

ご自由にお持ち帰りください

伊豫国
あじの郷
通信
第四号
Winter 2012

P@CKTTO!

ぱくっと！

愛媛県伊予市のおいしい情報を”ぱくっと”食べちゃう地域情報誌

【特集】

伊予市の中華そば

あっさり派？しっかり派？伊予市自慢の中華そば

【特集2】

木になるキウイの気になるハナシ

伊予農業高校×松山大学×あじの郷

iProject! 試食会第二弾!

伊予市自慢の、この逸品

緋の蕪漬け

いよしまることおごちそう

in いよこら&輝市 (ぴかいち)

親父の背中を越えていけ

住出し・割烹「灘」

勅進帳

ミカンまる情報局

読者つしげントもあるよ!

TAKE
FREE
¥0

※本誌は無料です



目次

- 01 特集「伊予市の中華そば」
- 02 特集「朝日屋食堂」「みかさ」
- 04 特集「木になるキウイの気になるハナシ」
- 06 伊予市自慢の、この逸品「緋の蕪漬け」
- 08 “いよしまるごと おごちそう”
in いよっころ&輝市(びかいち)
- 10 親父の背中を越えていけ「仕出し・割烹”灘”」
- 12 iProject!「伊予農高×松山大学×あじの郷づくり」 試食会第二弾!
- 14 目指せ知名度アップ! ミカンまる情報局
- 15 読者のひろば・P@CKTTO! なび
- 16 配布協力施設一覧
- 17 読者プレゼントコーナー



表紙撮影場所 / 松山自動車道伊予灘SA上り

伊予灘SAは「恋人の聖地」
フェンスにはカップルたちが、
たくさんの錠を掛けています。



【四コマ漫画】ミカンまるのひみつ!



伊予市の中華そば

木枯らしの吹く季節に恋しくなるのは温かい食べ物。特にアツアツの中華そばがお勧めだ。

伊予市の中華そば文化は独特で、戦後に県都松山市を通って都会からやってきた「ラーメン文化」と、港町である八幡浜市を経て、九州から伝わった「ちゃんぽん文化」が、その中間点である伊予市で出会い、さらに「甘めのうどん出汁文化」が加わって築かれたのではないかと考えられる。



その最大の特徴は、キャベツやモヤシ、タマネギといった野菜のほか、豚バラ肉や鶏モツ、この地方では“くずし”と呼ばれる、カマボコやチクワなどの練り製品など、具材がたっぷり入っているところにある。



スープは豚コツや鶏ガラで取ることが多く、少し甘めの醤油味が基本。注文が通ったらスープを小鍋に取り分け、具材を入れてひと煮立ちさせて味をなじませた後、湯切りした麺にかけて仕上げる。



一見して「これはちゃんぽんなのでは?」と思われるかもしれないが、具材を炒めない点や、スープで麺を煮込まない点、ちゃんぽんより細い麺を使う点などから、明らかにちゃんぽんとは異なっており、コクリとスープを飲み込んだ後にやってくる「えも言われぬ懐かしさ」は、一般的なラーメンともひと味違う。やはり「中華そば」という名でしか表せない郷土の食文化なのだ。



今号では伊予市を代表する2種類の中華そばを切り口に、「伊予市自慢の中華そば」の魅力をつぶりとご紹介したい。



いよしまる
のひみつ



あつさり優しいふるさとの味

「あつさり味」の代表は、今年創業 60 周年を迎えるという老舗、地元の人は「朝日屋」と呼ぶ「朝日屋食堂」の中華そばだ。

鶏ガラと豚コツを 5 時間以上煮出したスープは、ていねいなアク取りを繰り返すことで、きれいな黄金色。スープを取る際に、伊予市特産の煮干しを使うことで、深みとコクが生まれるそう。ラーメンとは明らかに違う懐かしさの秘密は、この煮干しにあるのかもしれない。

豚バラ肉にキャベツやモヤシなど、たっぷりの地元野菜と、やはり地元産にこだわった“くずし”を入れて、ていねいに作られる中華そばは、野菜の甘みがとても優しく栄養も満点。休日には、親子と孫の三代で食べにくるお客さんも珍しくないという。

