

TAKE FREE

ご自由にお持ち帰りください

伊豫國
あじの郷
通信
第16号

P@CKTTO!

ぽ く っ と !

愛媛県伊予市のおいしい情報を“パクっと”食べちゃう地域情報誌



おいしく吞める 料理屋さん特集

翠笑・おが多・忠吉

伊予市産 あじなお仕事発見!

キウイ栽培農家

KeystoneBarの教える

キウイのカクテルレシピ

伊予農業高校×松山大学×あじの郷

iProject!

中川優の中国料理教室&中川優シェフ直伝レシピ
「瀬戸内甲イカの四川味噌炒め」

みそ汁プロジェクト

伊予國みそ汁ポスター入選作品



ミカンまる情報局
読者プレゼントもあるよ!

1988
伊予市
ミカン

TAKE
FREE
¥0

※本誌は無料です



ますます、いよし。

伊予市
あじの郷

01 おいしく吞める料理屋さん特集

翠笑/おが多/忠吉

04 伊予市発 あじなお仕事発見!
 キウイ栽培農家

表紙撮影場所：手づくり交流市場 町家
 マルトモ橋と伊予市のコラボ
 イベント(詳細はP11へ)



05 KeystoneBarの教える
 キウイのカクテルレシピ

06 iProject!~伊予農業高校×松山大学×あじの郷~

08 中川優の中国料理教室

09 中川優シェフ直伝レシピ
 「瀬戸内甲イカの四川味噌炒め」

10 みそ汁プロジェクト
 伊予国みそ汁ポスター入選作品

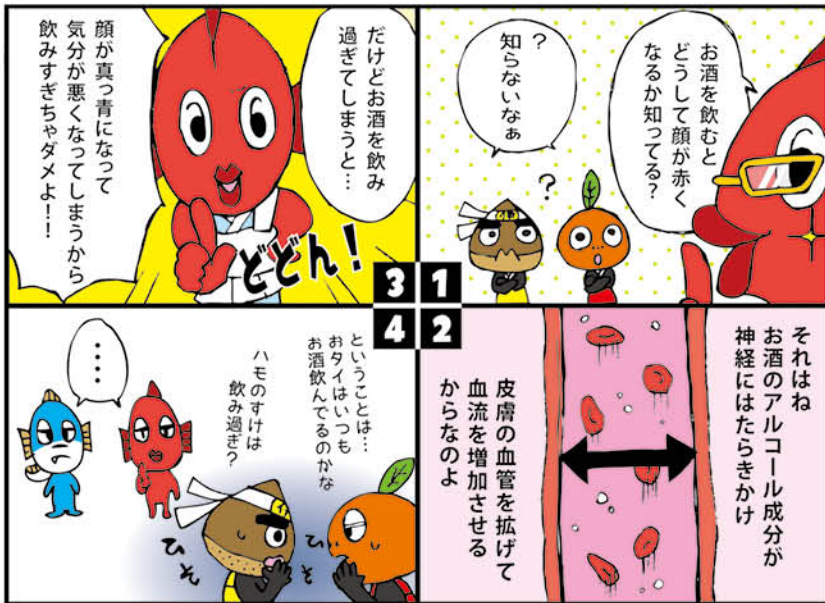
12 配布協力施設一覧

11 ミカンまる情報局

13 読者プレゼントコーナー/
 読者のひろば



【4コマ漫画】呑んで吞まれて



料理どころ
翠笑
 すいしょう

コース料理3,240円(税込)~

伊予市双海町の翠小学校のすぐそばにある、洒落た佇まいのお店は、昨年11月にオープンしたばかりの本格会席料理のお店「翠笑」です。

店主の大畑賢士さんは、翠小学校の卒業生。幼い頃から漁師の親戚が魚を捌く姿を見て育ち、学校から帰ると台所で親が料理をする姿を見るのが日課になるほど料理好きな少年でした。その後は料理人を目指し、京都の有名料理屋で7年間腕を磨いたあと、故郷である双海町にこのお店をオープンしました。

