

TAKE FREE ご自由にお持ち帰りください

伊豫国
あじの郷
通信
第17号

P@CKTTO!

ぱ く っ と !

春 2016
号

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

特集
あじな伊予市の
おダシのハナシ



今年オープンの観光いちご農園

まるイチゴファーム

伊予農業高校 × 松山大学 × あじの郷

iProject!

いよしキッズキッチン

中川優シェフ直伝レシピ

「四川山椒入り麻婆豆腐」

TAKE
FREE

¥0

※本誌は無料です

ミカンまる情報局

読者プレゼントもあるよ!



ますます、いよし。

伊予市

01 あじな伊予市のおダシのハナシ

伊予市おすすめダシ商品・かんたん！一番ダシの引き方

04 今年オープンの観光いちご農園

まるイチゴファーム

06 iProject!～伊予農業高校×松山大学×あじの郷～

08 いよしキッズキッチン

10 中川優シェフ直伝レシピ
「四川山椒入り麻婆豆腐」

11 ミカンまる情報局

12 配布協力施設一覧

13 読者プレゼントコーナー/
読者のひろば



表紙撮影場所：双海町下灘の水仙畑



伊予市は削り節とダシのまち。市内を走るメインストリートには、日本でも有数の削り節、ダシの企業が並び、「花かつお通り」という愛称で市民から親しまれています。

瀬戸内式気候で雨が少ない伊予市は、海産物の乾燥加工に適していたほか、原料供給や海運、鉄道交通の利便性もあり、昔から海産加工品の生産が盛んに行われてきました。

なかでも鰹節などを薄く削った「削り節」の生産量は全国シェアの40%を占めていて、削り節やそれを原料としたダシに関連した商品が数多く生産されています。



甘味、酸味、塩味、苦味、そして「うま味」の5つを五味といい、人間が感じることでできる味の基本とされていますが、中でも日本料理では、ダシの「うま味」を大切にすることで素材の持ち味を最大に引き出す調理法を確立したとされています。

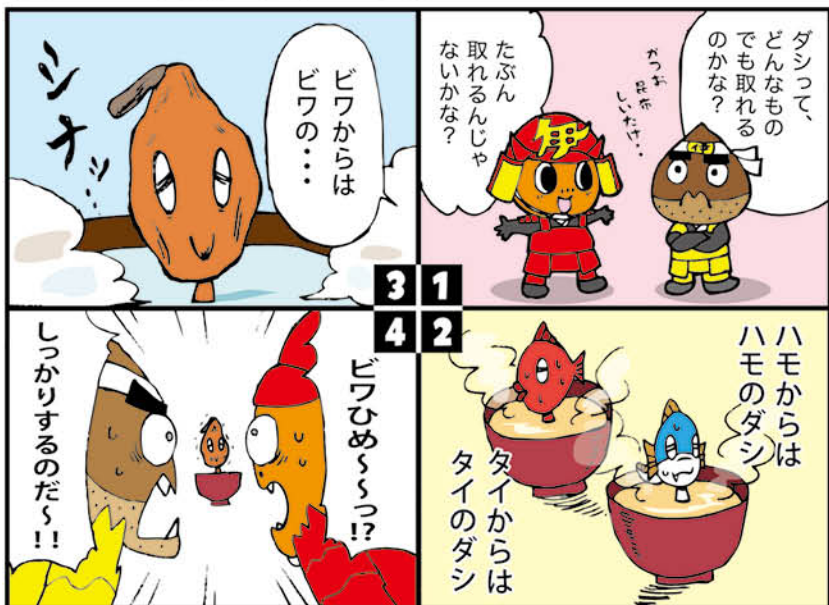
また、ダシの「うま味」がしっかりしていれば、塩分を減らしても満足感のある味に仕上がるので、上手にダシを使うことはお料理の腕前アップはもちろん、健康的な食習慣の定着にもつながりますよ。皆さんも伊予市おすすめのダシ商品を使って、美味しくヘルシーなお料理を楽しんでくださいね！



あじな伊予市の
おダシのハナシ



【4コマ漫画】ダシの五勇士



むろあじ節

52g 278円(税抜)

相原海産物店 ☎089-982-0505

相原海産物店の主力商品であるむろあじの削り節は、「白い削り節」とも呼ばれており、ダシはカツオ節に比べて風味が豊かで、さっぱりとした味わいが特徴。ふわふわ食感なので、冷奴や玉子かけご飯、漬物にかけると絶品です。また、たっぷりの削り節をコップに詰めて、沸騰したお湯を注いだ後、適量の塩をふれば、ダシ本来の味が楽しめる「出汁スープ」の完成です。

