

今月のあじな達人

夕焼けぴちぴち市 豊川 めぐみ さん

「夕焼けぴちぴち市」は、浜のお母さんたちが営む「さかなや」です。土・日曜に限定の営業ですが、お店には水揚げされたばかりの新鮮な魚介類が並び、お好みに応じてさばいてくれます。



また「鯛めし」「いずみや」「酢炊き」など、絶品漁師料理もお手頃価格で提供しています。お刺身や弁当の予約も承りますので、営業時間中にお問い合わせください。

※鱧(ハモ)特製御膳大好評販売中！(要予約)

夕焼けぴちぴち市(双海町串甲3670-8、しもなだ運動公園の海側、☎987-0050)
営業日時 毎週土・日曜日、10:00~17:00

「あじ郷」委員のつぶやき

皆さん、「郷土愛」という言葉をご存知ですか？郷土愛とは、自分の暮らす土地を好きだと思う心のこと。例えば、全国ネットのテレビやラジオで「愛媛県伊予市の…」などと言っていると、「あっ!？」とビックリしませんか？それがすでに、郷土愛の表れです。同じ街に住む人と同じ考えを分かち合うことができたなら、自然と嬉しくなってパワーアップする気がしますよね。私自身、伊予市に生まれ育った身として、この街のことは何でも知りたいし、どんどん良いところを見つけて、もっと多くの人に知ってもらいたいと思っています。

当実行委員会では、そんな郷土愛を大切にしたい「サポーター」を募集しています。私たちと一緒に「あじの郷」とおして、素敵なまちづくりを目指しませんか！



丸本 幸子 委員

サポーターは伊予市ホームページで随時募集中！

伊豫國「あじの郷」づくり⑫

あじプロねっと

3月は春のスタート月。山野では山菜が顔を出し始めます。春ならではの苦みを持った植物には、冬の間、体に溜まった老廃物を外に排泄する働きがあります。体の熱を冷まして胃腸を整え、利尿便通の効果に優れた山菜を積極的に取り入れ、体の中からスッキリしましょう！

また、ビタミンCが豊富ないちごや、鉄分が豊富なひじきもおいしくなります。海・山・里に栄養が豊富な食材が登場するうれしい季節ですね。

“あじの郷五勇士”

おタイのプチ食育



七福神の一人、えびす様が釣り上げて持つ鯛は、お祝い料理でよう出されたりするんですよ。瀬戸内海で、えびやいか、貝類なんかを食べて大きくなった鯛の味は、とってもおいしいけん、ぜひ食べとーみ!!

あじの郷五勇士がゆく！

伊豫國「伝説の食材」探し その1

伊豫國ってこんなところ！

伊豫國は、郡中地区の削り節産業、双海地区の新鮮な魚介類、中山地区の農産物をはじめとする「食」の宝庫だよ！

「栄養学」を唱えた佐伯博士が幼少期を過ごし、また「栄養」を冠した寺があるなど、今日の「栄養学」とのかかわりが深い地でもあるんだね！



伊豫國には、天下一品の食材や郷土料理がたくさん眠っているのでござる！皆さんも、我ら「あじの郷五勇士」とともに、伝説の食材を探してほしいでござるよ。どんな小さな情報でもいいので待っているでござる！