帰省したら必ず立ち寄るといってお客さんも多く、黙々と食べては「帰ってきたな〜」と、湯気と一緒につぶやくのだとか。朝日屋食堂の中華そばは、優しい「ふるさとの味」なのだ。



朝日屋食堂

伊予市瀬町 16 番地
☎ 089-982-0254
【営業時間】
10:00 ~ 19:00
【月曜定休日】



鶏モツと野菜が奏でる 味わいのハーモニー



中華そば みかさ

伊予市市場 154-1
☎ 089-982-0646
【営業時間】
10:00 ~ 14:00
16:00 ~ 18:30
※スープが終わり次第終了
【月曜定休日】



「しっかり味」の代表は、こちらも創業 70 年以上という老舗「みかさ」の中華そばだ。

その最大の特徴は、地元産の野菜と一緒に麺の上に乗っている、たくさんの鶏モツだ。

居酒屋の「鶏モツ煮」のように甘辛く味付けしているわけでもないのに臭みは無く、見た目のインパクトにもかかわらず女性のファンが多いのもうなずける。

おいしさの秘密は、今時珍しい“おくださん”（マキのかまど）でスープを取る事。鶏ガラと豚コツを秘密の配合で鍋に入れ、マキの火を使って、長い間コトコトと煮るのがポイントだそう。

鶏モツの食感と力強い味を受け止めるため、スープは醤油と塩のしっかりした味付け。モツと地元野菜の旨みが混然一体となった味は、一度食べるとやみつきになる。県外から毎週高速道路をひた走って食べにくるという熱烈なファンも多いとか。

なんとも恐るべき「みかさ」の中華そば、一度食べたら伊予市通いがやめられなくなることも間違いなしだ。

「朝日屋食堂」及び「みかさ」は、伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。

木になるキウイの

● 伊予市はキウイの有数の生産地なんです!!

その外見からは想像もつかないほど、果肉のグリーンが美しいキウイ、別名「エメラルド・フルーツ」とも呼ばれ、愛媛県は全国一の生産地。なかでも伊予市は県内の生産量を誇る「キウイ王国」なのです!

一般的なグリーンキウイの他に、最近では果肉の色が金色の「ゴールドキウイ」など、続々と品種改良されていて、伊予市でもいろいろなキウイが生産されています。

● 鳥と果物、どちらの名前が先だった?

果物のキウイとそっくりな飛べない鳥「キウイ」、どちらの名前が先だったか知っていますか?

実は鳥のキウイの方が先なんです。

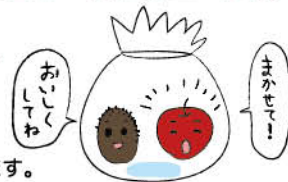
ニュージーランドに移植されたキウイは、ニュージーランドを代表する鳥キウイに姿がそっくりだったことからキウイフルーツと名付けられました。



● 固い! すっぱい!! 早く食べたい!!!

早く食べたいのに、まだ固くてすっぱそう。そんなときはリンゴと一緒にビニール袋に入れて、常温で数日置いてみてください。

リンゴから出るエチレンガスの働きで、早く熟れさせることができます。



※このページでは、キウイフルーツの略称として「キウイ」と表現しています。

気になるハオシ

● ビタミンCはミカンの約3倍!

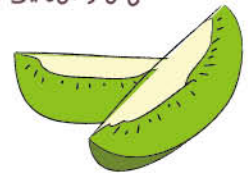
キウイが持つ栄養の特徴は、なんといってもビタミンCの多さ。同じ重さのミカンの約3倍も含まれていて、1個食べれば1日に必要なビタミンCの半分以上が摂取できるのだとか!そのためキウイには、カゼの予防や疲労回復効果があるとされています。

そのほか、美肌効果や便秘の解消など、女性に嬉しい効果もあるそうですので、皆さんも伊予市のキウイで試してみてくださいね。

● どこが一番甘いの?

