

目次

今月のあじなもの	2
特集 伊予市のボランティア	4
イノシシ被害から農地を守る	8
伊予市の財政状況	10
がん検診、新庁舎建設、長寿がい〜よ！など	12
しせいニュース	14
ほっとアングル	19
くらしインフォメーション	22
まなびランド	24
健康ガイド	26
日常を切り取る	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

9月7日、ぐんちゅう保育所に突然現れたのは、愛媛マンダリンパイレーツのますくまん。「ますくまん☆ぬり絵コンテスト」に応募した子どもたちへプレゼントを持ってきてくれました。

●問い合わせ

伊予市役所 ☎982-1111 (代)
〒799-3193 伊予市米湊820番地
中山地域事務所 ☎967-1111 (代)
〒791-3292 伊予市中山町出洲2番耕地138番地1
双海地域事務所 ☎986-1111 (代)
〒799-3292 伊予市双海町上灘甲5821番地6
ファックス ☎983-3681 (代)
ホームページ <http://www.city.iyo.lg.jp>
メール iyo-daihyo@city.iyo.lg.jp

隠れた家庭料理

「カレーに栗」と聞くと、驚く人が多いのではないだろうか。しかし、中山地域の一部では当然のように家庭料理として作られてきました。

栗カレーは、もともと、農業協同組合の女性部が考えた料理です。「秋のカレーはほとんど栗カレー」という、永木地区の矢野久志さんの家では約30年前から食卓に上っています。妻のひとみさんが作ってくれた栗カレー(写真)に、「おいしいです」と笑顔の久志さん。栗カレーは夫婦円満の秘訣かもしれません。

栗カレーの作り方

栗カレーは、ジャガイモの代わりに栗を入れます。栗は型崩れしにくく、溶け出しにくいのが特徴です。「さらっとしたカレーになるので、肉は鶏肉の方があっさりとして合います」と話すひとみさん。料理のポイントを尋ねると、「栗をつぶさないように、でもしっかりと火を通すことが大事です。栗の甘みを引き立たせるため、カレールーは辛めを使います。にんにくを入れてもおいしいですよ」と教えてくれました。

甘い中山栗×辛口カレー

中山栗は8月下旬から10月下旬まで収穫できますが、一つの品種の収穫期間は15日間程度と短く、日向(ひまか)↓大峰(おほみね)↓紫峰(むらさき)↓筑波(つくば)↓銀寄(ぎんよせ)↓岸根(がねね)へと収穫できる品種が移り変わっていきます、遅い品種ほど甘味が増します。

ひとみさん曰く「栗カレーは口に入れた瞬間が勝負」だそうです。今が旬の甘くて大きい栗こそ、カレーに入れると食べた瞬間に存在が際立ち、おいしいそうです。

栗の名産地・伊予市ならではの、中山栗がごろっと入った栗カレー。皆さんも一度作ってみませんか。



今月のあじなもの 中山栗がごろっと入った栗カレー