「翠笑」の料理は、素材の味を活かした京都仕込みの上品な味付け。食材の彩りや盛りつけなど、目で見て楽しめる要素がたくさん。一品ずつ丁寧に、手間ひまをかけて調理し盛りつけをするため、完全予約制にしているのも納得です。ご飯はお父様ご自慢の「にこまる」という品種使うなど地元食材にもこだわっていて、旬の食材をたっぷり味わえます。毎月献立が新しく変わるので、来店する度に新しいお料理に出会うことができるのも「翠笑」の大きな魅力です!



料理どころ 翠笑(すいしょう)
 住 伊予市双海町上灘甲 88-7
 電 089-986-1977
 営【完全予約制】11:30~22:00
 休 不定休
 HP <http://sui-syou.jp>
 ※仕出し料理も承ります。

※翠笑は、伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。



焼鳥 おが多

伊予市下吾川にある人気の焼鳥屋「おが多」は、いつもお客さんたちの笑い声と、焼鳥の香ばしい香りで溢れています。焼鳥屋さんで食べるなら、やっぱりカウンター席。目の前で串を焼いてくれる様子が見え、会話もビールも弾みます。

店主の中川博之さんのオススメは当然、串！焼鳥は国産鶏にこだわり、野菜も近くの産直市などで仕入れています。鶏以外にも串の種類が充実していて、どれにしようかしばらく悩んでしまうほど。美味しい串を作るために大事なものは、何と言っても「仕込み」で、時には朝8時から始めるほど手間をかけるそうです。

「おが多」の焼鳥といえば『ポン酢タレ』と『塩』。タレと違い、さっぱりとしていて食べ飽きないので、次から次へと食欲を誘いお酒もどんどん進むこと間違いありません！

飲み放題のコースや、平日女性グループ限定のお得なコースもあって、宴会や女子会にもオススメ。気の合う仲間と是非お立ち寄りください！！



焼鳥 おが多

住 伊予市下吾川 402-1
 電 089-982-6612
 営 17:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)
 休 水曜日



串一本100円(税込)~

※おが多は、伊豫国「あじの郷」づくりに協賛しています。

焼肉 忠吉



バラ肉3人前 2,100円(税込)

皆さん、伊予市中山町に昭和55年から営業している「忠吉」という焼肉店があるのはご存知ですか？中山では知らない人はいないという人気店の店主は、お話好きでとっても元気な本川登美子さん。お店の名前は登美子さんのご主人のお名前「忠」さんに、縁起の良い「吉」の字を加えて今の名前になったそう。

登美子さん一番のオススメは牛バラ肉で、脂の乗った国産の絶品バラ肉がお手頃価格で食べられるのが大きな魅力。また、最初の注文にはもれなく旬の野菜の盛り合わせがセットで付いてくるのも嬉しい！

忠吉のタレにもファンが多く、野菜や果物と調味料を混ぜ合わせたオリジナルのタレは、甘すぎず、少しピリ辛なのでお肉につけて食べれば自然とビールに手が伸びます。

ガッツリ系の焼肉なのに、どこか優しい“中山のお母さん”の味、一度食べれば忘れられなくなりますよ。



焼肉 忠吉

住 伊予市中山町出淵 2-146-3
 電 089-967-1153
 営 17:00頃~23:00頃
 休 日曜日



※忠吉は、伊豫国「あじの郷」づくりに協賛しています。



キウイ栽培農家

愛媛県は日本一のキウイフルーツの産地であることをご存知だろうか。中でも伊予市は愛媛県内トップの出荷量を誇る。しかし、意外かもしれないが伊予市のキウイ栽培の歴史は浅く、温州ミカンの過剰対策として昭和50年に南山崎地区で栽培されたのが始まりだ。

