

ご自由にお持ち帰りください

伊豫国
あじの郷
通信
第11号
Autumn 2014

P@CKTTO!

ぱ く っ と !

愛媛県伊予市のおいしい情報を“バクっと”食べちゃう地域情報誌

【特集】

「今日のお昼はラーメンにしよう!」そんなあなたに

伊予市ラーメン特集

くし坊ら〜めん館 麵人 / えい吉 / キッチンわびすけ

青年農業者の食育への挑戦!

伊予市発 あじなお仕事発見!

「中山栗農家」

伊予市自慢の『この逸品!』

からき天ぷら店の“ガンス”

伊予農業高校×松山大学×あじの郷

Project! 伊予彩まつり

秋の郷土料理レシピ「五目栗おこわ」「いもたき」

ミカンまる情報局

読者プレゼントもあるよ!

TAKE
FREE
¥0

*本誌は無料です



- 「今日のお昼はラーメンにしよう!」そんなあなたに
- 01 伊予市ラーメン特集 麺人/えい吉/わびすけ
 - 04 青年農業者の「食育」への挑戦!
 - 06 伊予市発 あじなお仕事発見!
 中山栗農家 14 ミカンまる情報局
 - 08 伊予市自慢の『この逸品!』
 からき天ぶら店のガンス 15 読者のひろば
 - 10 iProject! ~伊予農×松大×あじの郷~ 16 配布協力施設一覧
 - 12 秋の郷土料理レシピ 17 読者プレゼントコーナー/
 今号のワンショット

【4コマ漫画】 伝わるおいしさ



※「ガンス」について詳しくは、P8を見てね!



くし坊ら~めん館 **めん と 麵人**

昼間来られない方にも朗報。なんと夜でもお隣の「居酒屋くし坊」で麵人のラーメンを食べられます!

愛媛県伊予市米湊 1481-1
 ☎ 089-982-7005
 【営業時間】 11:30-14:00
 【定休日】 第2・第4火曜日
 【駐車場】 あり



※くし坊ら~めん館 麵人は、伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。

伊予市米湊の伊予港ロマン通りにあるレンガ造りの建物と看板が目印の「くし坊ら~めん館 麵人」。その店名には、「一杯のら~『麵』でたくさんの『人』と出逢い、たくさんの『人』を笑顔にできたら」という店主の思いが込められている。

そんな麵人の一押しメニューが「伊予路の味噌ら~めん」。このラーメンは、松山市と近郊のラーメン店主たちが、愛媛の新たなご当地グルメを作ろうと、県内の味噌メーカーとの共同開発により誕生した一品。県特産のはだか麦を使った麦味噌に、県魚である鯛のほぐし身を加えた味噌ダレを各店舗オリジナルのスープで割った、コンセプトはいわば郷土料理「いよさつま」のイメージか。麵人のラーメンは鯛のアラで取ったスープで割ったもので、麺との相性も抜群。地元産食材へのこだわりとラーメンへの愛情あふれる店主の意欲作だ。

また、麵人といえば「熊本ら~めん」。こちらも人気、ぜひお試しを。



熊本ら~めん 630円

国道 56 号線を松山から南進し、伊予市に入ってすぐのところにある「えい吉」。地域で愛されるラーメン屋を目指し、ここで開店してはや 11 年。店員さんの明るく元気な声が入り口に響く。

えい吉の一番人気はランチメニューの「鳥唐ランチ」。ラーメンと唐揚げとご飯がセットになって、700 円。

まずはラーメンから。豚骨と鶏ガラ、それに野菜をじっくりと 2 日間煮込み、旨味を引き出したこだわりのスープに、最高品質の小麦粉を使い、名水百選にも選ばれた松山・杖の淵の地下水でじっくりと熟成させたモチモチの麺が絶妙にマッチ。トロトロのチャーシューもうれしい。

さて、お次は唐揚げだ。特製ダレで味付けした鶏のもも肉に衣をつけ、サクサクに仕上げた一品。ひとくち噛めば熱々ジューシーな肉汁が口の中にあふれる。この唐揚げを目当てに来られる常連さんも多いとか。

