

ご自由にお取りください

伊豫国
あじの郷
通信
第 5 号
Autumn 2012

P@CKTTO!

ぱ 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

【特集】

中山栗 中山散歩

【特集】

伊予ナスバナシ

伊予農業高校×松山大学×あじの郷

新たなステージへ！

親父の背中を越えていけ

伊予漁協 漁師

いよしまるごとおごちそう in 双海

伊予市自慢の、この逸品

中山栗の渋皮煮

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



目次

伊豫國あじの郷通信
P@CKTTO! 第叁号
 ばくつと! Autumn 2012

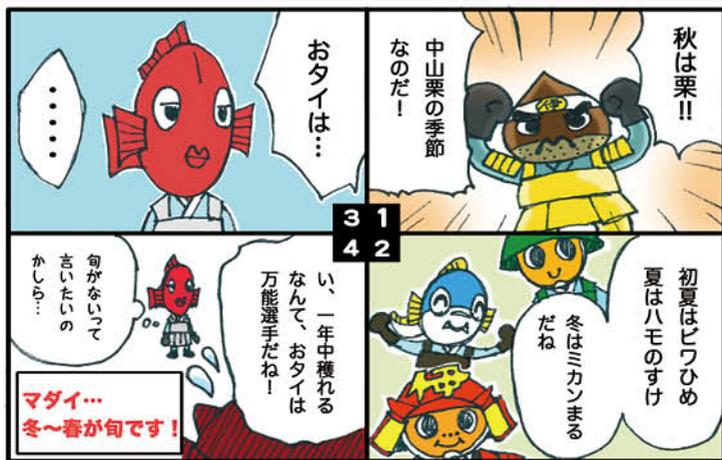
- 01 特集「中山栗」
- 02 特集「中山散歩」
- 04 特集「伊予ナスバナシ」
- 06 伊予市自慢の、この逸品「中山栗の渋皮煮」
- 08 ”いよしまるごとおごちそう” in 双海
- 10 親父の背中を越えていけ「伊予漁協 漁師」
- 12 伊予農業高校×松山大学×あじの郷づくり 第二弾!
- 14 目指せ知名度アップ! ミカンまる情報局
- 15 読者のひろば
- 16 配布協力施設一覧
- 17 読者プレゼントコーナー



表紙写真提供 / 住民自治支援センター
 ブログ <http://www.saredani.net/blog/>



【4コマ漫画】それぞれの旬!



三代将軍 家光公も 絶賛したブランド栗

伊予市中山町は全国的にも有数の栗の産地で、愛媛県知事が会長を務める、えひめ愛フード推進機構の「愛あるブランド産品」にも認定されている「特選中山栗」のふるさとです。

栗は全国の多くの地域で生産可能な作物なのですが、中山地域は土壌の性質や傾斜、気候などが、特に栗の栽培に適しており、古くから盛んに栽培されてきました。



栗と私たちの関係は深く、栗を単なる食べ物としてだけでなく、豊作や勝利を祈願する「縁起の良い食べ物」としても扱ってきました。

例えば、おせち料理などに見られる「くりきんとん」は、漢字で書くと「栗金団」となり、鮮やかな黄色に輝く栗が金塊に見えることから、富や豊作の象徴として、現在も縁起物としての役割を担っています。

また、戦国時代の武将たちは、栗を天日で干して炒った「かち栗」が「勝ち」に通じるとして珍重したそうです。江戸時代には大洲藩主、加藤泰興（やすおき）が参勤交代にあたり、三代将軍家光公に中山栗を献上し、大層賞賛されたということが記録に残っているなど、中山栗が当時から高い品質を誇っていたことを物語っています。

この中山栗、現在では品質も一層向上していますが、その中でも「特選中山栗」と呼ばれるブランド栗は、地元農協から厳しい基準で指定された「認定園」で収穫された栗の中から、さらに徹底した品質チェックを経て出荷されるもので、一般消費者はもちろん、首都圏や関西の和洋の菓子店や、一流ホテルのパティシエの方々からも高い評価をいただいています。



特選中山栗は、
味も旨いずも日本一
なのだ!