販売場所 / 町家など、宅配サービスも承ります



海遊鮮一番だし

8g×30包 1,759円(税抜)

株式会社オカベ ☎089-982-1492

お母さんも今日から本格料理人。伊予灘産銀付いりこ、長崎県産うめいわし、北海道産羅臼昆布、鹿児島県産鰹節、香川県産塩を、最高の出汁が出るように配合しました。ご家庭で手軽に、本格的で風味豊かなお出汁が取れます。化学調味料・保存料を使っていないので、安心・安全・健康な「海遊鮮一番だし」をご家族皆様でお楽しみください。

ネット販売 / オカベHP (<http://www.okabe-group.com>)
販売場所 / 生活協同組合

割烹白だし

400ml 340円(税抜)

ヤマキ株式会社 ☎089-982-3673

削りたてのかつお節からとった濃厚なだし感と、まろやかな風味が特徴の「割烹白だし」は、これ一本で味がきまる。だから、いつもの料理がランクアップ！薄めるだけで、おいしいメニューがでちゃいます。

販売店舗 / フジ、マルヨシセンター、フレッシュバリューなど



伊予市 おすすめ ダシ商品

伊予市内の企業には多くの出汁(だし)を取り扱った商品が生産されています。その中の一部をご紹介します。



厚削り箱入

10g×3袋 300円(税抜)

マルトモ株式会社 ☎089-982-1151

枕崎産の直火焼の枯節を250ミクロンと厚く削りましたので、煮出すだけでコクが強く香りの良い本物のおいしいダシが取れます。新製法で削りましたので、煮出した後に具材としてやわらかく食べられます。1袋10gはみそ汁4人分になっており使いやすい容量です。

販売店舗 / 町家、マルナカなど
ネット販売 / 楽天市場 (<http://www.rakuten.ne.jp/gold/umisachi/>)

瀬戸のだし

8g×20包入 1,000円(税抜)

阿川食品株式会社 ☎089-982-5101

「瀬戸のだし」は5つの愛媛県産原料に利尻昆布を加えたティーバック方式の合わせだしです。化学調味料・保存料無添加で、伯方の塩や粉末醤油、砂糖等で下味を調えてありますので、誰でも手軽に美味しいだしを作ることができます。すっきりと澄んだ上品な味は様々な料理によく合い、ご家庭で簡単にプロの味が楽しめます。

販売店舗 / いよっころ、町家、クラフトの里、特産品センター、シーサイドふたみ、ウェルビア伊予、ダイキ伊予店など
ネット販売 / 47CLUB <よんななクラブ> (<http://www.47club.jp/>)



伊予煮干

上瀬共栄網 ☎089-986-0205

伊予灘沖で獲れた新鮮なカタクチイワシを、その日のうちに煮干しています。加工の際に使用している地下水はミネラル豊富で、加えるのは塩のみ。苦みが少ないので、お子様でも安心してオヤツとして食べることができます。煮出せばお味噌汁のダシに最適！

販売店舗 / 共栄網に直接問い合わせいただければ、お近くの販売店先をご紹介します。

かんたん！一番ダシの引き方

煮立ると酸味やアクが出てしまうので、火を止めてからかつお節を入れる



① 水1ℓを火にかけ、沸騰したら火を止めて、かつお節30gを入れる。

ギュッと絞るとエグ味が出るので自然にこすだけ！



③ キッチンペーパーやふきんなどをザルに敷いて、こす。

忙しい毎日は、手軽でおいしいダシ商品が便利ですが、時間に余裕がある時は、ダシを引くところから始めるのも楽しいもの。難しく思うかもしれませんが、実は結構カンタンにできちゃうんですよ。

じっくりダシを引くところから始めるスローフードで、おなかも心もゆったり満足してみませんか♪



② かつお節が鍋底に沈むまで1~2分置く。



④ おいしいダシの出来上がり。みそ汁やうどんなど、なんにでも使えます。



ちょっと待って！

ダシを引いた後のかつお節、捨てるなんてもったいない！まだまだおいしさと栄養がたくさん残っているので、佃煮や、おかかにするとも美味しく召し上がれますよ。



伊予市市場に新しく観光いちご農園がオープンしました！園の名前は「まるイチゴファーム」。4種類のいちごが食べ比べ出来ます。

まるイチゴファーム

SINCE 2016

おいしいイチゴ
がたくさん
出来ますよ！

この春、JR向井原駅のすぐ近くにオープンしたばかりの観光いちご農園。就農2年目の柳澤清一さんが営む「まるイチゴファーム」です。

大阪出身の柳澤さんはサラリーマンをしていましたが、「人を楽しんでもらえる仕事がしたい！」と脱サラし、奥様の実家のある伊予市で観光農園を始める決心をしました。

これまでは実ったいちごを「町家」「いよっころ」「まさき村」など地元の産直市で販売していましたが、就農2年目となる今年、念願の観光いちご農園をオープンしました。いちご農園の醍醐味は何と言っても、鮮度100%のいちごが味わえること。香り豊かで口に入れた瞬間に感じるジューシーさ