キウイの実は、均等に甘い所が広がっているのではなく、果頂部と呼ばれる花がついていた部分と、中心部の白くなっているところ周辺が甘いと言われています。

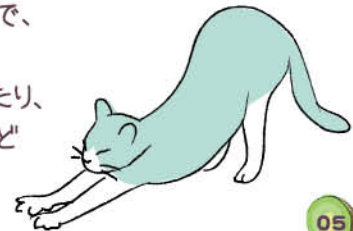
輪切りよりも縦方向に切ると、美味しさも仲良く分けられますよ。



● 身近なあの動物も大好き

猫はキウイが大好き。といっても実を食べるのではなく、枝や根っこが大好きなんです。それもそのはず、キウイはマタタビにとても近い品種で、猫を陶酔させる効果があるようです。

イタリアでは、キウイ農園にやって来た猫が爪研ぎをしたり、かじったりする被害があることから、木の根元に網を巻くほどなんだそうです。



緋の蕪漬

かぶら

伊予市自慢の、この逸品

愛媛県伊予市では、季節ごとに様々な漬け物が楽しめるが、その中でも正月料理に欠かせないのが伝統的な漬け物の一つ、「緋の蕪（ひのかぶら）漬け」である。愛媛ゆかりの俳人、正岡子規がその華やかさを「緋の蕪（かぶ）や 膳のまわりも 春景色」と詠み称えたとおり、食卓に並べると、ルビーのようにまぶしく鮮やかな緋色が目に飛び込んでくる。

は、外皮こそ赤いが、包丁を入れると中は真っ白。薄切りにしたものを一週間程度かけて塩漬けした後、ダイダイなどの柑橘類の絞り汁と砂糖を混ぜた「ダイダイ酢」に漬けると、緋カブが持つ色素成分が酸と反応し、写真のような鮮やかな緋色に染まる。

よい歯ごたえとともに、胸のすくような柑橘の甘酸っぱい香味が広がり、続いてカブ本来の素朴な甘みと香りが追いかけてくる。後口に残るさわやかな酸味がまた、正月のごちそうや酒に疲れた舌に心地よい。「蕪の緋色が冴える年は良い年になる」と言われ、年最初の食卓を彩る緋の蕪漬。この正月は、鮮やかな緋色と心地よい酸味に新年の期待を寄せてみてはいかがだろうか。

あまりの鮮やかさから、食紅などの使用を想像される方もいらっしやるかもしれないが、一切の人工着色はしておらず、自然のままの色だというから驚きだ。原料となる伊予緋カブ

伊予市で「緋の蕪漬」を生産・販売している「有限会社漬新」社長の新田修敏（まさとし）さんは「商談の時には人工着色をしていないという証拠を見せるため、すりおろした緋カブにダイダイ酢をかけて発色させ、納得してもらったこともあるんですよ。」と笑う。口にするとパリッと心地



有限会社 漬新（つけしん）
☎ 089-983-0071（代）フリーダイヤル 0120-14-0001

有限会社 漬新は、伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。



伊予市を中心に、近隣から出荷された野菜を販売する産直市「いよっくら」。ここで買った野菜は新鮮で、とても長持ちすると評判なんです。

地元農協関連の精肉業者が運営しているだけあって、美味しいお肉がいつ行ってもお買い得！自慢のお肉をぜいたくに使ったお弁当やお惣菜も大人気！

市外からはるばる買い出しに来るお客さんが多いということも納得です。



名物いよっくら
バーガー

◀自慢のお肉をたっぷり使った「いよっくらバーガー」。肉汁溢れる120gのパテはボリューム満点！大胆にかぶりついてお召し上がりください！



▶「いよっくら」が、原料のさつまいもにこだわって作ったオリジナルの芋焼酎は、その名も「いもっくら」。さつまいも本来の豊かな香りとすっきりとした甘さが特徴で、女性にもオススメ！



いよっくらイモ焼酎「いもっくら」

▼こちらも大人気商品「肉みそ」。アツアツご飯に乗せて食べると、いくらでも食べられて困っちゃう。野菜炒めやチャーハンを作るときの調味料としてもオススメ！冷蔵庫に常備しておきたい一品です。