あじの郷五男士
ケリベエ

中山町永木で中山栗を栽培する
矢野 久志さん

中山 散歩



秋の中山町を散歩すれば、必ず目に入るのが栗の実。本物のイガグリを見た事がないという方もいらっしゃるのでは？



鼻をくすぐるのは草のにおい。
谷を渡ってきた風が頬をなでて過ぎれば、
胸の奥のやわらかい部分が、すっと軽くなる。
あなたも、中山散歩しませんか。

田舎道を歩くと、都会暮らしの中で忘れていた、いろいろな感覚がよみがえる。
川のせせらぎや鳥の声に耳を傾け、風にゆれる木漏れ日に目を細める。



錦に染まった山々が川面に写ってゆらめく姿は、ずっと見ても飽きません。



稲刈りが終わると秋まつりのシーズン。田舎の小さなお祭りですが、村の人たちが長年大切に守ってきた地域の宝物。流行のイベントとは違う、何とも言えない風情があります。

栗の葉は赤く落ちるにけり
子規

稲穂が頭を垂れば、谷あいの村には秋がやってきます。

刈り取った稲を稲木で天日干しする光景も、今では少なくなりました。

日本の原風景がここにはしっかり残っています。



栗を使ったお菓子

栗どころ中山町だけに、栗を使ったお菓子も豊富！定番のおまんじゅうや羊羹（ようかん）はもちろん、パイやケーキまで、そのバリエーションはさまざま。栗好きは中山町へ急げ！

問い合わせ / なかやま特産品センター 089-967-1500

なかやま栗まつりのお知らせ

9/23 (日) 午前10:00～午後4:00
場所 / なかやま栗の里公園

中山栗のPRと、地域活性化を目的に毎年行われる「なかやま栗まつり」。イガグリで風船を割るゲームや栗の早むき大会など、栗の産地ならではの面白イベントが盛りだくさん！もちろん栗を使った食べ物もたくさん売られていて、大満足間違いなし！

お誘い合わせのうえ、ぜひお越しください！

問い合わせ / 伊予市中山地域事務所地域支援課
089-967-1111

伊予ナスバナシ

「伊予ナス」って知ってる？

伊予市は、愛媛県内でも特にナスの生産量が多く、最近では長ナスの一種、伊予ナスの生産量が増えています。

伊予ナスは品種名を「筑陽（ちくよう）」といい、果皮がしっかりしていてハリがあるのが特徴です。果皮はキメ細かく、塩もみやお漬物はもちろん、煮物、炒め物など、様々な調理方法に向いています。

▼収穫時には20-25センチほどの長さになる。

トマトやジャガイモもナスの仲間？

ナスの仲間の「ナス科」の植物はとても多く、トマトやジャガイモなどは非常に近い「ナス属」の仲間です。

また、トウガラシやピーマンなども実は、同じ「ナス科」の植物で、花の形などがよく似ています。

ナス科の植物の特徴として、実を輪切りにすると中が5つに分かれているのがわかります。お料理する時に確かめてくださいね。

おいしいナスの選び方

ヘタが黒く筋がはっきりしていて、トゲが痛いくらいに張っているもの、茎の切り口が乾いたり、変色していないものが新鮮です。

水分が多い野菜なので、張りや弾力があり、ずっしりと重く、首までしっかり太ったものがおいしいとされています。

皮の色が濃く、ツヤのあるものが良く、色むらがあったり、シワがあったりするものは避けた方が無難です。

ナスはどうして縁起がいいの？

初夢に見ると縁起が良いとされる「一富士、二鷹、三なすび」。どうしてナスが出てくるのか知っていますか？

ナスは「事を成す」に通じるほか、非常に成長が早いことから、昔から縁起の良い食べ物とされてきたようです。

ふるさとの味 「伊予ナスの麴（こうじ）漬け」

伊予市では、コマ切りにした伊予ナスを米麴と粉辛子で漬け込んだ「麴漬け」が夏から秋にかけての定番のお漬物。

鼻に抜ける辛みと麴のうまみが絶妙で、お茶漬けと一緒に食べれば、おかずは何もいらぬ！ってくらい良く合うんです。

同じ麴由来の日本酒や焼酎にも良く合うので、ヘルシーなおつまみとしてもお楽しみください。



仲神農宴特製ナスの麴漬け

200円

町家、いよこらなどで好評販売中

▼ナスの花
きれいな紫色
をしている



農業の未来を守れ！

農業戦隊タガヤスンジャーとは？

愛媛県立農業大学の卒業生たちによる若手農家のグループで、県内各地で地域の農業を活性化させる取り組みを行っています。

「農業を強い産業に！」を合い言葉に奮闘する彼らの今後の活躍にご期待ください！



© プリントショップ刷る蔵



ナスを子どもの好きな野菜に！



就農6年目「仲神農宴」オーナー
仲神 正樹さん
またの名を「タガヤスンジャーレッド」



渋皮煮提供 / 中山農産加工組合
 撮影協力 / 茶道裏千家淡交会 伊予支部 猿渡宗美氏
 購入に関するお問い合わせ先 / なかやま特産品センター 089-967-1500

中山栗の渋皮煮

芋栗南京（いもくりなんきん）とは、さつま芋、栗、カボチャのことで、特に女性が好むとされる秋の味覚を指す言葉だが、その中でも、栗はお菓子の材料として扱われることが多く、古くから女性にはもちろん、甘党たちの心を掴んできた。