キウイ農家として新たに就農された赤松正人さんにお話を伺った。赤松さんは伊予市下唐川の出身で、以前はサラリーマンとして会社に勤めていたが、いつしか自分自身の手でものを作り売ってみたいという思いが強くなり、3年前に一念発起して地元唐川の特産品であるキウイ栽培への道を踏み出した。

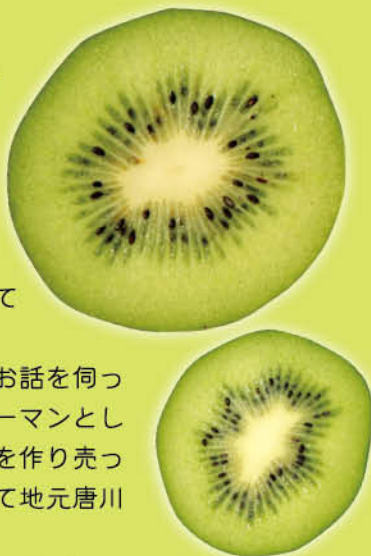
赤松さんの農園はいくつかあり、合わせて50アールほど。農園は山の中腹にあり、足場の悪い急斜面にキウイの木が綺麗に生い茂っている。主にヘイワードという品種を栽培しており、スイーツやカクテルにもよく使われている。

品質の良い大きい実をつけるためには、余分な実を摘み取る「摘果」や、日光をよく当てるため年二回の「剪定」が重要。今年の収穫量はますますとといったところ。ただ、イノシシに食べられるなどの被害が多いのが悩みの種だという。

「まずは経験を積み、確実に、しっかりとしたものを作れるようになりたい」と語る言葉からは、真面目で実直な人柄がうかがえる。現在は生果の出荷のみだが、今後生産量が安定すればジャムやゼリーといった加工品にも挑戦したいと、若き就農者の夢は大きく膨らむ。



キウイ栽培農家
ただひと
赤松正人さん



<材料(1杯分)>

- ◆キウイ … 1/2個 (約50g)
- ◆グレープフルーツ果汁 … 50ml
(もしくは100%ジュース)
- ◆レモン果汁 … 小さじ1
(もしくは濃縮還元レモン果汁100%でも可)
- ◆ポーションシロップ … 1個
- ◆ウォッカ … 15ml
(もしくは癖のない米焼酎20ml)
- ◆氷 … 3つ

※ノンアルコールの場合はウォッカを抜いてグレープフルーツ果汁を多めにしてください。

<作り方>

- ①キウイの果肉をスプーンで取り出して、蓋ができるプラスチック容器に入れる。
- ②マッシャーもしくは、すりこぎ棒の先にラップをして、ある程度果肉の凹凸が残るように潰す。
- ③氷以外の材料をすべて入れ、最後に氷を入れて容器に蓋をする。
- ④20回程、上下に腕を大きく柔らかく振る。グラスに移して完成。



Keystone Bar

住 松山市三番町1丁目10-13トキビル3F
電 089-934-6254
営 20:00~26:00 (土曜 27:00まで)
休 日曜日 (月曜が祝日の場合は営業)

※KeystoneBarは、伊豫国「あじの郷」づくりに協賛しています。

KeystoneBarの教える キウイのカクテルレシピ



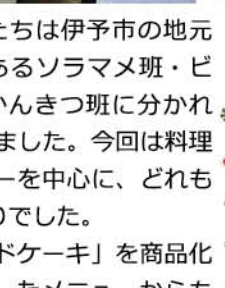
今回キウイカクテルのレシピを提供してくださったのは、松山市三番町にあるショットバー「KeystoneBar」。穏やかにジャズが流れる店内はとても落ち着いた雰囲気、ゆったりとお酒を楽しみたい方におすすめです。

マスターの石原公彦さんは地産地消にこだわっており、さまざまな県内産の旬のフルーツを使ったカクテルが味わえます。9月~11月頃には期間限定で伊予市特産の中山栗を使ったカクテルを飲むことができます。



中山栗のカクテル

iProject!



伊予農高で今年度2回目の試食会を開催 今回は食事メニューが豊富!