店主自信のラーメンと唐揚げ、ぜひ一度ご賞味あれ。

愛媛県伊予市下吾川 1218-3 ☎ 089-983-2970
【営業時間】 11:00-15:00、17:00-22:00
【定休日】 なし（水曜日はランチタイムのみ）
【駐車場】 あり



鳥唐ランチ 700 円

えい吉



カレーラーメン
単品 650 円

セット 730 円



キッチン わびすけ

伊予市灘町の海岸通りに店舗を構える、白壁の純和風なたたずまいの「キッチンわびすけ」。かつて「山科」というラーメン屋さんだった頃から人気の「カレーラーメン」は、洋食を中心とした食事処にリニューアルされた今でもいただくことができる。

わびすけのカレーラーメンは、ラーメン、カレー、生卵が別々で提供される変わり種。大ぶりのチャーシュー、もやしに小松菜などがトッピングされたラーメンは、あっさりとした和風テイスト。そこに、洋食が専門のマスターが一昼夜以上煮込んだこだわりのカレーをかけると、スパイス風味が食欲をそそり、和と洋の絶妙のハーモニーを奏でる。また、ライスとセットにすると、カレーライスにしたり、縮めの雑炊風にしたりと食べ方のバリエーションも広がる。

もちろん、わびすけ定番の洋食メニューや定食など、どのメニューをとっても、味、ボリュームともに間違いなし。

愛媛県伊予市灘町 204 番地 ☎ 089-982-4850
【営業時間】 11:30 ~ 15:30 (LO15:00)
【定休日】 月曜日・火曜日 【駐車場】 あり

※えい吉、キッチンわびすけは、伊豫国「あじの郷」づくりに協賛しています。



特製ランチ 780 円



4/25
(金)

スイートコーンの苗植えに挑戦！

今回参加したのは、伊予幼稚園の園児 25 名とその保護者。

仲神会長の園地「仲神農宴」でスイートコーンの苗の植え付け体験をしました。



青年農業者協議会って？

伊予市内で農業を営む若者たちで作られたグループ。

今回、仲神会長を中心に、伊予市の子どもたちに「食べ物の大切さ」を教えるため、市内の園児を対象に「食育」への取組を始めました。



スイートコーンの説明をする会長の仲神正樹さん。ナスや水稻などの生産をおこなっている。

7/1
(火)

いよいよ収穫体験！

約2か月後、大きく実ったスイートコーンを、自分たちの手でいよいよ収穫します！

なるべく大きいものを収穫しようと「これがいいかな？」「あっちの方が大きいよ」と迷いながら、これだと思うものを選びました。



自分で植えたコーンのお味は??

採れたてのコーンを茹でて、その場で試食。「甘い！」「おいしい！」と一気に食べてしまいました。



自分たちの手で植えたものを実際に食べてみることで、食べ物を作る事の苦労や大切さを感じることができました。

今後の青年農業者の「食育」活動にもご期待ください！



中山 栗 農家

全国的にも有名な栗の産地、伊予市中山町。その中山町でブランド栗と称される「中山栗」の品質を根底で支える栗農家さんのお仕事をご紹介します。

今回取材にご協力いただいたのは、中山町出淵で栗を栽培する岡田^{ひろみ}さん。祖父の代から数えて三代

目の岡田さんは、現在2町5反ほど(約2.5ha)の栗園に約900本の栗の木を栽培している。

岡田さんが手がける栗の種類は全部で8種類。収穫の順に日向、4号、大峰、紫峰、筑波、銀寄、石鎚、岸根。年にもよるが、8月の下旬から10月の中旬までの約2ヶ月間収穫に追われる日々が続く。

もちろん、植えていれば勝手に育つというわけではない。収穫後も広い園地を維持し、品質の高い栗を生産し



ていくため、剪定、補植、施肥、除草など、多くの手間と労力が必要。そもそも急峻な斜面での作業のため、その大変さは想像に難くない。

この中山地区で栗が栽培されるようになった背景について伺ったところ、中山地区は、結晶片岩という土壌で根が入りやすく、丈夫で長持ちする木が育つこと、昼夜の寒暖の差が大きく、でんぷんの留まりがよいこと、栗は干ばつに弱く、適度な降雨があることなど、質の高い栗の栽培に適した場所だと教えていただいた。