万能！肉みそ



オリジナル
和風たまねぎドレッシング！

◀愛媛県産のタマネギを使用して作った、オリジナルドレッシング。サラダはもちろん、薄切りにしたお刺身に付けてカルパッチョや、焼いたお肉にかけてさっぱり焼肉など、バリエーションは無限大です。



どっかい！
豚まん！



ファーマーズマーケット
いよっくら

愛媛県伊予市下吾川 511-1
☎ 089-997-3720
【営業時間】(4-9月)9:00~18:00
(10-3月)9:00~17:30
【定休日】火曜日(祝祭日は営業)
【駐車場】200台
🌐 <http://www.iyokkora.jp/>



吉井鮮魚



「いよっくら」にテナントで入っている吉井鮮魚さん。伊予灘で水揚げされたばかりの新鮮な魚たちが店頭で並んでいて、お願いするとお刺身や三枚おろしなどの加工もしてくれます。

鮮魚の販売はもちろん、煮るだけ・焼くだけの下処理済みの魚から、お惣菜まで販売していますので、忙しい奥様も安心。天然真鯛をぜいたくに使った自家製「魚屋さんの鯛めし」もオススメです！

新鮮な魚で
お手軽お魚料理♪



いよし まるごと おこちそう

輝市 (ぴかいち)



愛媛県伊予市上三谷 530-1
☎ 089-982-1584
【営業時間】土曜日・日曜日
の午前7:30~午後4:00



地元農家のみなさんが交代で店番をしている手作り産直市「輝市 (ぴかいち)」。農家さんたちが、採れたての野菜を直接持ち込むから、新鮮な上に安い！

土・日曜日だけの営業ですが、開店時のレジには長蛇の列が！朝イチの品物が多い時間を狙って、常連さんたちが集まってくるんです。

地元のおばちゃん手作りの“おこわ”や“蒸しパン”などのほか、できたてのお豆腐やお惣菜も売っていて、小規模ながらとても楽しい産直市です。



野菜だけじゃない！
おばちゃんのお惣菜も！



プリップリの
白菜も安い！

親父の背中を

越えていけ

仕出し・割烹「灘」
猪口 旭さん



「肩肘張らずに、気軽に来てもらえる店にしたいんですよ。」
カウンターの奥で朗らかに笑うのは、猪口旭（いのくちあきら）さん（35）。伊予市双海町上灘で、おじいさんの代から続く料理店、仕出し・割烹（かっぱう）「灘（なだ）」の三代目だ。

調理専門学校を卒業した後、松山市内のイタリア料理を扱う店に就職したという旭さん。家業である日本料理ではなく、洋食のお店に就職した理由を「あの頃は単純に親に反発しよったんかも。」と苦笑いで振り返る。一方で「小学生の頃から店の

手伝いをしよったし、いつかは継ぐつもりやった。」との言葉どおり、専門学校では和食を専攻し、家業に必要な「ふぐ調理師免許」の取得も忘れていない。

その後も和食、洋食を問わず様々な料理店で修行をした後、長女である来未（くるみ）ちゃんの誕生を目前に控えて家業を継ぐ決心



をし、奥様の寛子さんを連れて双海町に帰郷した。
近年の人口の減少や不景気の影響で、地方での営業は決して楽な選択ではない。「わしが若い時分のようにはいかん。『苦勞するやろうけど、やるならやってみいや』と言うたんよ。」と厳しい口調で語るのはお父さんの征春さん（68）。とは言

え、「嫁さんと孫を連れて帰ってくれたんは、そりゃ嬉しいわい！」と、お孫さんの話題には手放して頬を緩める。

「双海には海も山もあるし、季節ごとの素材がある。いろいろなジャンルの料理を勉強したけん、素材に合った料理法で地元の食材の良さを引き出したいんです。」と語る旭さん。料理に使う魚や野菜も、できるだけ地元産を使っているという。



昼食時の営業や、仕出し料理はお父さんと一緒に調理しているが、夜の営業は旭さんに完全に任されており、地元食材を使ったパスタや、カクテルをメニューに載せるなど、若者客の取り込みにも意欲を見せる。今後は、地域のイベントやボランティア