まるイチゴファーム
柳澤さん



を、ぜひたくさんの人に体験してもらいたいという思いから、柳澤さんは「観光農園」にこだわりました。

「今は就農したばかりなので基本を大切に栽培しています」と語る柳澤さん。農業に厳しさを感じながらも、収穫の楽しみと今後の可能性に胸が膨らみます。

幹線道路から少し入った場所にある農園はとても静かで、家族やお友達とゆっくりいちご狩りを楽しむのにピッタリのロケーション。

ビニールハウスの中はとても清潔で、いちごが大人の腰の高さになるように栽培されているので大人も子どももストレスなく楽しむことができるうえ、ベビーカーや車いすでも安心してご利用いただけるように、通路幅を広くしています。

園内では、紅い雫、あまおとめ、かおり野、紅ほっぺの4種類が栽培されているので、食べ比べて特徴の違いを楽しんでみるのもおすすめ。いちごの種類によって、味や食感がぜんぜん違うことに驚くとも思いますよ。ぜひ、柳澤さんが愛情込めて育てた完熟いちごのあま〜い味をお楽しみください！！



紅い雫



あまおとめ



かおり野



紅ほっぺ

INFORMATION

1時間
食べ放題

当日予約
OK

駐車場
トイレ
完備

キッズ
スペース
あり

入園料：大人(中学生以上)	1,500円
子ども(小学生)	1,200円
幼児(3才以上)	800円

※4月以降は200円引き。※15名様以上は団体割引あり。

期 間：～5月下旬まで

開園時間：10:00～16:00(最終受付15:00)
※いちごが無くなり次第閉園します

定休日：月曜日(祝日の場合は開園)

電 話：080-8873-7047(予約制)

住 所：愛媛県伊予市市場甲 900
(JR向井原駅から徒歩3分)



※まるイチゴファームは、伊豫園「あじの郷」づくりに協賛しています。

あいぶろじゅくと! iProject!

伊予農高食品化学科「日本学校農業クラブ全国大会」出場!

10月21・22日、伊予農高食品化学科3年生12人が、群馬県で開催された「日本学校農業クラブ全国大会」に出場しました!

愛媛県大会、四国大会で最優秀賞の成績を収め、見事全国大会への切符を手に入れた伊予農高は、食料・生産部門の発表で、愛媛特産のはだか麦を使った五勇士パンの商品化について発表しました。

生徒たちはこの大会に向けて夏休み返上で準備を進め、事前提出する800ページを超える資料を協力して作り上げました。声をからすほど発表練習をしたおかげで、当日は堂々と振る舞うことができ、会場を沸かせました。

結果は、惜しくも入賞を逃しましたが、卒業を間近に控えた生徒たちは、「今後につながるとても良い経験になった」と、口々に話していました。



「第10回全国高校生パンコンテスト」出場!!



1月16・17日に静岡県で「全国高校生パンコンテスト」の全国大会が開催されました。この大会は、総応募数413件から選ばれた20人の高校生が、3部門に分かれて日本一を競い合う大会で、伊予農高からは去年に引き続き出場の快挙。今回出場する3年生の西森理葉さんは地産地消部門、2年生の西影美穂さんは手仕込み部門に出場しました。

西森さんのパンは、中山栗を刻んで餡に混ぜ、さらに栗をまるまる1個生地で包み、平たくして焼き上げた「お焼きパン」です。西影さんのパンは、機械を使わない手仕込みの「コッペパン」で、焼き上げた時のふくらみ加減や、生地の詰まり具合などが評価される、ごまかしの効かないパンです。

結果は、西森さんが見事「伊豆の国農業協同組合長賞」を受賞! 地元の特産品を上手に使った点が評価されました。



伊予農業高等学校 × 生活科学科・食品化学科

松山大学 ×

伊予国 あじの郷づくり

アイプロジェクト

iProject! って何なん?



伊予農高・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高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!

