

目次

今月のあじなもの	2
成人式	4
税の申告	6
人事行政の運営状況を公表します	10
しせいニュース	12
ほっとアングル	17
くらしインフォメーション	20
まなびランドいよ	22
健康ガイド	24
子育て支援センターあおぞら	26
イベント情報、カレンダー	27
みんなのひろば	28



◎表紙の紹介

1月8日、しおさい公園市民体育館で成人式が行われました。今年の新成人は370人。同級生との再会を喜んだり、成人するまで育ててくれた親に感謝したり、特別な一日になりました。

◎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



今月のあじなもの こねこね亭でそば打ち体験



そば打ち体験…所要時間1～2時間、4食分2,000円+体験料1人300円。要予約。(参加者と指導員(写真左から):小川明子さん、悠真くん、松野麻衣さん、松本拓真くん、理恵さん、細川弥恵子さん、こねこね亭の鶴岡さん。)

初めてのそば打ち体験

1月11日、下吾川に住む大人4人、1歳と4歳の子ども2人のそば打ち体験取材しました。この日の参加者は、同じ幼稚園に通う子を持つママ友の皆さんです。そばを打つのは全員初めてでした。

場所は、中山町中山、クラフトの里にあるそば屋「こねこね亭」。中山町産100%のそば粉を使ったそばが食べられるほか、そば打ち体験も行っています。中山町がそばどころだと初めて知った参加者もいました。

そばの打ち方

そばを打つ過程は次の通り。

- ① そば粉、強力粉を混ぜ合わせる。
 - ② 水を入れてさらに混ぜる。
 - ③ 柔らかくなるまでこねる。
 - ④ 打ち粉をひいて四角く延ばす。
 - ⑤ 生地をたたんで切る。太さは1.5mm程度。
 - ⑥ ゆでて、洗って、盛る。
- 難しいのは、四角く、破れないように延ばすこと、大きな重い包丁で細く切っていくことです。交代で挑戦していきます。

自分たちで打ったそば

こつこつ生地から作ったそば。約1時間かけて完成しました。「いつもは買って食べてましたが、作ったら大変ですね(松野さん)。「家ではなかなかできないのでいい体験でした(細川さん)。「みんなでわいわいできるのが楽しいです(松本さん)。「子どもも真剣に見ていました。また来たいです(小川さん)。

出来上がったそばは、こねこね亭オススメのざるそばでいただきます。自分や家族、友人が作った打ちたてのそばをすすり、「おいしい!」と、皆さん満足そうな表情でした。