10月31日(金)、今年度2回目となる伊予農業高校「試食会」が開催されました!メンバーは第1回に続き、松山大学の学生のほか、伊予鉄会館さん、ウェルピア伊予さん、伊予市の栄養教諭など、合計35人もの方に参加いただき、試食と意見交換を行いました。



生徒たちは伊予市の地元食材であるソラマメ班・ピワ班・かんきつ班に分かれて、合計6種類のメニューを提案しました。今回は料理屋さんで出てくるような食事メニューを中心に、どれもアイデア満載で工夫されたものばかりでした。前回の試食会から「びわ葉パウンドケーキ」を商品化することができましたが、今回提案したメニューからも新しい商品が生まれるよう頑張ります!



伊予農業高等学校 × 松山大学 × 伊予国あじの郷づくり

生活科学科・食品化学科

松山大学

アイプロジェクト
iProject! って何なん?



伊予農業高校・松山大学・伊予国「あじの郷」づくりの3者が協働し、伊予市の特産品などを活用して伊予農業高校の生徒が開発したメニューを、松山大学生が消費者目線で向上させたうえで、企業に売り込み、実際の商品として世に出すことを目指すプロジェクトです!

石鎚山SA(上り線)で「びわ葉パウンドケーキ」販売記念イベント

伊予農高の生徒が考案し、松大生がパッケージを考え、伊予鉄会館さんの協力で商品化された「びわ葉パウンドケーキ」の販売が決まったことを記念して9月20日(日)、石鎚山SA(上り線)で発売記念イベントを行いました。



伊予農高生と松大生が協力して、SAに立ち寄ったお客さんに声をかけ、パウンドケーキの試食とびわ葉茶の試飲を行ったところ、「びわ葉のお菓子なんて珍しいね」「体に良さそう」など、お客様からも大好評!売れ行きも絶好調でした! 「びわ葉パウンドケーキ」は伊予灘SA(上下線)、石鎚山SA(上り線)、松山空港いよてつショップで販売しています。ぜひ一度ご賞味ください!



大阪で「五勇士パン」を販売して見事完売!

伊予農高食品化学科が考案した目玉商品「五勇士パン」を、大阪で行われた観光物産フェアで販売してきました!可愛らしい商品の魅力に加えて生徒の元気な声もあつたことで、初日には



予定していた販売数をあつという間に完売し、次の日にも追加発注分がすべて売り切れました。舌の肥えた大阪人を唸らせることが証明できた「五勇士パン」、今後も様々なところで販売していきますので、ぜひお召し上がりください。



中川優の中国料理教室

10/27
(火)

