidebook



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 徳島県小松島市橋須町1番1号
 TEL.0885-32-3809 FAX.0885-33-0938

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恵まれている小松島市。北に日峰山、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活発に営まれています。歴史に関しても、平安時代には京都の公家小松郷の荘園の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、屋島へ逃れた平家をつつために訪れた「源義経の物語」。その他にも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農畜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。



オクラ
 ビタミンC、カルシウム、カロチンなど多く含む夏野菜。最近の健康志向に押され、そのネバネバが人気です。小松島は、県下一の名産地として知られ、一部のオクラも出荷が早い「早出し」を行っているのが特長です。

鮎
 塩焼きにして、かぶりつのがアユ料理の醍醐味。ほろ苦い味は、初夏の訪れを感じさせてくれます。小松島の北部を流れる勝浦川では、毎年数トンのアユが放流されており、解禁日には大勢の釣り人でにぎわいます。

スタヂ
 徳島の味として知られるスタヂ。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品質のいいスタヂを栽培しています。

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、味が良いと言われるモウツチ。皮に茶色のピロッドのような毛が生えています。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C、食物繊維もたっぷり。紀伊水道に面する小松島は、ワカメを自然の中で育てることが出来ます。身が厚く、シコ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C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。

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。良い品質の肉牛に育てるために、卓越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「ワタリガニ」の名称で知られます。小松島のガザミは全体的に型が大きいのが特長。紀伊水道の恵みを受けて、弾力のある身と旨味を兼ね備えています。シブシブな調理法が人気。煮込んでそのまま素材の味を楽しんでください。小松島では「阿波ガザミ」としてブランド化しています。

ハモ
 潮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バテにも効きます。小松島漁協は、全国でも有数の漁獲高を誇ります。

菜の花
 ほろ苦さが特徴。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。県下2位の生産高を誇り、主に朝来、京阪神に出荷。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。

菌床シイタケ
 菌床とは、オガクなどに栄養源を混ぜて固めたブロック状の塊のこと。これにより、シイタケの品質を一定に保つことができます。小松島は県内最大の出荷率を誇ります。肉厚なシイタケをホイル焼きや「ターンソー」でそのままたべてください。

ヤマモモ
 温暖な地域に自生するヤマモモ。小松島では街路樹や公園樹にも用いられ、生産量第一を誇ります。独特の食感と甘酸っぱい味は、徳島県の初夏の味覚です。最近では、果実酒やジム、ジュースなどの加工品としても人気です。

ブロッコリー
 カロテンやビタミンB1などを多く含んだ健康野菜。小松島では、水田の農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。

「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つくり出す小松島生まれの食材をご紹介します。

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、主にスクエタラヤガチ、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長。天ぷらや焼き物はもちろん、天然のものならではの味をお刺身で楽しんでください。小松島では「お花の刺身」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、そして五郎川と恵まれた環境のもと、産引き醤油が盛んに行われています。そこで干されるサルボエビを乾燥したのが小松島の「干しエビ」です。

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、とうがらしやカレー粉などの香辛料で味付けした練り製品のこと。徳島ではポピュラーな食べ物ですが、県外では珍しく、お土産にすると呼ばれます。

産直市
 01 **みはらしの丘・あいさい広場**
 県内最大級の産直市です。食肉やお酒、加工品や花など、地元自慢の特産品をはじめ、とれたての新鮮野菜も販売しています。
 ●住所=小松島市立江町東側谷47-3
 ●営業時間=午前8時～午後6時 ●定休日=毎週火曜日
 ●電話=0885-38-0112

02 **マリンショップ小松島**
 干しエビやお花の刺身を予約販売しています。隣接する市場では一般の方も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～正午
 ●定休日=毎週日曜日・祝日
 ●電話=0885-33-1122

04 **活き活き産直市**
 旧南海フェリーターミナルに設置された産直市です。とれたてのお魚やエビ、カニなどが並びます。フリーマーケットも開催しています。
 ●住所=小松島市小松島町字新港19
 ●営業時間=午前8時～午後1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=小松島市芝生町字狭間12-5
 ●営業時間=午前8時～午後1時
 ●定休日=毎週木曜日
 ●電話=0885-33-0929

06 **水曜市**
 30年以上の歴史を誇る、小松島競輪場前毎日開催されています。漬け物や豆腐、衣類品など内容も豊富です。
 ●住所=小松島市橋須町(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=小松島市小松島町網浦
 ●営業時間=午前5時～午前10時
 ●開催日=毎週土曜日

03 **ちりめんのお店**
 地元特産の和島干しエビをはじめ、ワカメやヒジキ、乾ノリなどを販売。産地直送の宅配も行っています。
 ●住所=小松島市和島町字部浜10-33 (和島漁協内)
 ●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