

## 今月のあじな達人

中山農産加工組合 榎木 勝子 さん



地元の材料にこだわって、心を込めて手作りしています。見た目でも楽しめるよう工夫しているので、ぜひ味わってみてください。

榎木さんの商品は、栗の里なかやま、町家、バリュー、スーパーABC、ジョープラ(アンテナショップ)等で購入できるほか、数量によっては通信販売も行っています。

伊豫國「あじの郷」づくり⑦

## あじプロねっと

実りの秋・食欲の秋がやってきました。伊豫國産の野菜や果物もおいしく実っています。この機会にちよっぴり地産地消を意識して、地元の食材を食べてみませんか。

### イベント

いよし市民総合文化祭&ふるさとフェスティバル  
～伊豫國あじの郷ブース出店～

■出店内容 特産品、加工品(お寿司、お餅、筍水煮等)、じゃこ天、花かつお、珍味など  
「伊豫國あじの郷」ののぼりが目印です。ぜひご来場ください。

ふるさとの味届けませんか？

### “伊豫國「あじの郷」小包便”

伊予市の味をぎゅっと詰め込んだ、お得な「伊豫國『あじの郷』小包便」を販売します。

■料金 3,800円(送料込み)

※北海道、沖縄及び離島は別途送料加算。持ち帰りの場合は3,000円。

■申込期間 10月1日(木)～15日(木)

※発送は10月下旬。クール便でお届けします。

■申込先 ふたみシーサイド公園(☎986-1737)、中山特産品センター(☎967-1500)、町家(☎946-7245)。



#### 内容(予定)

- ・みかん ・じゃこ天
  - ・そのまんまちりめん
  - ・削り節 ・中山栗
  - ・伊予柑ようかん
  - ・中山ふるさとせんべい
  - ・煮干 ・伊予柑ゼリー
  - ・ゴールドキウイ飲むゼリー
  - ・木製コースター
  - ・伊豫國シール
- (計12点)

### 「あじ郷」委員のつぶやき

9月2日～4日の3日間、市内の小中学校でハモを使った給食が提供されました。食育・食文化推進グループ作成のハモについての資料を、給食と一緒に配布し、地元でとれる食材についての理解を深めてもらい、地産地消を推進しようという新たな取り組みでした。味も「ふんわりとした食感でおいしかった」と好評でした。



### 今月のプチ食育

「いただきます」って言っていますか？」

「いただきます」は、日本での食事のあいさつで、食材そのものや、食材をつくってくれた人、料理をしてくれた人への感謝の気持ちを表しています。

食べ物への感謝の気持ちを忘れずに、食事はおいしく、残さず食べましょう。