活動など、地域に根ざした活動を積極的に行いながら、地元客に愛されるお店を目指したいという。

「親父とケンカすることはしょっちゅうですよ。」という旭さんだったが、接客のために席を外した旭さんを遠目に見ながら、「近所の若い衆らが、肩肘張らずに気軽に集まってくる店にしたらええ。」とつぶやくお父さん。

旭さんが最初に話してくれたのと全く同じ言葉がポロリとこぼれた。



仕出し・割烹「灘」
伊予市双海町上灘 5 4 4 4-2
☎ 089-986-0124

仕出し・割烹「灘」は、伊豫園「あじの郷」づくりに協賛しています。



iProject!

あいぶろじゅくと!

今回のiProject! (アイプロジェクト) の目玉は、伊予農業高校で行われた、2回目となる新メニューの試食会!

前回「びわ葉ミルクフラッペ」の商品化に成功した成果を受け、第二、第三の商品化に向けてみんなで知恵を出し合いました。

高校生たちが考えたメニューを、大学生や「あじの郷」づくり実行委員会メンバーが試食し、さらに改善できるところは無いかな、売り込むとしたらどんなお店か、などの話し合いを行いました。

前回のキウイ大福から、キウイの味がより引き立つように改良されている!

キウイ大福



おいしく野菜が摂れる工夫がされている!

トマトミルクゼリー



伊予農業高校生活科学科の25人の生徒たちが、6つの班に分かれて、伊予市の特産品を使ったメニューの開発を行いました。

高校生たちが自由な発想で作ったメニューは、ユニークだけでなく、どれもとても美味しく、中にはそのまま商品化できるのでは? というメニューも!

今後商品化に向けてさらにブラッシュアップしてまいりますので、ご期待ください!

程よくさわやかな酸味とミルクゼリーのまろやかさが絶品! すぐにでも商品化できそう!

うま伊予なすまん



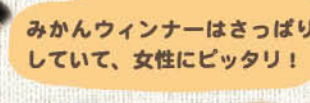
「なすまん」が商品として売られていたらぜひ買って食べたい!

みかんウィナーはさっぱりしていて、女性にピッタリ!



みかんウイナー

もらまめシュークリーム



伊予農業高校 生活科学科

× 松山大学 経済学部松本ゼミ

× 伊予国 あじの郷づくり

iProject! とは?

伊予農業高校生活科学科・松山大学経済学部松本ゼミ・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いうえで、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す!

試食会で出したメニューの中から、いくつかを松山の大学祭で試食&アンケートを実施!

ナスを使ったお菓子ですよー

ミカンまるもた増にかけつけたよ!

オレンジのケーキ食べてみてください!

果汁入りと果肉入りどっちが好き?

iProject! (アイプロジェクト!) 私たちが盛り上げていきます!!

トマトのクッキーおいしいですよ!

松山大学松本ゼミの皆さんによる「社会人基礎力育成グランプリ」への参加。

これまでの「iProject!」で行った成果をまとめ、中四国地区大会で発表しました!

私たちが行ってきました!

社会人になる前に、様々な経験があることの大切さを実感!

他の大学の取り組みも聞いて、とても参考にになりました。

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!

あじの郷PRキャラバンがいよいよ出発するよ!

伊予市の魅力と食べ物のおいしさを、全国の皆さんに知ってもらうためのPRキャラバンがいよいよ始まるよ!

ボクたちのことがすぐ分かるように、にぎやかなデザインのキャラバンカーで走り回るけんね! みんなの町にも会いに行くけん、見かけたらよろしくね!

世界に発信!! 「コール・ミー・メイビー」を踊ってみたよ!



みんなは「コール・ミー・メイビー」っていう曲のこと知ってる?

世界中の有名人やキャラクターがパロディビデオを作って動画サイトで発信しよることで有名なんだよ。

ユニバーサル ミュージック ジャパンさんが、国土交通省観光庁の協力を得て、全国のご当地キャラが踊る「コール・ミー・メイビー」のビデオを募集して、世界中に向けて日本の魅力を発信するための動画を作るって聞いて、ボクも応募してみたよ!

