



今月のあじなもの 濱田屋のカツ丼

写真：濱田屋のカツ丼 670円。

目次

今月のあじなもの	2
新年のごあいさつ	4
税についての作文	5
年男年女の今年の抱負	6
しせいニュース	8
ほっとアングル	12
くらしインフォメーション	16
まなびランドいよ	18
健康ガイド	20
きりり人 - 清家 久さん	22
イベント情報、カレンダー	23
みんなのひろば	24



◎表紙の紹介

12月7日、観光いちご園(双海町三島地区)で、赤いいちごをうれしそうにほおぼる、翠小学校の児童たち。毎年食べている地元の児童にとって、待ちに待ったこの時です。口の中に広がる甘酸っぱさに、思わず笑みがこぼれます。

◎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

明治25年創業

今月のあじなものは、明治25年に創業した老舗、濱田屋(湊町)の名物カツ丼です。濱田屋は食で伊予市を盛り上げる「伊豫國あじの郷づくり」に協賛しています。現在の店主、濱田芳雄さんは、15年前に兄の後を継ぎ、6代目になりました。
「カツ丼が店で出るようになったのは、昭和30年ころ。4代目である父は、カツ丼の存在を知り、でも具体的にどのようなものか分からず、『天丼は天ぶらが載っているものだから、カツ丼も同じようにトンカツを載せるのだろう』と、うどんつゆのカツ丼を考えついたようです。」

卵でとじてないカツ丼

濱田屋のカツ丼の最大の特徴は、卵でとじておらず、しょうゆベースの甘めのつゆがかかっていることです。そのため、通常、卵でとじられてふやけてしまうトンカツの衣を、サクサクのまま味わえます。卵ありも選べますが、とじるのではなく載せるので、サクサクは変わりません。
作るときに最も気をつけているのはこのトンカツの衣。厚すぎず薄すぎず、小麦粉・卵・水・パン粉を絶妙なバランスでつけて揚げています。

地元店から仕入れる

トンカツに使われている肉やしょうゆ、だしのもととなるムロブシ(ムロアジが原料)は、地元店から仕入れたもの。伊予市のあじを大事にして、濱田屋のカツ丼はできています。
カツ丼以外にも、同じだしをベースにした野菜たっぷりの中華そばも、あっさりしておいしいと人気です。創業120年の歴史をあじわってみませんか。