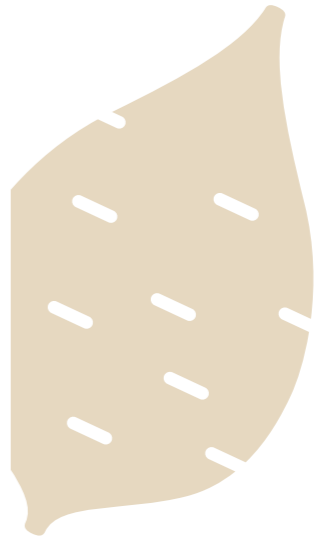


新居浜

七福芋

ご馳走マップ

幻の
サツマイモ



のどかな雰囲気の新居大島の特産品は、サツマイモの一種である「白いも」。全国でも生産地の少ない白いもをブランド化し、「七福芋」として出荷しています。

七福芋の特徴

白味をおびた上品な見た目 糖度15度 メロン並みの甘さ 濃厚でねっとりとした食感 新居大島で生産される幻の芋

七福芋は、白味をおびた皮と高い糖度が特徴で、その糖度はメロン並みともいわれる約15度。一口食べると、口いっぱいに濃厚な甘みが広がります。七福芋は環境条件が厳しく、新居大島でしかその豊かな甘みのある白いもが育ちにくいとされています。新居大島での年間生産量も数トンと希少なため、「幻の芋」とも呼ばれています。

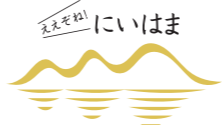


七福芋収穫祭



- どなたでも参加できる、1年に1度の収穫祭。
- ◎日 時／毎年11月23日(勤労感謝の日)
- ◎場 所／大島島内白いもファーム
- ◎時 間／9時～12時
- ◎料 金／大人1,500円、子ども500円
(お芋1kgのお土産付。渡海船往復乗船料を含む。)
- ◎主 催／NPO法人Good Will
- ◎問合せ／0897-32-7599又は34-9515

「ええぞね」にいはま 食のブランドシリーズとは?



長く地元で愛されているご当地食や、自然風土を生かした食材や料理など、新居浜市の魅力を感じることができる「食」を、地元の方言「ええぞね」(意味:いいよね)を用いて、ブランド化。ロゴマークは新居浜市の食の源泉となる、赤石山系と燦灘をイメージしています。



お問い合わせ先

にいはま大島七福芋ブランド推進協議会

〒792-0026 愛媛県新居浜市久保田町三丁目9-27 TEL・FAX:0897-34-9515

新居浜市 経済部 運輸観光課

〒792-8585 愛媛県新居浜市一宮町一丁目5-1 TEL:0897-65-1261 FAX:0897-65-1305

新居浜市 経済部 運輸観光課

本土から約15分の船旅で非日常の離島へ

新居浜市の沖合にある新居大島は、周囲約8km、人口およそ190人(平成30年12月末現在)の小さな島。島へのアクセスは、黒島港から約1時間に1往復運航されている市営渡海船で、およそ15分の船旅です。島内に公共交通機関はありませんが、島を一周する道路があり、近年はサイクリングコースとしても人気。気軽に離島気分を味わうことができます。



市営渡海船 舟かくし とうどおくり

歴史と伝統を今に引き継ぐ島

新居大島は中世に活躍した伊予水軍の統領である村上義弘生誕の地と言われています。古来から交通の要衝として重視され、軍船を隠したとされる舟かくしや舟くぼ(造船所)、本丸跡、二の丸跡など伊予水軍にまつわる様々な遺跡が残っています。また新年には、門松やしめ縄などを集めて高さ10mにもなる「とうど」を作り、それを燃やすことで一年間の無病息災を願う「とうどおくり」が行われます。昔ながらの作法で行われる儀式は市の無形民俗文化財にも登録されており、行事の日には島外からの見物客も数多く訪れます。