そんな条件のそろう中山地区でも、高齢化により維持できなくなった園地も少なくないという。全体の収穫量も減少しているとのことだ。

ご自身も年齢を重ね、作業の負担は大きくなってきている様子だが、栗作りへの情熱は冷めることはない。「手間をかけた分だけ、立派に育ってくれる」と岡田さん。丹精込めて育てた栗を眺めながら今季の栗の出来に思いを馳せる。みなさんにおいしい栗を届けるために、今日も奥さんと二人三脚で栗作りに精を出す。そのお仕事に感謝だ。



JA えひめ中央くり部会長
岡田 廣實さん



からき天ぷら店

「ガンス」



伊予市自慢の
「逸品！」

今回は、伊予市は郡中の商店街で地域に愛されるお惣菜屋さんの逸品をご紹介します。

伊予鉄郡中線、郡中駅の程近くにあるからき天ぷら店の「ガンス」だ。

ガンスって？と思われる方も多いかも。ガンスとは、もともと広島で生まれた白身魚のすり身に、パン粉をつけて油で揚げたもの。からきのガンスは瀬戸内産の新鮮なエソのすり身に、刻んだタマネギと七味唐辛子を加えた味わい深い逸品だ。

一番のこだわりは食感。すり身を作る際、エソの骨でとっただし汁で作った水で冷やしながらか作業するのだが、温度や湿度その時々で条件で水の溶ける速度が違うため、タイミングを損なうと独特の食感が生まれない。ここは長年の経験と勘がものを言う世界だ。

「機械での製造も試してみたが、素材の味、食感どれをとっても手作りにはかなわない」と昭和35年の創業以来変わらぬおいしさを守り続けるために、あくまで手作りにこだわる。また、お客さんに揚げたてを食べてほしいとの思いから、下ごしらえを工場でした後、店頭で揚げる。

うれしい心遣いだ。

揚げたてをひと口いただいてみる。外は香ばしく揚げたパン粉のサクサク感、中はすり身のふんわりとした食感が楽しい。じわりと染み出す魚の旨みと甘みにピリリと七味のアクセントが絶妙だ。このボリュームで1個一〇円と、うれしい限り。もちろん冷めても美味しいが、できれば熱々を店先で食べていただきたい。

その他にも、北海道の農家から直接買い付けしたこだわりのじゃがいもを使い、甘めに仕上げた人気のコロッケをはじめ、揚げ物を中心に30種類もの惣菜が所狭しと店頭並ぶ。

お客さんの「おいしい」の言葉を励みに、味にも金額にも納得してもらえる商品づくりを続けていきたいと謙虚に話すご主人。

今晚のおかずは「からき」に決まり！



からき天ぷら店
愛媛県伊予市瀬町 1-3
☎ 089-983-6605
【営業時間】 8:00~19:00
【定休日】 日曜日・祝日

※からき天ぷら店は、伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。

あいぶろじえくと! iProject!

伊予彩まつりに出店する伊予農高フースの商品ポップを松大生がデザイン!!



伊予市の夏最大の祭典「伊予彩まつり」に出店する伊予農高の生活科学科の生徒が作ったスイーツたちに、ポップを作って欲しいとの要望に、松大生がいろいろな案を考えました。



伊予彩まつり本番、伊予農高のフースで、松大生も販売のお手伝い!!

7月27日(日)伊予彩まつり本番。「郡中レトロカフェ&バザール」に出店された伊予農ブースの前では、伊予農生と松大生の呼び込みの声で賑わいました。

作成したポップと商品を手にも、近くを歩き回って商品の売り込みをしたり、途中でミカンまると一緒にお客さんを呼び込んで、見事を完売することができました!



伊予農業高校 × 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?



ミカンまる

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のことで!