10月27日(火)、伊予市生涯研修センター「さざなみ館」で、中川優さんを講師にお招きし、市内在住者42人を対象とした料理教室を開催しました。

この日は「瀬戸内甲イカの四川味噌炒め」「四川山椒入り麻婆豆腐」「天外天特製焼き餃子」の3品を作りました。



四川山椒入り麻婆豆腐



Point!
切った豆腐を事前に湯通ししておくことで水分が抜け、味が染み込みやすくなります。

伊予市の旬の食材を使って、家庭で出来る本格中国料理のコツを、中川さんが実際に調理をしながら教えてくださいました。

特に下ごしらえの仕方では、料理人ならではのコツをたくさん教えていただき、参加者からは「分かりやすかった」「ぜひまた参加したい」という声をたくさんいただきました。

瀬戸内甲イカの四川味噌炒め



Point!
イカに切れ目を入れることで塩がよく入り、水分が抜けやすくなります。

Point!
エビの下ごしらえは、塩を振って混ぜると臭みが取れる。さらに片栗粉を入れて混ぜ、水で洗えば汚れも取れるんです。



天外天特製焼き餃子



中川優シェフ直伝レシピ 第6弾

瀬戸内甲イカの四川味噌炒め



<作り方>

- 1 イカの内側に切れ目を入れ、ひと口大に切る。塩を少々振って水気を拭き取り、ボールに入れて塩・酒・コショウを振り、ぬめりが出るまでかき混ぜる。
- 2 かき混ぜた卵白を①に入れ、泡立てるように混ぜたあと、片栗粉とサラダ油を入れて混ぜる。
- 3 フライパンにサラダ油大さじ1を入れて②のイカを火が通るまで炒め、取り出す。
- 4 フライパンにサラダ油大さじ1を入れて、セロリ(表面の硬い筋を取って斜め切り)→シイタケ(削ぎ切り)→赤パプリカ・黄パプリカ(ひと口大)を入れて炒め、イカと一緒に取り出しておく。
- 5 フライパンに1cm角に切った長ネギ・薄切りにしたショウガを入れて炒め、火を止めて豆板醤を加える。
- 6 取っておいたイカと野菜を⑤に加えて炒め、《味付け調味料》を入れて味を絡める。
- 7 最後にサラダ油を少々入れる。

<材料(6人分)>

瀬戸内産甲イカ … 300g
セロリ … 100g
シイタケ … 4~5枚
赤パプリカ … 70g
黄パプリカ … 70g
長ネギ・ショウガ … 少々
豆板醤 … 小さじ2
サラダ油 … 適宜

《イカの下味》

塩 … 少々
酒 … 小さじ1
コショウ … 少々
卵白 … 1個分
片栗粉 … 大さじ2~3
サラダ油 … 大さじ1

《味付け調味料》

砂糖 … 大さじ1
酢 … 大さじ1
しょうゆ … 大さじ2
コショウ … 少々
水溶き片栗粉 … 大さじ1
鶏ガラスープ … 大さじ3

伊予国みそ汁ポスター 入選作品

伊予市の子どもを伊予市の食材で育てよう
みそ汁プロジェクト

【小学生の部 金賞】



【中学生の部 金賞】



伊予市の食材を使った「伊予国みそ汁」の普及を目的にしたポスターの入選作品をご紹介します。



【みそ汁プロジェクト】
月に一度学校給食で伊予市の食材を使ったみそ汁を食べ、伊予市の食文化、食についての知識を深めてもらうための取組。



どの作品も丁寧な作りで、素晴らしい作品がたくさんある！



目指せ知名度アップ!!

ミカンまる情報局

超ローカルキャラ・ミカンまるがメジャーになるため
繋がる道や伊予市の旬な情報も届きますよ！



ミカンまる

伊予市のPRキャラクターで
伊豫国「あじの郷」五勇士のリーダー。
好きな物は、伊予市でとれる
おいしいものならなんでも！

かつお節のおいしさ新体験!! マルトモ(株)×伊予市 秘密兵器「ミクロンガー」登場!

11月21日(土)、マルトモ様と伊予市が協力して、「手づくり交流市場 町家」で、かつお節を活用した料理の試食イベントを開催したんですよ。もちろんボクも参加してきましたよ～!

このお祭りではマルトモさんの秘密兵器「ミクロンガー」が登場したんですよ! なんとなく特撮映画のヒーローみたいな名前やけど、実はかつお節を削る



機械なんよ。そうじょそこの削り機と違って、とっっても薄く削ることができて、その薄さはなんと「25ミクロン」!! 口に入れたとたん溶けちゃうんだから本当にビックリ～～!!

実際にミクロンガーで削ったかつお節を、ご飯の上に乗せて食べてみたけど、ご飯がいくらでも食べられそうなくらいおいしい～! かつお節の出汁のよく効いたお味噌汁もお客さんに大好評だったよ!

↑これが噂のミクロンガー!

ゆるキャラグランプリ 2016 ついに結果発表!



8月17日から3ヶ月間、ゆるキャラたちの熱い戦いもついに決着を迎えたよ!

ボクの総合順位は…1727体中、634位! 去年は752位だったけん、けっこう順位上げたことない!? これも毎日1ポチしてくれたみんなのおかげやけん♪ 本当にありがとう!