「この島でしかこの味は出せんのだよ。」

定年後の人生を変えた七福芋



七福芋生産者 白石監美さん

人口190人の島から、全国に向けて魅力を発信

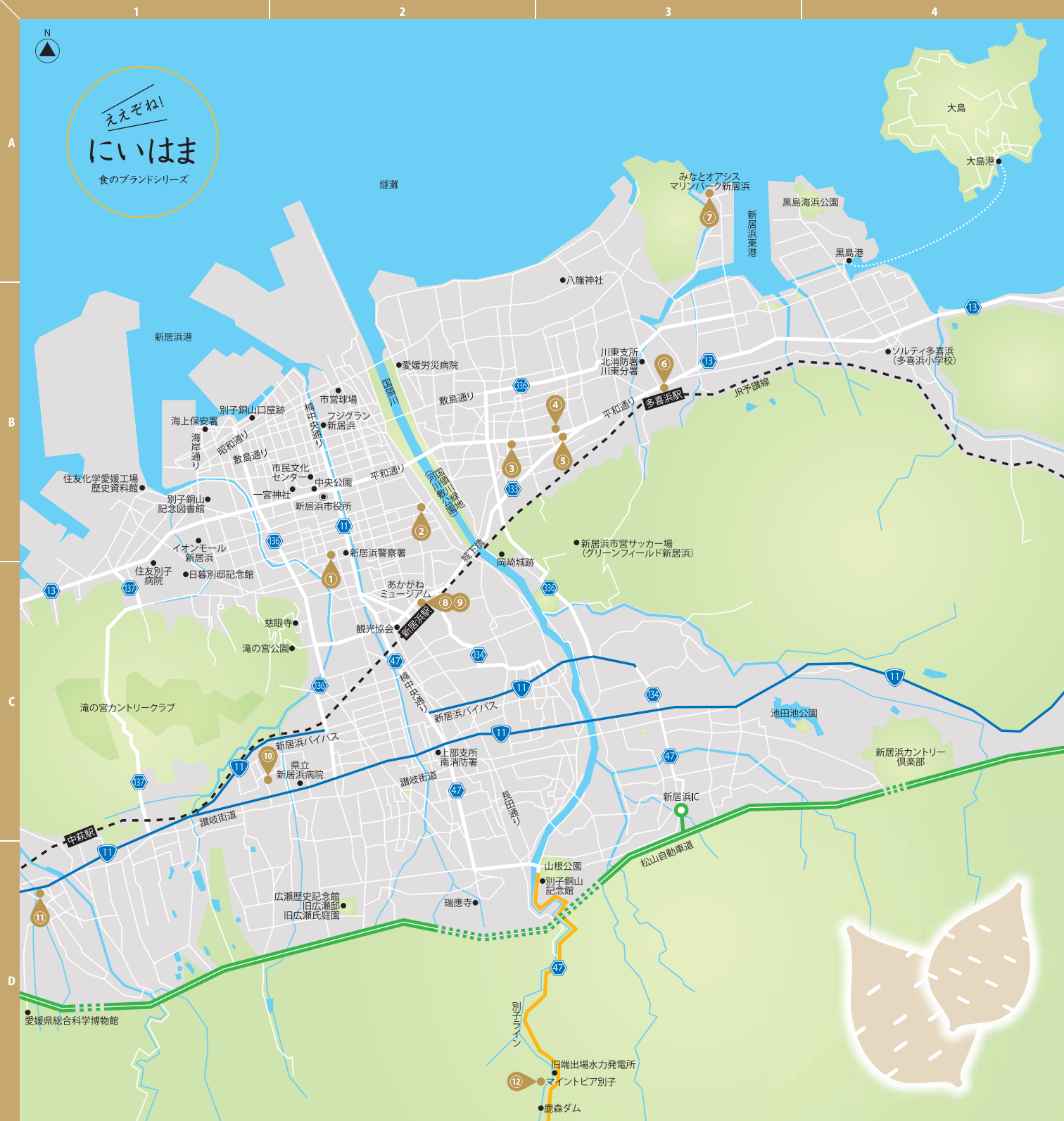


新居大島が島を挙げて取り組んでいる七福芋栽培ですが、生産者のうち半数以上が80歳を超え、高齢化が進んでいます。そんな中、65歳で定年退職してから七福芋の栽培を始めた白石さん。県内各地や首都圏に七福芋を送りその魅力をアピールするなど、精力的に取り組んできました。七福芋には地元の食品業界も注目し、焼酎やスイーツ、菓子パンなど様々な商品に利用され、地域の活性化にも大きく貢献しています。

最適な土壌と太陽に恵まれて、甘さ際立つ七福芋に



七福芋栽培には、水はけのよい砂まじりの土壌と、早い時間から朝日の当たる日当たりのよい土地が欠かせません。新居大島の山あいにある白石さんの畑は、まさにその条件を満たす七福芋栽培の理想の土地でした。ここで収穫した七福芋は、栗さんなどに匹敵するほど甘く、イチゴや梨などの果物と比べてもその甘さは別格。その特徴を生かして、市内菓子店やレストランなどでは、七福芋のダイスやペーストを利用した加工品やスイーツなどが提供され、新たな商品も次々生まれています。また、食育の一つとして学校給食などでも食べられています。



