



伊豫國
あじの郷

今月のあじなもの
大崎商店で出会った旬の魚「鱈」

目次

今月のあじなもの	2
名誉市民 故岡本要氏市葬、選挙結果	4
人事異動&新規採用職員	5
新庁舎建設市民ワークショップ	6
ワクチンの無料接種 など	7
公共下水道工事計画、水道週間	8
しせいニュース	9
ほっとアングル	15
くらしインフォメーション	18
まなびランド	20
健康ガイド	22
日常を切り取る	24
きらり人 - 三好 秀明 さん	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

3月31日、伊予市市民会館で『ありがとう伊予市市民会館閉館イベント』が行われ、1階大ホールで歌、演奏、踊り、芝居などさまざまな芸能が披露されました。

◎問い合わせ

伊予市役所 ☎982-1111 (代)
〒799-3193 伊予市米湊820番地

中山地域事務所 ☎967-1111 (代)
〒791-3292 伊予市中山町出淵2番耕地138番地1

双海地域事務所 ☎986-1111 (代)
〒799-3292 伊予市双海町上灘甲5821番地6

ファックス ☎983-3681 (代)
ホームページ <http://www.city.iyo.lg.jp>
メール iyo-daihyo@city.iyo.lg.jp

地元の新鮮で旬の魚を食べ
てほしい

新鮮な魚が安く買えると評判の双海町大久保にある大崎商店。2代目店主の大崎充洋さんは、地元で捕れたばかりの旬の魚をたくさんの人に食べてほしいと、安い価格で魚を販売しながら、「鱈まつり」など地元のイベントにも積極的に参加しています。「関西方面に鱈やマナガツオを配送しているけど、本当はもっと地元の人に食べてもらって、双海の魚のおいしさを知ってほしいですね」



旬の魚は「鱈」

この時期、大崎さんがお薦めする旬の魚は鱈。「鱈は高速で移動する回遊魚で、4〜5月にかけて瀬戸内海沿岸を群れになって通ります。とろけるような食感が特徴で、特に産卵前の脂がのった鱈は格別ですよ。食べ方は、焼いたりタタキにしたりいろいろあるけど、やっぱり刺身。新鮮なうちに刺身するのが一番おいしい」

伊予灘沿線の素敵な景色のなかにある大崎商店。立ち寄ればきつと、旬のおいしい魚に出会えます。

※大崎商店は、伊豫國あじの郷づくりに協賛しています。



大崎商店
☎ 9:00~17:30
☎ 火曜日
☎ 987-0402
☎ 双海町大久保1236-1