同じ愛媛県のみきゃんは2位と大健闘!! 来年のゆるキャラグランプリの開催地はなんと愛媛県。ボクも愛媛を盛り上げるためにがんばるけん引き続き応援よろしくね!

シティブランドロゴ商品第2号! 「ゴールドキウフルーツソース」

伊予市が一大産地であるゴールドキウを使用した「ゴールドキウフルーツソース」ができたよ! この商品は、伊予市の新しいブランドロゴが入った商品第2号! ゴールドキウ、リンゴ酢、蜂蜜などが入って、甘くてちょっと酸味のある仕上がりになるよ。ヨーグルトにかけたり、サラダやお肉料理、魚料理など、ちょい足し調味料としていろんな場面で使えるよ。ウェルピア伊予、太陽市、道後駅などで好評販売中!



配布協力施設一覧

愛媛県内施設

伊予銀行
愛媛銀行
愛媛信用金庫
えひめ中央農業協同組合
伊予鉄道 松山市駅
松山空港
松山大学
えひめ共済会館
伊丹十三記念館
スカイホテル
東京第一ホテル松山
ホテル JAL シティ松山
松山東急イン
エスポワール愛媛文教会館
四国道後温泉 宝荘ホテル
大和屋本店
道後の宿 葛城
道後温泉 ホテル花ゆづき
道後温泉 ふなや
道後温泉 道後館
オールインランド
道後山の手ホテル
道後ぎやまんガラス美術館
道後温泉 ホテル古湧園
道後温泉 茶玻璃
道後 夢蔵
道後 やや
今治極上手巾 伊織
Vimi 美味
ルブリュ マツヤマ
eワーク愛媛
学校法人 愛媛学園
cafe にこら
A コープ西日本
生活協同組合 コープえひめ
いよこココロザシ大学
伊豫国あじの郷
伊予市特産品直売所
(ジョー・プラ内)

※掲載施設以外にも多数の施設・店舗の他「あじの郷」づくり協賛店にも設置協力のいただいています。



愛媛県内道の駅

瀬戸農業公園
マイントピア別子
ひろた「峡の館」
内子フレッシュパークからり
伊方町観光物産センター きらら館
きなはい屋しろかわ
今治湯ノ浦温泉
虹の森公園まつ
S・C マリンオアシスはかた
多々羅しまなみ公園
よしうみいきき館
広見森の三角ぼうし

伊予市内施設

伊予市役所
中山地域事務所
佐礼谷自治支援センター
双海地域事務所
下灘自治支援センター
伊予市立図書館
伊予市総合保健福祉センター
伊予市内公民館 各館
さざなみ館
ふるさと創生館
彩浜館
しおさい公園
手づくり交流市場 町家
ファーマーズマーケット いよこら
なかやま特産品センター
クラフトの里
ふたみシーサイド公園(道の駅ふたみ)
伊予市都市総合文化施設
「ウェルビア伊予」
花の森ホテル
遊栗館
伊予商工会議所
伊予市観光協会
伊予市社会福祉協議会
伊予農業高等学校
フジ伊予店
伊予漁業協同組合
上灘漁業協同組合
下灘漁業協同組合

愛媛県内公共施設

愛媛県中予地方局
愛媛県立図書館
愛媛県美術館 南館
愛媛県消費生活センター
えひめ愛顔の観光物産館
愛媛県男女共同参画センター
松山市立図書館 各館
松山市総合コミュニティセンター
坂の上の雲ミュージアム
松山市立 子規記念博物館
えひめ地域政策研究センター
砥部焼伝統産業会館

