

四万十の新たな特産品

①アコの「笹ずし」、「笹ずし」(大野見村)

四万十川上流域の大野見村では、同村の「四万十あゆ種苗センター」のアコを使った「笹ずし」、「笹ずし」の販売を始めました。

同村が、平成9年度に農林水産資源などを活用した村づくりについて考える「資源開発調査事業」を実施し、種苗センターのアコを加工販売することを示されたことがきっかけでした。大阪からの指導者を招いた料理研究会を開催した結果、12人が村の支援を受けながら商品開発に取り組んできました。

アコずしの素材は、種苗センターの薬品無使用アコ、同村産の有機低農薬米、ショウガが使われ、地元産にこだわっており、作る方々の真心が伝わってきます。

「笹ずし」はアコをかたどった箱入りで1個千円。「笹ずし」は笹ずしを一口サイズに切った笹の葉で包んだもので、6個入り750円。同村の「四万十川源流の家」や近辺の道の駅などで販売されています。1日50個程の限定販売ですが、あらかじめ注文すれば作っていただけるということです。お問い合わせは、大野見村企画室・大西室長 電話(0889)-57-2021まで



7月24日～25日の「よさこい工口祭り」にも出店しました。

②「四万十清流ビール」(東津野村)

四万十川の源流水を使って醸造された地ビールがこの度完成し、高知県下で販売開始となりました。

高知市内の地ビール製造販売会社が、「最後の清流」として名高い四万十川の水に注目。四万十川の源流点がある東津野村とタイアップして実現にこぎつけました。その名も「四万十清流ビール」。この源流水は四万十川支流北川川の伏流水ですが、ミネラル分を多く含む超軟水で、この水を使用して淡色麦芽を糖化し、良質なホップを効かせた麦汁を低温でじっくり小発酵、熟成させることにより、黄金色に輝き、純白にきらめいた細かなあわを持つ「ヒルスナー」タイプのビールが製造されます。

同村、産業建設課も「絶好の宣伝材料として期待ができ、ゆくゆくは全国ブランドとして育ててほしい。」と大きな期待を寄せています。

四万十清流ビールは高知市内のビアレストランの他、東津野村の国民宿舎「天狗荘」、窪川町の道の駅「あくり窪川」等で販売しています。

お問い合わせは、東津野村産業建設課・掛水係長 電話(0889)-62-2311まで



取水現場近くの東津野村不入溪谷

トロッコ列車清流しまんと号

四万十川沿線に沿って1日1往復運転します。区間は下りが十川駅～江川崎駅間、上りが江川崎駅～土佐大正駅間です。乗車には指定券が必要です。運転日8月1日～31日、9月4日、5日、11日、12日、15日、18日、19日、23日～26日。お問い合わせは、各JRみどりの窓口まで。

四万十川をなめたらいかんぜよ!

今年も四万十川での不幸な水難事故が残念ながら相次いでいます。川で泳いだりカヌー下りをするときには、①川の状態を地元の消防署や観光協会を確認する。②集中豪雨やダム放流の時には川に近づかない。③自分の体力を過信しない。等、細心の注意を払ってください。

次章(9月10日発信)は、「火振り漁」を予定。