

4月の特産品メニュー

2012年4月1日～30日まで



宇和島の鯛&フリ&アコヤ貝 養殖は天然にも負けない!



宇和島の養殖は独自の養殖方法と餌で、天然にも負けないと自信作です。



鯛は、天然に比べて身が柔らかく、臭みもないので、しゃぶしゃぶでお召上がりいただきます。アコヤ貝もエグミもないので、サラダ仕立てにしました。

宇和島地鶏と“だん畑ポテト”のロースト

水荷浦の段畑は、宇和海の美しさもあいまってまさに絶景。「日本農村百景」「宇和島24景」に選ばれています。頂上までくると、海と山と畑との眺めが素晴らしく、まるで箱庭のよう。畑の幅は、畳一畳くらいでしょうか。座布団くらいの小さな畑も・・・

この石垣で作られた段畑では、馬鈴薯（ジャガイモ）とサツマイモの二毛作が行われています。馬鈴薯は、11月に植付けられ、4月に収穫されます。石垣が太陽で熱せられて、保温効果があり早く収穫できるそうです。他の馬鈴薯よりも早く炊け、炊けたらほくっと割れるのが特徴。

