

# 実りの秋

## 芋菓子

岩城島特産

伝統の味を受けつぐ

海と緑と太陽と・笑顔でつながる上島町

2006

平成18年11月

NO.26

広報わおしま



ホームページ <http://www.town.kamijima.ehime.jp>  
Eメール [info@town.kamijima.ehime.jp](mailto:info@town.kamijima.ehime.jp)



|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 議会のうごき 第3回定例会 他 .....       | 3～6   |
| 平成17年度上島町一般会計決算報告 .....     | 7     |
| 自転車の安全利用の徹底について 他 .....     | 8     |
| あなたの医療費 みなおしてみませんか？ 他 ..... | 9     |
| 保健センターだより .....             | 10    |
| 在宅介護支援センターだより 他 .....       | 11    |
| 上島町消防だより .....              | 12    |
| 農業講座 タマネギ栽培のポイント .....      | 13    |
| INFORMATION、潮汐表 .....       | 14～15 |
| 島々の話題 ISLANDS' TOPICS ..... | 16～21 |
| 上島の文芸 俳壇・歌壇 .....           | 22    |
| 戸籍だより 婚姻・出生・死亡・人口の動き .....  | 23    |
| 上島町行事カレンダー・1歳のお誕生日おめでとう ... | 24    |

## 【表紙の写真】

今月は、収穫の秋を迎えた11月から12月にかけて、忙しいシーズンに入る上島町を代表する特産品の1つである「芋菓子」の製造風景です。

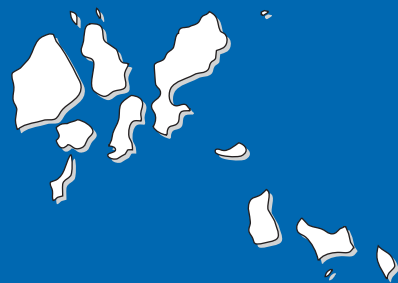
食べ始めたらとまらない岩城島の芋菓子。岩城島で芋菓子の製法が確立されたのは、明治初期で、今から100年以上も昔になります。原料となる甘藷（さつまいも）がたくさん栽培されていたこともあり、昭和初期には製造業者が30軒を越え、従業員は300人以上もいたということです。現在は、2業者が伝統の味を受け継ぎ、美味しい芋菓子を作り続けています。

工場の中は、“甘～い”なんともいえないいい匂いがたちこめ、出来上がった芋菓子が山のように積まれていました。原料となるのは、でんぶん質や繊維が多く、芋菓子に適した「黄金千貫」という品種の芋で、九州地方（鹿児島・宮崎・種子島）の契約農家から仕入れているそうです。製造工程は、ほとんどが手作業で、芋の揚げ具合や砂糖の量、出来具合を厳しい目でチェックしながら作業が進められ、最後に丁寧に箱詰めされていました。

上島町を代表する特産品「芋菓子」。この伝統の味をずっと守り続けていただきたいものです。



かみじま



上島町公式ホームページ  
携帯電話用QRコード

