



伊豫國
あじの郷

今月のあじなもの

閨木醤油

直径約 2 m50cm、深さ約 2 mの大きな樽を、約 5 mの長い棒でかき混ぜます。

目次

今月のあじなもの	2
人事異動・新規採用職員・水道週間	4
総合保健福祉センター建設開始!	6
住吉まつり新名称募集	7
しせいニュース	8
ほっとアングル	16
くらしインフォメーション	20
まなびランドいよ	22
健康ガイド	24
きらり人 - 田中 郁子 さん	26
イベント情報、カレンダー	27
伊予のよもくれつみれ汁	28



◎表紙の紹介

4月14・15日、ウェルピア伊予で「第29回いよし花まつり」が開催されました。

春を感じさせる色とりどりの花を笑顔で見つめる二人は、川中艶恵さん(下三谷)とひ孫の阿部心音ちゃん(湊町)です。

◎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

寡黙な父から教わる

閨木醤油店は、双海町串にある老舗。創業は大正12年です。伊予市を食で盛り上げる伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。
 写真は4代目の閨木隆司さん。
 「中学生のころから醤油をかき混ぜてきました。23歳で家業を継ぐ意思を固めてから15年、今は両親と自分たち夫婦で店を切り盛りしています。2年前に父が心筋梗塞で倒れてから、寡黙な父のしてきたことをたくさん教わることになりました。」

仕込み

「醤油作りの中で最も大変なのは、仕込みです。兄弟総出で行い、年に2回、3つの樽に仕込みます。」
 醤油の材料は、大豆、小麦、こうじ菌、塩水。温かく蒸した大豆と小麦に、こうじ菌を加えるともろみになり、塩水とかけ合わせます。樽一つには約7000ℓ入り、かき混ぜ続けるのはかなり重労働です。冬場は週2回程度ですが、夏場や仕込み直後は毎日かき混ぜます。

3年かけて出来る上がる醤油

「仕込んでから出荷まで1年かかります。『三歳醤油』は、3年かけて仕込みます。その後火入れをし、商品として店頭に並びます。」
 閨木醤油は、スーパーや、閨木醤油工場ホームページ(<http://www.7.ocn.ne.jp/~uruki/>)でも購入できます。

P@CK@TTO!

伊予市の食に関するおいしい情報を掲載した、伊豫國あじの郷通信「P@CK@TTO!」が創刊されました。公共施設などでご覧いただけます。