ユニバーサル ミュージック ジャパンさんのYouTube 公式チャンネルで配信しよるけん、みんなも見てね!

ボクスのブログでも紹介しよるよ!

ミカンまるブログ <http://mikanmaru.jugem.jp/>

キャラバンカーのデザインが決定!



ホッのま、かっこよか?



ゆるキャラグランプリ2012 みんな応援ありがとうね!



全国145位にランキング!!

全国のゆるキャラ 865 体が参加した「ゆるキャラグランプリ 2012」の結果発表があって、ボクは全国で 145 位、愛媛県内では 4 位と好成績やったよ。

応援してくれたみんな、毎日 1 ポチしてくれた君、本当にありがとう!

これからも頑張っているいろな所で頑張るけん、引き続き応援してね!

読者のひろば

“読者のひろば”は読者のみなさんから送られてきたご意見でつくるページです! 今回もみなさんからいただいた意見や感想、ミカンまるたちの似顔絵をご紹介します!



▲ぬーんさん

「中山栗」の文字を見て、迷わず手にとりました。以前は栗を数 kg 買って時間をかけて渋皮煮をつくり、冷蔵冷凍して何ヶ月も楽しんでいました。最近では忙しくて作っていませんでしたが、久しぶりに作りたくなりました。(松山市 / Y.Y さん)

友達が愛媛にいたので遊びに来たのですが、「みかん」というイメージが強かったのですが、この情報誌でいるんことを知りました。特にじゃこ天(食べました〜)と栗の記事が良かったです。(東京都 / S.T さん)

「読者のひろば」では、読者のみなさんからいただいた伊予市に関するネタや、P@CKTTO! の感想を大募集します! 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、激写真など、なんでも OK! 伊予市に住む人はもちろん、市外の人もプレゼントへの応募と一緒に気軽に送ってね!



美味しそうな写真がいっぱい!! パラパラ本をめくる度楽しめました。食欲の秋ですね。久しぶりに双海にも行きたいです。(松山市 / K.K さん)



◀33番さん SKさん▶

ゆるキャラたちがとても可愛いので手に取りました。中山栗は大好きなのでお菓子の紹介が嬉しかったです。(西条市 / C.K さん)



おでくん▶



おもしろそうな小冊子があると手に取り、家でじっくり読ませていただきました。家光公も愛した中山栗、ナスの麹漬け、おいしそう! な話題満載で次号も早く読みたいと思った今日このごろです。(今治市 / R.M さん)



【応募のあてさき】
〒799-3193
愛媛県伊予市米湊820
まちづくり創造課内
「P@CKTTO!」読者のひろば係

【メールでの投稿はこちら】
ajikuni@pure.ocn.ne.jp

P@CKTTO! なび



「いよ大使」の中川優さん

皆さんは、東京都千駄木にある本格四川料理のお店、「天外天(てんがいてん)」に行かれたことはありますか?

総料理長の中川優(なかがわまさる)さんは、調理専門学校を卒業後、日本に麻婆豆腐を広めたと言われる四川料理の父、陳建民氏に師事し、赤坂四川飯店のチーフまで勤めたあと独立し、このお店をオープンさせました。

伊予市のご出身で、毎日の激務のかわら、伊予市の魅力を各方面で広める「いよ大使」としても活躍いただいております。ふるさと瀬戸内海の魚を使ったメニューなど、旬の食材を活かした料理にも定評があります。

国内屈指の中華料理の名店、天外天にも P@CKTTO! を設置していただいています。



四川料理の天外天
東京都文京区千駄木 3-33-12
☎ 03-3822-3333

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
 - 伊予漁業協同組合
 - 上灘漁業協同組合
 - 下灘漁業協同組合
 - 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
 - ＜三＞美味
 - ルブリュマツヤマ
 - eワーク愛媛
 - 学校法人 愛媛学園
 - C.A.F.E. in U
 - Aコープ西日本
 - 生活協同組合 コープえひめ
 - フジ伊予店