「とまとミルクプリン」「キウイソースの唐揚げ」「オレンジの出会い」「SORAミルクプリン」「びわ葉茶ゼリー」の5種類を作成!

斬新な発想から、かわいいデザインまで、たくさんアイデアが生まれました。

「五勇士パン」の完成! ハダカムギフト五勇士物語!



五勇士それぞれをモチーフにしたはだか麦パンを作り、それを「伊予市の名物パンにしよう」と考え、伊予農高の食品化学科が作ったパンが完成しました!



その名も「はだかムギフト 五勇士物語 (5個入 600円)」。伊予彩まつりで販売しましたが、とっても大好評!

パッケージのアイデアは、伊予市のケーキ屋さん「パティシエたの」さんに教えてもらって、手作り感のある、素朴で可愛いものに仕上がりました。



秋の郷土料理 レシピ①

作り方

- 1 もち米は洗ってぬるま湯に30分つけてザルにあげる。
- 2 栗は皮をむき、半分に切って水にさらしゆでておく。しめじはほぐす。にんじんは千切り、ごぼうはささがき、鶏肉は細く切る。
- 3 鍋に油を熱し、鶏肉を炒め、②を加えてAで調味しザルに上げる。(煮汁は捨てない)
- 4 炊飯器にもち米と、③の煮汁と水を合わせて2カップ1/2にして入れて炊く。
- 5 炊き上がったら③の具を混ぜる。

材料(6人前)

もち米	…	4カップ
栗	…	12個
しめじ	…	100g (または生しいたけ)
にんじん	…	50g
ごぼう	…	60g
鶏肉	…	150g
サラダ油	…	大さじ2
A	だし汁	… 1カップ
	しょうゆ	… 大さじ3
	酒	… 大さじ3
	砂糖	… 小さじ1/2
	塩	… 小さじ1/2



材料(4人前)

さといも	…	800g
白玉粉	…	60g
厚揚げ	…	1枚
にんじん	…	1本
ごぼう	…	1/2本
干しいたけ	…	5枚
板こんにゃく	…	1枚
鶏モモ肉	…	200g
酒(酒炒り用)	…	大さじ2
だし(いりこだし等)	…	6カップ

調味料	砂糖	…	大さじ2
	薄口しょうゆ	…	大さじ2
	みりん	…	大さじ2
	酒	…	大さじ2

作り方

- 1 さといもは皮を取り、塩でもみ、熱湯に入れてゆでる。
- 2 白玉粉は水で耳たぶくらいの硬さにこねて、団子を作りゆでる。
- 3 厚揚げは熱湯をかけ、油抜きをして三角に切る。にんじんとごぼうは乱切りにする。
- 4 干しいたけは水に戻して大きめのぶつ切りにする。
- 5 板こんにゃくは湯通しし、一口大にちぎる。鶏モモ肉は一口大のぶつ切りにする。
- 6 鶏モモ肉と酒を鍋に入れて酒炒りにし、更になんじん、ごぼう、干しいたけ、板こんにゃくを加えて炒る。だしと残りの材料と調味料を加えて煮込む。

五 目 栗 お こ わ



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奮闘する姿も毎号お届け!



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!

ゆるキャラグランプリ2014ミカンまるに1日1ポチたのんだけんね!

今年もゆるキャラグランプリにエントリーしたんですよ。去年もみんなに応援してもらったけど、結果は1580体中383位とちょっと残念。上位進出にはみんなの応援が必要なんよ。1日1ポチたのんだけんねっ!!

【投票期間】9月2日~10月20日

【投票方法】「ゆるキャラグランプリ」で検索して、トップ画面から「投票はこちら」をクリックし、都道府県から「愛媛県」をクリック。その中の「ミカンまる」のページから投票してください。

※事前にID(メールアドレス)登録が必要です。



スマホ用アプリ「ご当地キャラコレ」でミカンまるをゲットしよう!



iPhone、androidのスマホ用アプリ「ご当地キャラコレ」にミカンまるが登場しとるよ! 全国で500を超えるキャラクターが登場し、実際にキャラクターの居る地域に行くことで、キャラクターをゲットできちゃう! 1日1回のガチャでも手に入れることができるよ。

マンダリンパイレーツの試合に応援してきたよ

7月26日(土)と8月10日(日)、四国アイランドリーグ愛媛マンダリンパイレーツの試合があって、ボクも応援に行ってきたんですよ。ボクの応援のおかげもあって(?) 2試合ともマンダリンパイレーツが勝利したんですよ。この調子で頑張ってくださいね!



