



今月のあじなもの —— キウイフルーツ

写真：福岡さんが作ったキウイフルーツ。どれも大きくきれい。

目次

今月のあじなもの	2
2011 いよしの笑顔	4
叙勲・表彰、税についての作文 ほか	6
暴力団排除条例、年末年始のごみ ほか	8
予算執行状況 ほか	10
しせいニュース	12
ほっとアングル	19
くらしインフォメーション	24
まなびランドいよ	26
健康ガイド	28
子育て支援センターあおぞら	30
イベント情報、カレンダー	31
みんなのひろば	32



◎表紙の紹介

五色浜の夕日がモザイクアートになりました。制作したのは、伊予中学校の2年生77人。1.5cm四方に切った折り紙を、5m×7mの大きな紙に、ていねいに貼り付けました。

【撮影日：11月8・9日】

◎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

なぜキウイフルーツ？

愛媛と言えばミカンです。しかし昭和50年ごろ、ミカンの供給が多すぎて価格が下がり、違うものを選ばれたのがキウイフルーツです。伊予市では、南山崎地区や双海町下灘地区を中心に取り入れられ、現在も多く生産されています。愛媛は日本一の生産量で、県内で最も多いのは伊予市です。下灘の富貴地区に住む専業農家、福岡シゲ子さんも、20年以上前にミカン畑の一部で作り始めました。

収穫できるまで

キウイフルーツは、つる性の植物です。一年目は苗を植えて棚を作り、つるが伸びて天井に届くまでになりました。二年目は、つるが広がり、約10箱の収穫がありました。三年目は約50箱、四年目は約150箱収穫できるようになりました。

おいしく作るコツ

キウイフルーツ作りは、春、つばみのない芽や多すぎる芽を摘み、6月に花付け、7月に実を間引き、11月に収穫します。出荷後は完熟するまで冷蔵倉庫で寝かせます。福岡さんに、おいしく作るコツを尋ねました。「子どもと同じ、愛情です。接する時間が多いと、変化にすぐ気付きます。どの実にも日がちゃんと当たるように、小まめに剪定します。」

見分け方と食べ方

「軟らかすぎない方がいいです。色が濃く、黒っぽく日焼けしているキウイフルーツの方が甘いですね。」ジャムにしても、ヨーグルトをかけて食べてもおいしい、キウイフルーツ。伊予市の味のひとつとして、ぜひ食べてみてください。