ええぞね!
にいほま
食のブランドシリーズ

七福芋 加工品マップ

① 七福芋本舗 あんぶん B-2

〒792-0026 新居浜市久保田町3-9-27
☎0897-34-9515 営9:00~18:00
休土・日・祝日 駐有(10台)

芋焼酎独特のクセが少なく、華やかな香りが口いっぱいに広がります。



生芋・原材料

12月1日から3月末頃まで(なくなり次第終了)は、生のお芋が購入できます。店頭及び市内スーパーのほか、イベントや通信販売での購入も可能です。また、ふるさと納税の返礼品としても提供しています。
◎通信販売 <http://shitifuku.shop-pro.jp/>
ペーストやダイスなども随時販売していますので、お問い合わせください。



② 近藤製菓 七福豆 B-2

〒792-0811 新居浜市庄内町2-3-12
☎0897-35-2700 営8:30~17:00
休土・日曜日、祝日 駐有(2台)

七福芋の甘みだけでなく、えびやピーナッツの風味も楽しめます。



③ Boulangerie FUKUSUKE パン B-2

〒792-0886 新居浜市郷1-3-7
☎0897-47-5510 営8:00~18:00
休日・月曜日 駐有(30台)

無添加にこだわったパンやスイーツが人気。七福芋を使用したメニューも販売中。



④ たるみ製菓 七福芋クッキー B-3

〒792-0887 新居浜市高田1-3-63
☎0897-46-3203 営10:00~20:00 駐無
〈注文による生産販売〉

七福芋をたっぷり使った素朴なクッキーは、どこか懐かしい味わいです。



⑤ 別子飴本舗 七福芋蒸羊羹・七福芋サンド B-3

〒792-0886 新居浜市郷2-6-5
☎0897-45-1080 営8:30~18:00
休1月1日 駐有(20台)

七福芋を使用した七福芋蒸羊羹や、ふわふわの生地で七福芋餡をサンドした七福芋サンドを楽しめます。



⑥ 永久堂 にいはまそだち B-3

〒792-0872 新居浜市又野1-4-32
☎0897-45-0063 営9:00~19:00
休不定休 駐有(10台)

七福芋と白餡を独自の製法でブレンドした、口当たりの良い高級和菓子。



⑦ ブラン・ブルー 白いも Potter-Ju A-3

〒792-0872 新居浜市埴生3-乙324 マリンパーク新居浜
☎0897-45-4501 営(ランチ)11:30~15:00(ラストオーダー14:00) [ディナー]17:30~22:00(ラストオーダー21:00) 休火曜日(祝日の場合は翌日) 駐有(200台)
七福芋を使ったオリジナルレシピ。
※レギュラーメニューでないため、事前にご確認ください。



⑧ Cuカフェ 白いもソフトクリーム他 C-2

〒792-0812 新居浜市坂井町2-8-1
あかがねミュージアム地下1階
☎0897-31-0305 営10:00~19:00(ラストオーダー17:00) 休月曜日(祝及び第1月営業、翌日が休日)、年末年始 駐有(有料78台)
白いもソフトクリームや白いもシェイク、コーヒーなどが楽しめる。カフェのみの利用も可。



⑨ あかがねミュージアム1階ミュージアムショップ 七福芋の加工品販売 C-2

〒792-0812 新居浜市坂井町2-8-1
☎0897-31-0305 営9:30~17:00 休月曜日(祝及び第1月営業、翌日が休日)、年末年始 駐有(有料78台)
JR新居浜駅前のランドマーク。七福芋の加工品をはじめ新居浜市の特産品を多数販売しています。



⑩ アンティーク・カフェ 白いもプレーンワッフル C-1

〒792-0050 新居浜市秋生699-1
☎0897-43-1010 営7:50~18:00
休火曜日(祝日の場合は翌日) 駐有(30台)
生地に1cm角に刻んだ七福芋を混ぜ込んだ、食感も楽しい贅沢なワッフル。



⑪ 菓舗 蛭子堂 白いも黒三笠・大島の恵み D-1

〒792-0060 新居浜市大生院988-3
☎0897-41-3841 営7:50~19:00
休水曜日 駐有(6台)
どら焼き・黒三笠や、裸麦生地で包んだ大島の恵みなど、七福芋餡を使用した和菓子が人気。



⑫ マイントピア別子 七福芋の加工品販売 D-3

〒792-0846 新居浜市立川町707-3
☎0897-43-1801 営9:00~18:00
休無休(2月に休館あり) 駐有(400台)
別子銅山産業遺産を活用したテーマパーク。七福芋加工品のお土産や七福芋の天ぷら(期間限定)などを販売しています。

