

五勇士 プチ食育



おタイ



寒い時は温かい鯛飯が一番よ！！



クリベえ

違うよ！栗ご飯が一番なのだ！！



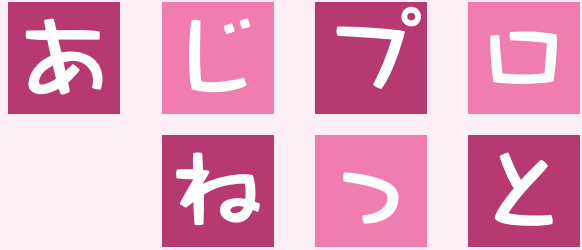
ピフひめ

どっちもおいしいけど、実はお米も大事！お米はよくかんで食べると甘い味に変わりますわ。唾液の中の消化液がご飯のデンプンを糖に変えてくれるのよ。ホカホカご飯をいっぱい食べて、みんなで寒い冬を乗り切りましょう！！



オー！！

伊豫國「あじの郷」づくり③



『キッズキッチン』って知っていますか？

幼少期の食習慣は、子どもの一生の食生活を左右すると言われるほど、重要なものです。今、「食」の大切さや「料理の楽しさ」を学ぶ、未就学児を対象にした料理教室『キッズキッチン』が注目されています。

伊予市でも、繊細なダシの味が分かる子ども、「命」に感謝して「いただきます」が言える子どもを育てていきます。

今月の あじな 達人

伊豫國「あじの郷」づくり協賛
上灘漁業協同組合 共栄網

副会長

大森 重樹 さん

工場長

和田 幸男 さん

会長

荻野 由明 さん



地域の主要産業として、地産地消を推進し、安くておいしい商品を提供していきます！

共栄網では、最近改築した新水産加工施設で煮干しやちりめんの製造販売を行い、イワシの唐揚げや塩辛など、さまざまな商品も開発しています。特にイワシの唐揚げは、給食で子どもたちに大人気！自分たちで獲った新鮮な素材だけを使用し、安全安心で、味にも自信があります。シーサイドふたみや個別での販売もありますので、ぜひ味わってみてくださいね！



共栄網 双海町上灘甲5963-3、☎986-0205(代)
商品に関する問い合わせ ☎986-1133

あじの郷五勇士がゆく！

その9

伊豫國『伝説の食材』探し



ミカンまる

伊予市は、レタスの出荷量が県内1位！歯切れがよく、食味(食べ物の味わい)が優れていると評判なんだ。今回は、ボク「ミカンまる」がレタス農家を訪ねました！



南伊予レタス部会
副会長
徳本 春好 さん

レタスは寒い中での作業や、収穫後もきれいに葉を落とし、ラップをかけるなどの手間と労力がかかります。レタス農家の徳本さんが、一番こだわっているのは、八分玉での収穫。それ以上大きくなると、葉が硬くなり、苦味が出てきます。できるだけおいしい状態で、皆さんに食べてもらいたいと、収穫の時期には最も気を配るそうです。

今が旬！絶品の『伊予市産レタス』をぜひ食卓に登場させてくださいね！！

