

目次

今月のあじなもの	2
秋の叙勲、年末年始のごみ、長寿がい〜よ!	4
予算執行状況	6
しせいニュース	7
ほっとアングル	13
くらしインフォメーション	18
まなびランド	20
健康ガイド	22
日常を切り取る	24
子育て支援センターあおぞら	26
イベント情報、カレンダー	27
みんなのひろば	28



●表紙の紹介

11月9日、6歳の誕生日を迎えた、とべ動物園のゾウ「媛ちゃん」に、とりのき保育所の子どもたち77人が、自分たちで育てたさつまいもをプレゼントしました。

●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 伊予市中山町出淵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



今月のあじなもの 朝日屋食堂の鍋焼きうどん



ニンジン、ネギ、油揚げ、くずし(練製品のこ)が入った、具がたっぷりの鍋焼きうどん(400円)。
いりこのだしに、鶏ガラと豚骨のだしを加えた、中華そば(写真奥、500円)のファンも多い。

伊予市産の食材にこだわる

今年創業60周年を迎えた老舗「朝日屋食堂」。伊予市を食で盛り上げる、伊豫国あじの郷づくりの協力しています。看板メニューは、創業当時から変わらない鍋焼きうどん。甘めで懐かしい味が人々を引きつけます。中華そばのファンも多く、人気メニューです。
いりこを使っただしがベースで、中華そばはもちろん、きつねうどんや肉うどんなど、同じうどんでも、メニューによって少しずつ味付けを変えて、大事に作っています。

2代目店主の坂本昭隆さんと妻・絹代さんは、「使っとんは、地元物ばかり。地元産がおいしかる。県外から帰ったら必ず食べに来る人や、親子2代・3代に渡る人もだいたいおいで」と話します。伊予市産にこだわって、取引業者の閉店で材料が変わってしまうことがあっても、今までに近い味を研究して、昔からの味を変えないようにしています。

「朝5時から仕込み、あく取りが大変やけど、あくを取らんかったらだしの味が全然違う。一つ一つ手間をかけて、真面目に頑張るとるけん、またお立ち寄りください」と笑顔で話す2人。この冬、鍋焼きうどんでおなかと心を温めませんか。

朝日屋食堂
☎ 10:00~19:00
☎ 月曜日
☎ 982-0254
☎ 灘町16