



日本遺産
藍のふるさと阿波
～日本中を染め上げた
至高の青を訪ねて～

藍作地方特有の氾濫地帯の土地利用

良質な藍づくりの鍵は、雄大な吉野川にある。日本三大暴れ川の一つである「四国三郎」吉野川は、たびたび氾濫し、流域は甚大な被害を受けた。その反面、洪水によって肥沃な土壌がもたらされ、豊富な伏流水にも恵まれたため、「阿波の北方」は、藍の栽培に適した土地となった。

かつては、あたり一面藍畑だった阿波の北方の景色も、時代とともに変化しつつある。藍作の衰退後、養蚕業が盛んになり多くの畑が桑畑に変わったが、現在では徳島県の出荷量が日本一を誇る春にんじんやスイートコーン「甘々娘」のほか、野沢菜など、有数の園芸作物地帯となった。

かつての藍作地方特有の氾濫地帯では、特に柔らかくて甘い春にんじんや、特に糖度が高くて甘いスイートコーン「甘々娘」が育つことで知られ、現在も吉野川の恩恵を受けている姿を見ることができる。



ふるさと納税人気返礼品スイートコーン「甘々娘」畑



徳島県の出荷量が日本一 春にんじん畑

外間（そとま）と呼ばれている吉野川河川敷内の畑（吉野川市鴨島町知恵島）

知故郷を
第65回



チリコンカン

チリコンカンは、アメリカのテキサス州が発祥とされる唐辛子(チリ)を使ったスパイシーな煮込み料理です。給食では、たくさんの野菜と、トマトピューレ・豆を入れて煮込み、あまり辛いチリコンカンに仕上げられています。



- 1 にんじんはいちょう切り、たまねぎは角切り、じゃがいもは一口大に切る。
- 2 鍋に油を熱して、にんにくを入れ香りが出たら、豚ひき肉と赤ワインを入れて色が変わるまで炒める。塩こしょうをする。
- 3 ②にたまねぎを入れて炒め、たまねぎがしんなりしてきたら、にんじん・じゃがいもを加えて少し炒める。
- 4 水と調味料、ミックスビーンズを入れて、弱火でじゃがいもが柔らかくなるまで煮こむ。



- 2人分で材料を書いています。多めに作ったほうが作りやすい料理です。パンに合わせる以外にも、パスタとからめたり、ごはんの上にチリコンカンとチーズをのせてドリア風にしたりと、アレンジを楽しんでください。
- 給食では、大豆・白いんげん豆・金時豆の入ったミックスビーンズを使っていますが、お好みで大豆だけでもおいしくできます。



材料(2人分)

サラダ油	適量	ミックスビーンズ	50g
おろしにんにく	1g	コンソメ	2g
豚ひき肉	50g	さとう	0.8g
塩こしょう	少々	トマトピューレ	10g
赤ワイン	2g	ケチャップ	10g
にんじん	20g	チリソース(甘口)	14g
たまねぎ	70g	ウスターソース	0.5g
じゃがいも	90g	水	40ml

いい。AQUA

ネッツ徳島吉野川店 吉野川市鴨島町西麻植字麻植市56-28 TEL.0883-24-3171
● 休日 月曜・第2火曜 ● 営業時間 9:30～18:00(サービス入庫受付は17:00まで)

東野リキュールの本格梅酒

二人で仲よく梅酒を造り精一杯おもてなししています

ホーホケキョ 白竜峡 高越山 紅竜峡 梅酒蔵

東野リキュール製造場 東野 宏一
TEL 0883-43-2216
吉野川市美郷字川尻5番地5 FAX 0883-43-2212

有料広告を募集しています

規格 1号広告(縦50mm×横82mm) 掲載料 月額10,000円

※3か月以上継続して掲載する場合は10%相当額を、6か月以上継続して掲載する場合は20%相当額を、それぞれの月額料金から割引します。

詳細は、市長公室(☎0883-22-2203、Fax0883-22-2244)まで問い合わせください。

住友、春の特製弁当 (5月末迄の限定販売)

ご希望の日時に無料配達! 無料配達エリア 阿波市・吉野川市・上板町

花見弁当「白飯」 1,620円(税抜1,500円)	花見弁当「ちらし」 1,944円(税抜1,800円)	花見弁当「にぎり」 2,160円(税抜2,000円)
------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

※食材の入荷状況により、お料理内容・金額などが予告なく変更になる場合があります。

ハートプラザ住友 088-695-3224 <年中無休> 阿波市土成町土成字大法寺 8 番地