



伊豫國  
あじの郷

今月のあじなもの

伊予ナス

伊予市で作った「伊予ナス」と  
仲神農宴の仲神正樹さん(上三谷)

目次

|               |    |
|---------------|----|
| 今月のあじなもの      | 2  |
| 特集 むし歯ゼロへ     | 4  |
| 保健栄養学級 ほか     | 7  |
| 市民満足度調査結果     | 8  |
| 伊予市職員採用試験     | 11 |
| しせいニュース       | 12 |
| ほっとアングル       | 21 |
| 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 |
| じゃこバー牛        | 32 |



◎表紙の紹介

4月26日、佐礼谷小学校で特集の取材をさせていただきました。表紙は5・6年生、特集では1～4年生が登場しています。

佐礼谷小学校では、毎週木曜日はフッ素で口を洗う日です。音楽に合わせて1分間行います。

◎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](mailto:iyo-daihyo@city.iyo.lg.jp)

伊予市で作ったナス  
|| 伊予ナス

ナスは伊予市で多く作られている特産品です。ハウス栽培で作られたナスの収穫時期は4月～翌年1月。「伊予市で作ったおいしい『伊予ナス』を食べてほしい」

そう語るのは、「農家のおいちゃん」でありたいという、『仲神農宴』の仲神正樹さん。「食べ物がなくなってしまうのは農家やなくてみんなやけん」と、農業全体の底上げに力を注ぎ、伊予市を食で盛り上げる伊豫國「あじの郷」づくりにも協力しています。

伊予ナス料理

仲神さんが育てている伊予ナスは、品種名を築陽といい、長さは25cm程度。皮が柔らかいため、皮と中の食感が近く、料理に溶け込みやすいのが特徴です。

「ナスを輪切りにして、中にひき肉を挟んで揚げて、甘辛のあんかけにするとおいしいですよ。ナスは油との相性が抜群なので、一度素揚げしてからミートソースと絡めて食べてもおいしいです。夏バテ対策、食欲増進にぴったりです。」

後々続けていける農業へ

現在25歳、ナス栽培6年目。できるだけ農薬を減らした新しい栽培方法を取り入れたり、直接販売できるイベントに参加したり、熱心な研究とさまざまな挑戦をしています。

「消費者に自分の商品を直接説明することができます。モチベーションにつながります。農業に携わる人の知識や技術の向上で、業界全体を底上げしたいです。後々続けていけるようになりたいです。後々困ります。農業を家の手伝いと言う人もおるけど、自分の意思で農業しよるけん、誰でもできるものじゃなく、農家にしかできないものに変えていきたいです。」