

道の駅よって西土佐
4/5(日) 10周年イベント開催!
 詳細は後日発表いたします。

2/22(日) 四万十冬の肉祭り開催!
 四万十牛をメインに焼肉とアメリカンBBQのイベントを西土佐商工会前で開催します。
 ◎1人4500円◎120名様限定
 ●道の駅よって西土佐●横山精肉●西土佐商工会でチケット販売中!

2026 2.22日 11:00~15:00
 会場 西土佐商工会館(道の駅よって西土佐)
 料金 4,500円
 (西土佐商工会館 西土佐商工会館 西土佐商工会館)
 ◎1人4500円◎120名様限定
 ◎西土佐商工会館(道の駅よって西土佐)◎西土佐商工会館(道の駅よって西土佐)◎西土佐商工会館(道の駅よって西土佐)
 ◎西土佐商工会館(道の駅よって西土佐)◎西土佐商工会館(道の駅よって西土佐)◎西土佐商工会館(道の駅よって西土佐)
四万十 冬肉祭
 しまんどうのにくまつり
 【予約あり】のアメリカンBBQ 四万十牛のプリセット
 【四万十牛が当たる! 四万十牛祭りで豪華抽選】
 【西土佐の美味しい惣菜もあまります。】
 ◎ツグニ汁(味噌) ◎おでん(やまのぼろ 山椒) ◎おにぎり(西土佐商工会館)
 ◎焼肉(四万十牛) ◎ビール、ソフトドリンク(西土佐商工会館)
 ◎西土佐 道の駅よって西土佐

西土佐地域では1~2月が菜花の最盛期です。
 西土佐地域は寒暖差が大きいので
 菜花特有の苦みが穏やかになることが特徴です。

特集 菜花

蓄の特徴
 香りが強い
 春らしい青さとほのかな甘みが立つ
 苦味はやさしい
 若いほどえぐみが少なく食べやすい
 食感
 ふんわりとした柔らかさ
 加熱耐性
 弱い(火を入れすぎると香りが飛ぶ)
 向いている調理
 ◎おひたし ◎からし和え ◎天ぷら

葉の特徴
 ◎苦味とコクがある…菜花らしさを強く感じる部分
 ◎香りは穏やか…調理で他食材と調和しやすい
 ◎食感…しっかり・シャキッと感が残る
 ◎加熱耐性…高い(炒め・油調理に強い)
 ◎向いている調理…炒め物、ナムル、ペペロンチーノ、付け合わせ

今年のように雨が少ない時期でも栄養価の高い菜花は店頭に並びますので野菜を食べて寒い冬も乗り切りましょう!

12月~2月末まで火曜定休です※鮎市場は12月~3月末まで火曜定休

91
 よって西土佐
 道の駅
 SHIMANTO RIVER
 2026年2月号

道の駅よって西土佐 松山大街道出張販売の終了
 2月24日(火)を持ちまして、松山大街道商店街での出張販売を終了いたします。長らくのご愛顧誠にありがとうございました。

寒い寒い2月です。1月よりももっと寒い気がします。そんな時、ほっとする。ほっとする。ほっとする。かかてしょう。
 ◎6ヶ月くらいのお砂糖を先にお湯少々で溶かします。
 ◎ゆず酢を小さじ1〜2杯、さっぱりとしたほっとゆずが楽しめます。
 ◎そこにお湯を注ぎます。
 ◎そでおすめは。簡単、べんり。山間屋のゆずシロップ。お湯を注ぐだけでほっとゆずが楽しめます。
 ソーダで割ると、さわやかなゆずソーダ。お水で割ると、さわやかなゆずシユース。ヨーグルトに混ぜると、ゆずヨーグルト。
 牛乳で割るのも、お酒で割るのも、お好みのまま。ぜひ、おためしください。
ゆずシロップ
 ゆみさん

西土佐の地食 67
 地食料理研究家 中脇裕美

今回は、レジン液を使ったレジンキーホルダーや小物雑貨の商品を出荷して下さっている坂本久代さんにお話を伺いました。もともと工作が好きで、5年ほど前からレジンキーホルダーを作っているとのこと。作ることは楽しいけど、細かい作業なので失敗も多いですとおっしゃっていました。レジン液を固める際に気泡が入るので、専用のヒーターで気泡を飛ばす作業や乾かす時間を含めて完成までに一週間ほどかかるそうです。お話を伺っていて、技術的・環境的に「大変だなあ」と感じました。時間がある時に小さなパーツを先に作っておいて、このパーツに合わせた細かいパーツを先に作っておいて「このパーツに合わせた細かいパーツを先に作っておいて」です。自分が持ちたい物やこんなのがあったらいいなあって思った物を作るようにしているそうです。また、飽きがないデザインや季節に合わせた物を作るよう心掛けていくとのこと。
 坂本さんのかわいいレジンキーホルダーの商品は、手芸品コーナーに並んでいます。ぜひ一度取ってみてくださいね。ぜひご自身用やプレゼントにいかがでしょうか?

生産者さんによってみた!
 110円
 坂本久代さん
 延野々地区

駅長・林 大介の **本日快晴**
 ままだまだ寒さが続き、暖かい場所を探すが、もう少しの我慢ですね。
 毎年このころながら、孫たちから「節分の鬼が怖かった」という話を聞くと、少しづつ春が近づいているように感じます。
 さて、2月はお客様が少ない季節ですが、西土佐野菜やお弁当、惣菜など、色々とお買い上げいただき、特に地域の皆さまには大変お世話になる時期です。寒さもあがり、地域外の方には外出しにくい季節でもありますね。また、この時期は雨が少なく、四万十川も水量が減り、これまで見たことのない岩が姿を現しています。こんな日が続くとも農産物や鮎の遡上への影響が心配です。
 今月もスタッフ一同、明るく元気に頑張っています。どうぞよろしくお願い申し上げます。
水不足
 駅長

アサヒナさんのおすすめ **芋焼酎「宵のかたらい」**
 720ml 2,400円
 よって酒店8本目。今回は芋焼酎「宵のかたらい」をご紹介します。
 その原料ですが、有名なさつまいも品種の「紅はるか」と宿毛市で栽培された「翠王」の絶妙なバランスとなっています。
 まずストレートで飲んでみましたが、口に含むと甘さとまろやかさがいい感じでひろがります。ガツンと来るいわゆる芋焼酎のクセがなく、万人受けする味だと思います。もちろんロックもおすすめです。
 肴としては、真っ先に頭に浮かんだのがチーズでした。記憶の中にチーズといぶりがっこを食しながらうまい芋焼酎を呑んだことが思い出されました。
 多くの食べ物と相性のいい芋焼酎、その中でも甘さとまろやかさを持った「宵のかたらい」をぜひご賞味ください。
 ※呑んだ感想等あくまでも個人の主観です。ご了承ください。...
語らおう!!

きくちゃん
 坂本久代さん
 延野々地区

