



こうじをそそぐ宮岡さん。塩こうじ(液体)は1本220円。塩こうじ(もと)は1袋350円。

目次

今月のあじなもの	2
施政方針・主要施策・予算	4
ワクチンの無料接種を延長します	7
新・中山地域事務所完成！	8
犬の登録・狂犬病予防注射	10
トライアスロン大会	12
しせいニュース	13
ほっとアングル	20
くらしインフォメーション	24
まなびランドいよ	26
健康ガイド	28
子育て支援センターあおぞら	30
イベント情報、カレンダー	31
みんなのひろば	32



◎表紙の紹介

2月26日、北山崎幼稚園で「未就学児料理教室“キッズキッチン”」が行われました。

周りの大人はできるだけ見守りに徹して、料理をするのは子どもたち。包丁の使い方を教えてもらい、豆腐を手の上に載せて切る姿は、子どもも大人もドキドキでした。(詳細は22ページに掲載)

◎問い合わせ

伊予市役所 ☎982-1111(代)
 中山地域事務所 ☎967-1111(代)
 双海地域事務所 ☎986-1111(代)
 ホームページ <http://www.city.iyo.lg.jp>
 メール iyo-daihyo@city.iyo.lg.jp

塩こうじブーム

肉が軟らかくなると評判の「塩こうじ」。頻繁にメディアに取り上げられ、人気が広がっています。

宮岡こうじ店(米湊)の宮岡悦子さんは、昨年3月ごろ、テレビを見て塩こうじの料理を知りました。

「鶏肉の薄切りに塩こうじをまぶして野菜と炒めました。皆がおいしいと言っただけ。こうじを買うお客さんに、一緒に塩をつけて勧めてたんです。昨年末からブームが来て、今年、商品として売り始めました。」

こうじができるまで

こうじは4日間かけて作られます。まず米を洗い、一晩水に浸します。翌日ザルに上げて蒸し、こうじ菌を付けてまた一晩寝かせます。何度も混ぜ、温度や湿度を調整して、翌朝ようやく出来上がります。



塩こうじ＝こうじ＋塩＋水

塩こうじを作るには、このこうじに塩と水を加えて混ぜ、1日1回かき混ぜます。約10日間で出来上がり。宮岡こうじ店では、塩とこうじを混ぜた塩こうじ(もと)、すぐ調味料として使える塩こうじ(液体)が売られています。(町家でも販売)

こうじ店を残したい

大正9年創業の宮岡こうじ店。こうじ店を残したいと、甘酒やひしお漬物、そして塩こうじと、さまざまな商品を作ってきました。

「小さい店ですが、近隣の方々に助けられ、商売を続けさせていただいています。塩こうじは、塩のように使えて、まろやかな味になりますので、ぜひ試してみてください。」