

# 香南 こうなん ふうと せと かねら版



ふるさと応援寄附金  
ごぞいませにや

現在研究会のメンバーは16人。毎年、5、6回の会を開き、もつと美味しいせとかを栽培できるよつ研究しています。

会長の上村さんはせとかに携わって、約10年。香南市のせとかは完熟になるまで木で、味をのせるので、食べやすい

**愛** 媛県で作っていた「せとか」に惚れ込み、香南市では13年前から栽培が始められました。「せとか」とは、清見にアンコールをかけた合わせた品種に、マールコットを交配してできた柑橘品種です。種がなく、皮がむきやすい特徴があり、香りが高く高糖度で、手でむくと糖でベタベタになります。そのため、スマイルカットと呼ばれるくし切りで食べることが多い果実です。

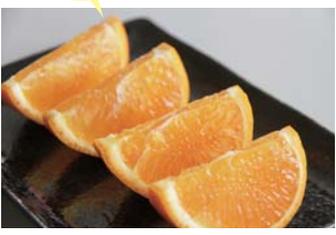
到着後は、冷暗所で保管してもらえば良いとのこと。ハウスの中で、夏場の台風からも大切に守られた果物の女王様とも呼ばれる「せとか」ぜひ期間内にご賞味ください。



E11 せとか2L/12玉  
E12 せとかL/14玉  
発送期間:2月10日~3月20日

温室せとか研究会会長  
上村 文男 さん

すくた  
やさか  
ベトセ  
食カセ



脂が乗った土佐の魚を  
**あなたの食卓へ**

変わらぬ土佐の味を、ぜひご家庭で味わってください。

昭和57年創業の割烹吉野は、高知の名産品を県外に届けようと鯉のタタキやカマス、鯖、鯨を提供しています。特に冬は、脂が乗って魚が美味しい季節。昔ながらの調理法にこだわり、土佐の味をお贈りしています。

冷蔵の商品は到着後すぐに食べてほしいが、姿寿司が食べ切れない場合、焼き鯖や焼きカマスにすると2倍楽しめます。

大西さんのオススメは「鯨のすきやき」。土佐沖で採れる鯨をすきやきにして、ご飯の上にかけて「鯨丼」として甘辛いタレとともに食べると、なんとも言えないそうです。冷凍の鯨は1カ月保管できるので安心です。

割烹吉野  
大西 護 さん

- C21 鯖の姿寿司
- C22 カマスの姿寿司
- E16 鯖・カマスの姿寿司
- E17 鯨のすきやきセット
- F8 炙り生鯉のタタキ

3月 末までのふるさとチョイス  
限定記念品  
**5000円寄附記念品**  
ぞくぞく追加中!

コンサルトの山北みかんのグラサージュシヨコワ  
間城農園のみかんジュース & みかんセット

高木酒造のめてたい純米吟醸「豊能梅」

くわしくは  
ふるさとチョイス  
香南市ページで

真嶋農園のうじの恵フルーツマト

<https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/39211>

## 寄附金の活用報告 香南ウォーキング推進への活用



香南市健康対策課では、歩くことで健康になるよう、各町単位で「健康♥イキイキウォーキングMAP」を作成しています。昨年は野市町・吉川町、今年も赤岡町・香我美町とおすすめスポットをめぐりながら、楽しくウォークできるコースをふるさと納税を活用し、整備しています。

コースにはウォーキングキャラクタ「けんきやくん」の看板があり、楽しく歩けるようになっています。ウォーキングイベントも開催しますので、健康のためにみんなで歩きましょう!