



伊豫國
あじの
郷

今月のあじなもの
宮野製麺所の麺

【うどんの製麺】小麦粉と塩水で練り、幅35cmほどの帯状にしたものを何度も圧迫して締めいき、切り出す。

目次

今月のあじなもの	2
伊予市の夏イベント特集	4
国民健康保険税 ほか	6
こころの体温計 ほか	8
伊予消防署職員採用試験	9
広報区長が決まりました	10
しせいニュース	11
ほっとアングル	17
くらしインフォメーション	20
まなびランド	22
健康ガイド	24
きらり人 - 千桃生 そらさん	26
イベント情報、カレンダー	27
伊〜よ！わくわくえだまめすいとん	28



◎表紙の紹介

5月29日、ロンドンオリンピックに出場する、武田大作選手(南山崎地区出身)の横断幕が設置されました。上の写真は子どもたちにサインを求められる武田選手。(詳細は17ページ)

◎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

商売だけではなく
地域の活性化を

中山地区の商店街で、早朝より親子で製麺を行っているのは、「宮野製麺所」の宮野篤夫さん(3代目、写真奥)と昌之さん(4代目、写真前)。
宮野製麺所で作られた麺や粉は、以前は中山地区の人口も多く、区内での消費が主流でしたが、最近市外にも多く出荷するようになりました。「商売としてだけではなく、家族で暮らす地域の活性化の必要性を感じています」と話す篤夫さん。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。
製麺・製粉

宮野製麺所では、そばやうどん、そうめん、中華麺、はつたい粉(裸麦やとうもろこしの粉)、きな粉などの商品を取り扱っています。そばは玄そばを自家製粉し、ひきたてを打っているのも風味が良いと評判です。
中山の特産品コーナーなどで見かける「しいたけうどん」も、昭和60年ころ、中山特産のしいたけを粉状にして製麺し、おみやげ用として開発しました。最近では、モチモチとした食感で人気が出ている、もち麦の製麺も依頼があり、出荷しています。

あじを引き継ぐ

4代目の昌之さんは、3年前まで松山の飲食店で働き、27歳の時に父の後を継ぎました。実家は昭和7年創業の老舗。兄がいますが、中山が好きで自分が継ごうと考えました。「まだ父に聞くことがたくさんあります。一人前になれるのは、まだまだですが、今までのあじを引き継いで、新しい売り方をしていきたいです」と、真剣なまなざしで話してくれました。