

新居浜特産品！！

「白いも」

を守り育てる人々



新居浜市立角野中学校 1年

井下 実南

目次

1. 調べようと思つたわけ	… 1
2. 調べたこと	… 2
3. 調べ方	… 2
4. 調べた内容	… 3
(1) 白いものふるさと新居大島について	… 3
(2) 新居浜の特産品「白いも」について	… 4
(3) 白いもを守り育てる人たち①	… 6
(4) 白いもを守り育てる人たち②	… 9
5. 分かつたこと	… 11
6. 感想	… 11
7. 参考文献	… 11

1. 調べようと思ったわけ

新居浜市には、大島という唯一の離島があります。東方約1.2 kmの仲合に浮かび、地元では「^{にいおしま}新居大島」とも呼ばれています。

新居大島には、島でしか甘く育たないといわれている新居浜の特産品である「白いも」が生産されています。私は、白いもを使ったスイーツを食べたことがあります。甘くてとてもおいしいので大好きです。



Google マップより

しかし白いもは、新居大島の深刻な人口減少、高齢化に伴い生産者も減少、また、白いもの生産量も減少しており、幻のいもとも呼ばれています。

今回のふるさと学習では、この幻といわれている「白いも」を守り育てている地域の方に直接お話を聞き、私が生まれ育った新居浜の活性化に貢献されている取組や思いについて学んでいきたいと思い調べることになりました。



2. 調べたこと

- (1) 白いものふるさと新居大島について
- (2) 新居浜の特産品「白いも」について
- (3) 白いもを守り育てる人たち①
- (4) 白いもを守り育てる人たち②

3. 調べ方

- ・白いもの栽培、販売等に携わっている方から直接お話を聞く。
- ・白いもの畑を見学する。
- ・白いもを使った商品を食べしてみる。
- ・白いものパンフレットで調べる。
- ・インターネットを使って調べる。



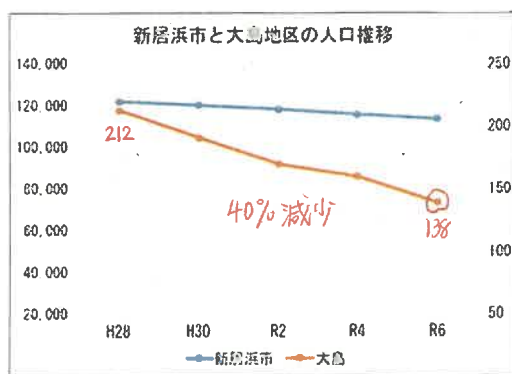
4. 調べた内容

(1) 白いものふるさと新居大島について

- ・新居浜市唯一の離島で、黒島港より1.2km沖海上に浮かぶ周囲8kmの島。
- ・島の人口は138人(令和6年度)で、この10年で約40%減少しています。年齢構成では約60%の方が70歳以上となっており、高齢化も深刻な問題となっています。



Google マップより



- ・新居浜市の黒島港から市営渡海船で15分で到着しました！
→私も何度か新居大島へ行きましたが、たった15分ですいぶん遠くに旅をしたような、全く違う景色や自然を楽しめるところが大好きです。



- ・渡海船の料金は、大人片道60円、小人片道30円という安さです！
- ・島の景色をサイクリングで楽しみたい人は、大島港のすぐ右側にレンタサイクルショップが便利です！

・地元三大行事として、8月14日に盆踊り、念仏踊り、10月第2土日に大島八幡神社秋季大祭、1月第2月曜日(成人の日)午前6時より、とうどおくり(市指定無形文化財)が行われます。



↑
新居浜市
(大島交流センター)