県外施設

東京都新宿
・香川・愛媛せとうち旬彩館
東京都大田区
・学校法人佐伯学園 佐伯栄養専門学校
東京都千駄木
・四川料理の天外天
山梨県北杜市
・北杜市 食と農の杜づくり課
・武川町農産物直売センター
・おいしい市場
・三分一湧水館
・白州・尾白の森名水公園「へるが」
・道の駅 南きよさと
中央自動車道
・八ヶ岳 PA 上り
・八ヶ岳 PA 下り
・境川 PA 上り
・釈迦堂 PA 下り
・初狩 PA 上り
千葉県千葉市
・長沼原勤労市民プラザ
・幕張勤労市民プラザ
・稲毛区長沼コミュニティセンター
・美浜文化ホール
千葉県印西市
・印西地区環境整備事業組合 温水センター
埼玉県飯能市
・名栗温泉 さわびの湯
神奈川県足柄下郡箱根町
・芦ノ湖キャンプ村「レイクサイドヴィラ」
神奈川県海老名市
・高座施設組合屋内温水プール
長野県長野市
・豊野健康増進型コミュニティ施設
豊野温泉「りんごの湯」
・戸隠そば博物館「とんくるりん」
・鏡池園地総合案内施設「どんぐりハウス」
・長野市中条地域振興施設「やきもち家」
長野県北安曇郡松川村
・馬籠尾天狗岩温泉 すずむし荘
・道の駅 安曇野松川「寄って停・まつかわ」
静岡県田方郡函南町
・湯〜トピアあかなみ
広島県広島市
・広島市文化交流会館
島根県浜田市
・国民宿舎 千畳苑
徳島県阿波市
・阿波市交流防災拠点施設 エアルフ
愛媛県大阪事務所
愛媛県東京事務所 (順不同)

読者プレゼントコーナー

あじの郷五勇士 オリジナル 缶バッジ1種 &シール

あじの郷五勇士の
かわいいイラストの
缶バッジとシール!
(バッジの船柄は選べません)



タコ焼き八ちゃん亭が載っていてびっくり!! しました。手にとってみて読んで良かったです。必ず行きたいと思っています^▽^
(松山市/R・Nさん)

サツマイモの揚げ菓子の作り方がのっており、とってもおいしそうです!! たこ焼きや、お好み焼きもおいしそうでした。
(西予市/C・Hさん)

びわ葉パウンドケーキ、びわ味がめずらしいし、おいしそうで食べてみたいです。幼い頃はびわをよく食べていたのですが、最近は全く食べていないのでなつかしいです。これからも伊予市の情報をどんどん発信して欲しいです。楽しみにしています。
(新居浜市/R・Aさん)

【応募の宛先】
〒799-3193 愛媛県伊予市米湊 820 番地
伊予市 未来づくり戦略室
「P@CKTTO!」読者のひろば係
【メールでの投稿はこちら】
ajinokuni@yahoo.co.jp

応募方法

ハガキに ①住所 ②氏名 ③電話番号 ④「P@CKTTO!」を読んだ感想 ⑤どこで「P@CKTTO!」を手にしたのかを書いて下記の住所まで送ってください。
当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

〒799-3193
愛媛県伊予市米湊 820 番地
伊予市未来づくり戦略室
「P@CKTTO!」プレゼント係
※冬号の締切は2月29日です

読者のひろば

～読者の方から前号の感想～

愛媛・大阪事務所前のフェアで五勇士パンを女子高生を見て買ってしまったものです。正直、「伊予市」って名前も知りませんでした。が、107のパン屋さん家族の移住あり、海の幸、山の幸、豊かな地域だと冊子を見ながら思いました。食の種々の試み、応援します。食は人間の生きる目的ですね。(五勇士パンおいしかったです)
(姫路市/Y・Kさん)

「読者のひろば」では、読者のみなさんからの伊予市に関する情報や、P@CKTTO!の感想を大募集しています!

あなただけが知っている穴場スポットや伊予市の思い出、ミカンまるの似顔絵や激写写真など、なんでもOK!

採用された方には、五勇士缶バッジをプレゼントします!(住所・氏名を忘れずにね!)

いよし みんな伊予市においでよ！！



ミカンまるツイッター https://twitter.com/iyo_mikanmaru

YouTube・Facebook 「ミカンまる」で検索！