愛媛FCの応援にニンジニアスタジアムへ



6月28日(土)、ニンジニアスタジアムにJリーグ愛媛FCの応援に行ってきたんですよ。マスコットの伊予柑太くんや、事務局スタッフの金太くんと記念撮影。この日の熊本戦は怒濤のゴールラッシュで4-0で勝利したんですよ。もしかして、ボクって“持ってる”?

ゆるキャラ集合 エミフルMASAKI

8月30日(土)、エミフルMASAKIで開催された「みきゃんとゆるキャラ友達PRイベント」に行ってきたんよ!

みきゃんと、県内のゆるキャラ友達が集まって、クイズ大会やジャンケン大会をしたんよ。みきゃんもゆるキャラGPに参加してるけん、一緒にがんばりたいね!



小さなフリーペーパーなのに、読みごたえ充分、いいですね~♪ そのまんまちりめん、買いたい! と思いました。美味しそうです。伊予農レシビもおもしろそうです! なすのゼリーなんて意外で良さそうですよね。作ってみたいと思いました。(高知県 M・Tさん)



読者のひろば

~読者の方から前号の感想~

内容が冊子のタイトル通り「食」に関する事なので、誰にでも受け入れられるでしょうね。愛媛の人々の頑張っている姿と、食にまじめに取り組んでいる様子がよく伝わって良かったです。でも...プレゼントはそのまんまちりめんだったらもっと良かったなあ~(長野県 I・Mさん)



双海のグリーンツーリズム特集はとても楽しめました。特に石窯ピザ焼きとじゃこ天づくりは子どもとチャレンジしに行きたいですね。まんじゅう屋久保の商品も買いたくなりました。伊予市のおいしい食の情報をたくさん有り難うございます。「あじの郷」五勇士がとても愛くるしく可愛いですね。特に「ミカンまる」が子どもが大好きでイオン新居浜でたくさん握手しました♥(四国中央市 M・Nさん)

深い所をローカリーに特集している所が、地元住民でも楽しめる内容になっていると思う。(松山市 E・Yさん)



【応募の宛先】
〒799-3122 愛媛県伊予市市場甲 127 番地1
伊予市 ブランド推進課
「P@CKTTO!」読者のひろば係
【メールでの投稿はこちら】
ajinokuni@yahoo.co.jp
※アドレスが変わりました。ご注意ください。

「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描写写真など、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!)

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 ホテル花ゆづぎ
道後温泉 ふなや
道後温泉 道後館
オールディングランド
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 にこら
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)

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
虹の森公園まつの
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
「ウエルビア伊予」

花の森ホテル
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

愛媛県外施設

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
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
・ハヶ岳 PA 上り
・ハヶ岳 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
・蘇我勤労市民プラザ
・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
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
群馬県吾妻郡東吾妻町
・国民宿舎 榛名吾妻荘
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
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

(順不同)

※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いただいています。



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!
(バッジの贈呈は選べません)

今号のワンショット!

栗会席

中山にある、「花の森ホテル」のレストランでは、栗の時期に合わせて「栗会席」を、ランチタイム(水曜日定休)3,240円、ディナータイム5,400円(要予約)で9/13から10/31までの期間限定で提供しています。

栗、栗、栗!!まさに栗づくし!中山栗の産地で雄大な景色を眺めながら、旬の栗を味わってみてはいかがでしょうか?

【問合せ先】花の森ホテル
☎ 089-967-1666



いよし みんな伊予市においでよ!!



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

ミカンまるブログ <http://mikanmaru.jugem.jp/>

YouTube・Facebook 「ミカンまる」で検索!