松山空港 ANA ラウンジで びわ葉パウンドケーキの提供記念イベント

iProject! から生まれた商品「びわ葉パウンドケーキ」が、なんと!松山空港内のANAラウンジで提供されることが決まり、これを記念して12月5日(土)にイベントが開催されました。

伊予農高の生徒と松山大学の学生が、伊予市長と共に、商品提供開始セレモニーのケーキカットを行ったほか、搭乗を待たれているお客様に試食品の提供や商品のPRをしました。

びわ葉パウンドケーキは、ANAラウンジで3月末まで提供される予定です。ご利用される方は、ぜひ一度ご賞味ください。



伊予農高生のメニューがウェルビア伊予 ランチバイキングで提供開始!



ウェルビア伊予 ランチバイキング
営業時間:11:00~14:30
※鶏肉のオレンジソース煮は土・日・祝日
限定でなくなり次第終了します。

伊予農高生活科学科・柑橘班が考案したレシピ「鶏肉のオレンジソース煮」が、2月6日(土)から、ウェルビア伊予のランチバイキングメニューの一品として、土日祝日限定で登場しました!

このメニューは手羽元を特製のオレンジソースでじっくり煮込んでおり、程よい酸味とオレンジのほのかな香りが食欲をそそります。メニューの提供が始まったこの日、レシピの考案に携わった生徒二名が、直接お客様にメニューの説明をし、感想をいただきました。お客様の生の声を聞くことで、今後のメニュー開発へのヒントを得ることができました。



いよし キッズ キッチン

「キッズキッチン」とは、伊予市内の幼稚園・保育所の年長さんを対象とした料理教室のことです。伊予市でとれる食材の豊かさを知ってもらい、子どもたちがみずから調理することで、料理することのおもしろさや、食材と食に関わる人たちへの感謝の気持ちを養うことを目的としています。

天使幼稚園 H27.10.9/10.16

ないぞうが
出てきた！
魚も生きて
るんだ！

生産者のお話

相原海産物店の相原克俊さん。おにぎりに使う「ムロアジ節」の作り方を教えてもらって、あじ節とかつお節の食べ比べもしたよ。

お魚のにおい
がする

自分で
作ったから
おいし～！

キッズキッチン基本メニュー

- ・イワシのかばやき
- ・麦味噌のお味噌汁
- ・ムロアジ節のおにぎり
- ・季節のフルーツ など



からたち幼稚園 H27.11.25

気をつけて
そ〜っとね

生産者のお話

仲神農家の仲神正樹さんはナスの生産者。仲神さんの育てたナスで「ナスのソテー」を作ったよ！

とりのき保育所 H27.11.27

ドキドキ

生産者のお話

市内でちりめんじゃこを作っている大西英子さん。塩分控えめのちりめんじゃこは「じゃこおにぎり」にしたよ！

じょうず
だね！

さくら幼稚園 H28.1.25

うわあ
血が出てる

「命」を大切に
いたごうね

四川山椒入り麻婆豆腐



<材料(6人分)>

- 豚肩ロース(粗挽き肉) … 180g
- 木綿豆腐 … 2丁
- 鶏ガラスープ … 600cc
- 紹興酒 … 大さじ2
- しょうゆ … 大さじ1.5
- 万能ネギ … 45g
- 水溶き片栗粉 … 大さじ3
- ニンニク … 小さじ1/2
- 豆豉醬(トーチジャン) … 小さじ1
- 豆板醬(トウバンジャン) … 大さじ1.5
- 甜麵醬(テンメンジャン) … 大さじ3
- 四川山椒(粗) … 小さじ1/2

<作り方>

- 1 フライパンを熱し、サラダ油大さじ2を入れ、挽き肉を白くパラパラになるまで炒める。
- 2 みじん切りしたニンニク・豆豉醬・豆板醬・甜麵醬・四川山椒を①に入れてよく炒めたら、鶏ガラスープを入れる。
- 3 鍋に1ℓの湯を沸かし、2cm角に切った豆腐を入れ、再沸騰する前に取り出して湯切りしておく。
- 4 ②のフライパンに③の豆腐を入れ、紹興酒・しょうゆを入れて5～6分中火で煮る。(混ぜるとき、木べらかおたまの丸い方で混ぜると崩れない)
- 5 水溶き片栗粉を全体に少しずつ入れてとろみをつけ、豆腐に挽き肉が絡むくらいになったら、小口切りした万能ネギを入れる。
- 6 鍋肌からサラダ油大さじ1を入れ、1分間強火にかける。
- 7 最後に軽く混ぜて出来上がり。

Point!

