

目次

今月のあじなもの	2
新年のごあいさつ	4
新庁舎建設市民ワークショップ	6
水道事業会計決算報告	7
しせいニュース	8
ほっとアングル	14
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
きりり人 - 武智 和臣 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

12月13日、ミカンまると一緒に、1年間の旅に出た伊豫國「あじの郷」づくりPRキャラバン隊。県内外を駆け回り、伊予市の魅力を広めるために活動します。ミカン色のキャラバンカーを見かけたら、手を振ってくださいネ！

●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 伊予市中山町出洲2番耕地138番地6
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



今月のあじなもの

(有)漬新の緋の蕪漬

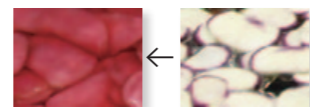
おせち料理で輝く緋色

11〜12月が旬の伊予緋カブを使った、「緋の蕪漬」。愛媛の伝統的な名物の一つです。上野地区で緋の蕪漬を生産する、有限会社漬新は、伊予市を食で盛り上げる、伊豫國あじの郷づくりに協力しています。

目に鮮やかな緋色は、おせち料理でいっそう華やかに際立ちます。伊予緋カブは他のカブに比べ繊維質が多く、浅漬けや煮物に適さないため、栽培農家は多くありませんが、市内では中山地域で栽培されています。

酸と反応して赤くなる

「漬ける前のカブは外側が赤、中は白です。収穫後酢漬けされると、アントシアニンという自然の色素が酸と反応して、人工着色料を使わずに、内側まできれいな緋色に変わります。緋色とは、透明度のある透き通った赤色のこと。一番のこだわりはこの色です」と語る、専務取締役の新田交玄さん。



色、食感、野菜へのこだわり

緋の蕪漬は、下漬け↓中漬け↓本漬けと約15日間かけて作られます。まず、パリッとした食感が出るよう繊維の方向に沿って切り、塩漬けにし、酢で中漬け、ダイダイ酢と砂糖で本漬けて、商品になります。

新田さんは「できるだけ農薬を使わずに作った野菜で商品作りをしています。手間がかかる物もありますが、面倒くさがったらい商品になりません」と話します。

帰省や旅行で人が集まるお正月に、地元・伊予の名物、緋の蕪漬をみんなで食べてみませんか。

※緋の蕪漬は町家(米湊827番地4、JR伊予市駅すぐ)で通年販売しています。