・伊予水軍の頭領であった村上義弘の生誕の地とも伝えられ、伊予水軍の遺跡が今も残っています。

・新居大島でしか甘く育たないといわれている「白いも」が育てられています。

(2) 新居浜の特産品「白いも」について

この大島で栽培した白いもは、白味をおかした皮と高い糖度が特徴です。

手のひらに収まるくらいの大きさで、ひょうたんのような形をしています。糖度が15度。なんと、栗きんとんと並ぶ甘さで、果物などと比べても格段に甘い芋なのです！

収穫量は、数トンと限られているため、「幻の芋」と呼ばれています。



栽培スケジュール

毎年、梅雨ごろに芋の苗(ツル)を植え始め、10月~11月後半に収穫します。その後、1ヵ月ほど貯蔵室で温度管理をして寝かせ、芋本来の甘みを引き出して、予約しているお客様へ年明けにお渡しするという販売方法をとっています。

白いも商品を食べてみました！

秋に白いもを収穫するまでは、白いもそのものを食べることはできませんが、白いもを使った食品を食べてみました。

七福芋コロッケ (マントミ食品とのコラボ)



- ・コロッケの中にある白いもがとろとろでくせになるような味でした。
- ・白いもをコロッケにするという発想がおもしろかったです。とてもおいしかったです。

白いもロールケーキ (新居浜商業高校、若宮食堂とのコラボ)



- ・冷蔵庫で冷やすと、ロールケーキの生クリームがシャーベットのようにシャリシャリしているところが好きです。
- ・生クリームのところが多いのでずっと甘くてとてもおいしいです。

幻の白いもプリン (あかがねミュージアムとのコラボ)



- ・プリンデザインがとてもかわいいです。
- ・やさしい甘さであきずにずっと食べられます。
- ・プリンがとてもなめらかなのでとても食べやすいと思います。

(3) 白いもを守り育てる人たち①

中本 岳史 さん

新居大島で生まれ育つ
現在、株式会社七福芋本舗で相談役として七福芋の生産、普及、販売等に携わっている。



質問して分かったこと

現在、白いもを栽培している人は、5人ほどになっているそうです。

生産地である新居大島は、段々畑になっていて、栽培するには時間と手間、大変な労力がかかります。そのため、白いもの年間生産量は、2.4トンほどで、大変希少で「幻の芋」と呼ばれる理由となっています。



七福芋本舗のロゴマークについて



白いもを表現したひょうたんのような形のイラストが七つあり、七福芋という意味を表しています。

七福芋本舗は、白いもをたくさんの人に知ってもらうために、様々な企業とコラボをして白いもの加工品を商品化しています。新居浜市役所観光物産課には、「ええぞね！にはま職人のブランドシリーズ」として七福芋のパンフレットが置かれています。次のページに貼ってあるので、ぜひ見てください。

新居浜七福芋

ええぞね!
にいほま
食のブランドシリーズ

新居浜
七福芋
ご馳走マップ

幻の
サツマイモ

新居浜市 経済部 海産観光課

白いもをたくさんの人に届けるために
中本さんは、東京や大阪で行われているイベントに出席し、白いもを
多くの人に知ってもらえるよう取り組んでいます。
セ福等本舎浦では、2021年からインスタグラムで情報を発信しています
が、中本さんは、パンフレットを使ったり、直接言葉で伝えることを心掛
けているそうです。

また、にはま大島セ福等ブランド推進協議会を作り、年1回話し合い
の場を設けたり、愛媛県知事や新居浜市長、市観光物産課、菓子工業
組合、ハートネットワーク、ソフトバンク等、様々な分野の人に地域おこしに
と協力してもらっているということです。

(4) 白いもを守り育てる人たち②

馬嶋 あゆみ さん

新居浜市角野地区で生まれ育つ。
その後、兵庫県で基らせていたが、農業がしたいと思い、松山で農業を学んだ後、新居浜でレモンの栽培を行っている。今年2月、七福芋本舗から白いもの栽培から販売、会社運営の依頼を受け、現在に至る。



