

あじの郷
五勇士の
プチ食育



今の時期、よく食べているいもたきは、愛媛の郷土料理だよ！

藩政時代に行われていた「お籠り(おこもり)」と呼ばれる親睦行事が始まりとされているよ！約300年もの歴史があるんだって！

給食にも出る、秋を感じる郷土料理。今年、何回食べられるかな？

伊豫國「あじの郷」づくり^{くに}⑱



朝晩の冷え込みが増してきましたが、体を温める効果のある、伊豫國産の根菜類も旬を迎えます！体調管理を十分に行ない、風邪などを引かないように気をつけましょう！

あじ郷
委員の
つぶやき

▼鯉照り焼き丼、鯉の湯引き、鯉の天ぷら、鯉の南蛮漬…鯉いっぱい！の特製御膳



9月4日(土)に下灘夕焼けぴちぴち市周辺で行われた鯉まつり。チラシ片手に、たくさんの方が「伊予灘天然活き鯉特製御膳」を食べにいらっしやいました！

新鮮な下灘の鯉が、少しずつ認知されているようで、とてもうれしかったです！

これからも一生懸命がんばりますので、皆さんぜひお立ち寄り下さい！

夕焼けぴちぴち市一同

今日の
あじな
達人



下灘漁業協同組合
組合長
若松 利光
さん

下灘漁協は、西日本有数の沿岸漁業基地である「豊田漁港」を拠点に、小型底引き網、ローラーごち網を中心とした漁業を行っています。

下灘漁協では、全国的にもめずらしく、午後3時からセリが開始され、タイ・アジ・カレイ・鯉・タコ・イカなどの活魚が売り切れるまで続きます。迫力のあるセリは、一見の価値有り！

これからも、鯉の地域内消費促進や、全国へ向けたブランド展開にも積極的に取り組んでいきます！

◆問い合わせ 下灘漁業協同組合 ☎987-0021

あじの郷五勇士がゆく！
伊豫國『伝説の
食材』探し その6

あじもサイズも
日本一の中山栗！

『山里で収穫ネット 栗拾う』

地面に張った青いネットが実った栗を収穫します

将軍家光も賞賛した中山栗。中山町は、肥沃な土壌と年間約1,600mmの降水量という、おいしい栗をつくる条件がそろっています。

栗づくり45年の泉敏男さん(中山町中山)は、「我が青春は『栗』なり！」と言うほど、栽培や収穫方法に独自のアイデアを活かし、とにかくおいしい栗をつくり続けてきました。「生きているうちに、東京ドームの広さは、栗を栽培するぞ！」と、立てた目標はとうに達成！現在約20品種の栗を栽培しており、9月下旬以降に収穫される栗が最もおいしいそうです。「手をかけてやれば、しっかり答えが返ってくる」と、大きく実った栗を片手に、嬉しそうに教えてくれました。あじもサイズも日本一の中山栗！ぜひ味わってみてくださいね！

◆問い合わせ 栗栽培農家・泉 敏男さん ☎967-1255(自宅)