- 愛媛県内道の駅
- 瀬戸農業公園
 - マイントピア別子
 - ひろた 映の館
 - 内子フレッシュパークからり
 - 伊方町観光物産センター きざら館
 - 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マリントピア
 - 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
- 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
 - えひめ愛媛の観光物産館
 - 愛媛県男女共同参画センター
 - 松山市立図書館
 - 松山市総合コミュニケーションセンター
 - 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
- ・八ヶ岳P.A.上り
- ・ハケ岳P.A.下り
- ・境川P.A.上り
- ・釈迦堂P.A.下り
- ・初狩P.A.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ケーションセンター
- ・美浜文化ホール
- 埼玉県飯能市
- 埼玉県温泉 さわらびの湯
- 埼玉県朝霞市
- ・健康増進センター「わくわくどーむ」
- ・神奈川県定宿下郡箱根町
- ・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
- 「ミニユニティ施設「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
- 長野県北安曇郡松川村
- 「ごんぐりハウス」
- ・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」
- 広島県広島市
- ・広島市文化交流会館

- 伊予市内公共施設
- 伊予市役所
 - 伊予市中山地域事務所
 - 伊予市双海地域事務所
 - 伊予市中山地域事務所佐礼谷出張所
 - 伊予市双海地域事務所下灘出張所
 - 伊予市立図書館
 - 伊予市立公民館
 - ささなみ館
 - 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
 - なかやま特産品センター
 - クラフトの里
 - アンテナショップジョープラダ
 - ふたみシーサイド公園
 - 伊予市都市総合文化施設
 - 「ウェルビシア伊予」
 - 花の森ホテル
 - 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
- (順不同)



掲載施設以外にも多数の施設・店舗に設置協力いただいています。

読者プレゼントのコーナー

A あじの郷五勇士 オリジナル缶バッジ 20名様



あじの郷五勇士の
オリジナル缶バッジ
をプレゼント！
※種類は選べません。

B 伊豫國あじの郷 クリアファイル 3枚セット5名様



伊予市の魅力を
五勇士が紹介！
ポケットがふたつ
付いてとっても便利！

応募方法

ハガキに①住所②氏名③電話番号④「P@CKTTO!」を
読んでの感想⑤どこで「P@CKTTO!」を手にしたの
か⑥AとBどちらが欲しいかを書いて右記の住所まで
送ってください。
当選者の発表は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
まちづくり創造課内
「P@CKTTO!」プレゼント係

※冬号は、平成25年
2月28日締め切りです。

編集後記

P@CKTTO! も少しずつ皆さんに認識されてきたようで、秋号は各方面から送付や追加の依頼をいただき、印刷分を全て配布させていただきました。

今号では、伊予市で地元の人に親しまれている中華そばにスポットを当ててみましたが、いかがでしたか？今回紹介したお店の他にも、伊予市には美味しい中華そばのお店がたくさんありますので、P@CKTTO! を片手に、伊予市の中華そば巡りをさせていただきます。

今年もあつという間でしたが、1年通してご愛読くださった皆様に心より感謝申し上げます。(編集K)

冬になり吐く息が白くなってきましたね。編集Oは伊予市のミカンを食べているおかげでカゼ知らずです。

さて今号の取材では、特に緋の蕪漬の鮮やかな色が印象的でした。あんなにハッキリとした色ですが、着色料を一切使っていないんですね。驚きです！伊予市でP@CKTTO! 制作に携わるようになっては半年。

夏、秋、冬と季節ごとに伊予市が見せる景色のとりこになっています。来年もどうぞよろしくお願いします。(編集O)

来年からは我らが「あじの郷」のキャラクター「ミカンまる」が、とうとう全国に向けて旅立ちます。

キャラバンカーのデザインもミカン色で、派手に伊予市のPRをしていきますので、ぜひ「ミカンまる」と「伊予市」に興味を持っていただけたらと思います。

2012年も終わり、この一年、P@CKTTO! を通して伊予市のいろんな食文化に触れる機会がありました。おいしいものや、素敵な人にたくさん出会えたこの一年。2013年も、たくさんのお会いがありますように。(編集Y)



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/>
- 伊予市公式 YouTube チャンネル 「ミカンまる」で検索!