質問して分かったこと

白いもを育てる上でのこだわり

道法スタイルを取り入れて、肥料を使わず、植物が持っている本来の力で育てているということです。植物にとって一番大切なのは水で、次が温度であるという考え方で



白いもは、実は品種改良をしていない原種だそうです。6月に植えられた苗は、肥料を使わなくても、こんなに大きくなっています！



白いもを育てていて大変なこと

白いもの苗を植えてすぐは、草の管理が大変です。
約1万8千本の苗を中腰の姿勢で植えることがとても大変です。



うれしかったこと

白いもについて色々な人が興味を持って、水
ることがとてもうれしいです。6月には、定員を大幅
に上回る市内の小学生在が36組126人
が苗植え体験会の地域イベントに参加してくれたり、市内の高校
生が授業の一環で白いもについて学び、苗植えを体験してくれたり
しました。

今後の目標

インスタグラム等を活用して、全国に白いもに
ついて情報発信していきたいです。インスタグラム
では、白いもの栽培の様子についてアップしていま
す。フォロワーも増えてきているので、応援してくだ
さる方ともつながっていったらいいと思います。

白いもを様々な方面に安定供給していくた
めに、生産面積、生産量を増やしていきたい
です。そのために今年から新しい試みが始
まりました。

新居大島でしか甘く育たないといわれている
白いもを新居浜本土で栽培を始めたこと
です。新居浜市内各地で合計15反(約4500
坪、約15000平方メートル)の畑で栽培をスタート
しました。新居大島での栽培は、イノシシの被害
にも頭を悩ませていましたが本土ではその心配
もありません。

もっとたくさんの人に白いもを届けたいという気持ちで取り組んで
います。全国に届けることももちろん、地元の人にとっても、白いもが身近な存
在になってほしいと考えています。白いもを通して、地域貢献をしていき
たいと思っています。

← shichifukuimo.official

七福芋本舗

61	903	68
投稿	フォロー	フォロー中

食品卸売

- 愛媛県新居浜市大島の幻の芋「七福芋」
- 自然栽培で丁寧に育てています。
- 大島産の味を守りながら、本土の耕作放棄地での新たな挑戦にも取り組んでいます。
- 安心・安全な食材を通じて、地域の食文化の発展に貢献します。
- R7年産七福芋の予約注文受付中
- 店舗は現在原材料不足により休業中です。

shichifuku.shop-pro.jp/
792-0026 Niihama, Ehime

shichifukuimo.official

フォロー: akaganemuseum_niihama, akaganepoint

フォロー メッセージ 連絡先

2025年発表 店舗休業

七福芋インスタグラム

5. 分かったこと

白いもについて

新居浜市特産の白いもは、水はけのよい土地で日当たりがよい新居大島でしか甘く育たないといわれている幻の芋といわれています。

新居大島では、深刻な人口減少、高齢化に伴い白いもの生産者も減少、また、白いもの生産量も減少しています。

白いもを栽培している土地が段々畑で、栽培するには時間と手間、大変な労力がかかる理由からも、白いもの生産量の減少につながっています。

白いもを育てる人々について

新居浜の特産品である白いもを多くの人に届け、知ってもらいたいとInstagram等を通じて情報発信をしている。

白いもの生産量を増やすために、新居浜本土での栽培に挑戦している。

6. 感想

地域のために少人数ながら地域の活性化のために頑張っている人はすごいと思いました。私は今回のふるさと学習で新居大島のことを知る人が増えるといいと思いました。白いもについて調べる中でこんなに少ない人数で白いもを申していることにおどろきました。取材に協力してくれたみなさん、ありがとうございます。

7. 参考文献

インターネット

- ・新居浜市役所ホームページ
- ・七福芋本舗ホームページ
- ・えひめさんさん物語 ホームページ
- ・Google マップ
- ・七福芋本舗 Instagram

パンフレット

- ・ええぞね！にはま食のブランド「シリーズ」七福芋ご馳走マップ

€

€