市販の豆板醬を使う場合は、お酒と砂糖を少し混ぜ、柔らかくしておくのと味がまるやかになります。

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
重要する国や伊予市の旬な情報も毎月お届け!



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!

大阪のダイキなんば店で伊予市の特産品をたくさん売ってきたよ!



1月28日(木)～31日(日)、大阪のダイキなんば店で開催された「愛媛のふるさと愛味(うまい)ものフェア」で、伊予市をいっぱいPRしてきたよ～!伊予市のコーナーには、旬の高級柑橘の「甘平(かんぺい)」をはじめ、伊予市のおいしい商品をたくさん売ってきたよ。特に甘平は大人気で、高価な柑橘なのに飛ぶように売れてビックリ!!

愛媛県の『みきゃん』や、東温市の『いのとん』と一緒に愛媛県全体のPRもしてきたよ。

大阪は地元の人だけじゃなく、海外からのお客さんもいっぱいやったけん、海外に向けた宣伝もできて大満足の4日間やったよ!



ミカンまるピンバッジ再販売開始! 缶バッジも販売場所が増えたよ



1個 500円(税込)

以前も好評だったミカンまるのピンバッジが、要望に応じて再販売されることになったよ!精巧な作りで、とっても丈夫やけん、カバンや帽子に付けてボクといつも一緒にお出かけしてね!

五勇士の缶バッジも販売場所が増えたんよ。缶バッジは全部で12種類。個性的な五勇士のイラストがかわいくて、どれにしようか迷っちゃうなあ。

ミカンまるピンバッジ・五勇士缶バッジの販売場所

- ・手づくり交流市場 町家
- ・ふたみシーサイド公園特産品センター(道の駅ふたみ)
- ・なかやま特産品センター ※ピンバッジのみ
- ・クラフトの里 ※ピンバッジのみ
- ・ウエルピア伊予
- ・伊予市役所(あじの郷事務局)



1個 100円(税込)
※全12種類

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REIホテル
エスポワール愛媛文教会館
四国道後温泉 宝荘ホテル
道後温泉 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
オールドイングランド 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!こら
Aコープ西日本
生活協同組合コープえひめ
いよココロザシ大学
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ただいであります。



ピワひめ

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
きはなは屋しろかわ
今治湯ノ浦温泉
虹の森公園まつ
S・Cマリノアシスはかた
多々羅しまなみ公園
よしうみいきいき館
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 ウェルピア伊予
花の森ホテル
遊楽館
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

(順不同)

県外施設

東京都新橋
・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
東京都千代田区
・愛媛県東京事務所
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 べるが
・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 さわらびの湯
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
長野県北安曇郡松川村
・馬羅尾天狗岩温泉 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〜トピアかんなみ
大阪府大阪市
・愛媛県大阪事務所
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 アエルワ

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

あじの郷五勇士の
かわいいイラスト
の缶バッジ!

(バッジの絵柄は選べません)



愛媛県が日本一のクワイフルーツの産地だとは知らなかった。8歳になる娘はクワイフルーツが大好き。そのまま食べたりヨーグルトに入れたり。カクテルは無理ですが、クワイジュースを作ってあげたいと思います。伊予市にもぜひ足を運びたいです。
(四国中央市/E・Mさん)



読者のひろば

～読者の方から前号の感想～

P@CKTTO!を見つけれず、探していたときのこと。別の県に住む友人の1才8ヶ月の娘ちゃんが「ミカンまるー!」と言うのだそうです。友人が電話をしてきて「前にゆるキャラのグッズたくさんくれたよね?いたっけ?」と言われ、力いっぱい「伊予市のゆるキャラだよ!かわいくてお気に入りなの!」と言っておきました。松山市内ではグッズがなく、伊予市でグッズは売っているのでしょうか?(松山市/Y・Yさん)

<編集部より>

ミカンまるを応援して下さってありがとうございます。五勇士のグッズは現在、缶バッジとピンバッジがあります。伊予市内の施設で販売していますので、ぜひ伊予市にお越し下さいませ。詳しくはミカンまる情報局(P11)をご覧ください。

「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!)

【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

いよし みんな伊予市においでよ!!



ミカンまる



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

YouTube・Facebook 「ミカンまる」で検索!

2016年2月発行 (季刊発行)
 企画・制作・編集 / 伊予新聞「あひの郷」づくり実行委員会
 問合せ先 / 〒790-0820 愛媛県伊予市米栄 820 番地 伊予市役所米栄づくり推進室 P@CKETTO! 編集部 TEL 089-982-1111



TAKE FREE
 自由にお持ち帰りください