



早朝3時から行われる中山まんじゅうの製造風景。蒸し上がったまんじゅうから白い湯気が上っていく。

伊豫國
あじの
印

今月のあじなもの
中山まんじゅう

目次

今月のあじなもの	2
特集 関住の菜の花	4
しせいニュース	6
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 — 武田 ^{しゅんや} 峻佳 くん	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

1月29日、しおさい公園周辺で「第6回伊予市駅伝大会」が行われました。参加者は70チーム、約600人。

8区間をたすきでつなぎ、ゴールを目指しました。(詳細は12ページに掲載。)

◎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

ふわふわもちり

今月のあじなものは、中山地区の銘菓「中山まんじゅう」です。ふわふわもちりとした食感が人気で、中山町商店街にある、まんじゅう屋久保で作られています。

まんじゅう屋久保の3代目、久保邦宏さんは、食で伊予市を盛り上げる「伊豫國あじの郷づくり」の実行委員を務め、「中山まんじゅう」という商品名からもわかる通り、地元である中山地区を大事にしながら食に携わっています。

製造過程

早朝3時、6人体制で製造を開始します。まず生地を混ぜることから始めます。その日の気温や湿度によって混ぜ具合を変えます。生地は10分間混ぜられ、次に60分間かけてイースト菌をふかします。その後、生地は蒸し器にかけられ、約10分後、真っ白い蒸気とともに、ほわほわの「中山まんじゅう」が出来上がります。「出来たてを食べたら、もう他のを食べられなくなりませよ」と、久保さんは自信満々に話します。

毎日約2000個

「中山まんじゅう」の賞味期限はたった2日間。防腐剤を使っていないためです。それでも毎日約2000個が作られ、市内外のスーパーなどで販売されています。

『おみやげでもらっておいしかったから送って!』という問い合わせも多くあります。買ってきてくれる人の多くはリピーター(繰り返し購入する人)ですね。」と話す久保さん。

昔ながらの懐かしいあじ、そして忘れられないあじであることを、リピーターの方々が証明しています。