「栗きんとん」や「栗ようかん」、「モンブランケーキ」など、洋の東西を問わず活躍する栗だが、栗そのものの魅力をストックに味わいたいという方には是非おすすめしたいのが、今回ご紹介する「中山栗の渋皮煮」だ。

丁寧にアク抜きされた渋皮の複雑な味と、しっとりした中山栗の甘みが醸し出すハーモニーは、ま

さに大人の味。日本料理の世界では、前菜にあたる「八寸」などに用いられ、秋を感じさせる酒肴（しゅこう）としても珍重されてきた。

栗の渋皮煮は、調理工程こそ単純だが、恐ろしく手間がかかることをご存知だろうか。

渋皮煮を作るには、渋皮を傷つけないよう、外側の固い鬼皮だけを慎重かつ丁寧に剥く必要がある。ほんの小さな傷でもつけば、煮る過程で実がバラバラに砕けてしまうのだ。

また、本来はアクが強く、その名の通り渋みやエグ味がある渋皮を、何度も茹で直してアクを取った後、固くならないよう、何度か

に分けて徐々に加糖濃度を上げていくことで、最終的な甘さに仕上げて行く。

最高級の中山栗を使い、こうして手間暇かけて作られる渋皮煮だからこそ、口いっぱいには豊饒（ほうじょう）な秋の味が広がるのだ。煎茶と合わせて美味しいのはもちろんだが、せっかくの季節の便り、とっておきの御茶碗で点（た）てた抹茶と合わせてみてはいかがだろうか。

一服して目を閉じればそこには、中山の色づいた山々が浮かんでくるはずだ。

伊予市自慢の、この

逸品

いっぴん

▶地元「芳我ベーカリー」のトラ巻き
目にも鮮やかなトラ模様の焦げ
目が特徴の「トラ巻き」は、ふん
わりなつかしいお菓子。

あんこがたっぷり入っています
が、さっぱりした甘さでペロっと
食べられます。

▼ふたみ恋しぐれ

ふたみ恋しぐれは、ふたみシーサイ
ド公園だけでしか手に入らない限定商
品。

気になるあの人と一緒に食べれば、
甘い恋ができるかも？



▼ラブじゃこ天

ふたみシーサイド公園が「恋人の聖地」に
認定された記念に開発されたラブじゃこ天。
じゃこ天よりもアツアツな二人にピッタリ！



定番！じゃこ天！



◀愛媛で「てんぷら」
と言えば、エビ天で
もイカ天でもなく
じゃこ天！
揚げたてのアツア
ツをガブリ、ビール
をグビりで、シアワ
セ〜！

シーサイドに現れた
UFOじゃこ天!?



▲双海町上空に UFO 出現! ?
実はこれ、じゃこ天用のすり身をギョウザ
の皮ではさんで揚げた「UFO じゃこ天」な
んです。

苦焼がしい味
トラ巻き



夕焼け
ソフトクリーム



愛媛県伊予市双海町高岸甲 2326
☎ 089-986-0522
【営業時間】午前 10:00 ~ 午後 6:00
(7月~8月は午後7時まで営業)
📍 <http://www.14.ocn.ne.jp/~hutamin/>

道の駅
ふたみシーサイド公園



▶夕焼け市
ふたみシーサイ
ド公園の駐車場に
ある産直市では、
地元双海町で収
穫されたばかり
の新鮮野菜が
お手頃なお値
段で販売されて
います。

農家のおばちゃん
たちが作ったお漬
物なども売って
いて、「おふくろ
の味」を手軽に
楽しませてくれ
ます。トマトの漬
物など、季節限
定のちょっと変
った商品も！



夕焼け市



いよし まるごとおこちそう in 双海

▼びちびち市では、じゃこ天と、
衣をつけて揚げた「じゃこロッ
ケ」を注文を受けてから揚げて
くれるから、いつもアツアツ！



夕焼けびちびち市は、
土日だけの限定営業。
漁師さんの奥さん
たちが経営してい
るので、新鮮な魚
がお手頃な値段
で購入できます。
公園入り口にある
「あいとるよ」の
個性的な看板が目
印です。



びちびち市の
じゃこ天!

夕焼けびちびち市



▶下灘特産のハモ
の美味しさを、
もっとたくさん
の方に知ってら
いいたいと開発
されたのがこの
「鱧カツバー
ガー」。

愛媛県伊予市双海町串
しもなだ運動公園内
☎ 089-987-0050
【営業時間】土曜日・日曜日の
午前 10:00 ~ 午後 5:00

カリッと揚げら
れた香ばしいハモ
カツと、特製タル
タルソースの相性
が絶妙！

びちびち市に来たら!
魚豊 (はも) カツバーガー





親父の背中を

越えていけ

(伊予漁協 漁師 大森浩次さん)

まだ夜も明けきらない午前4時過ぎ、しんと寝静まる町中とは対照的に、徐々に賑わい始める一角がある。早朝の“せり”を控えた伊予漁協だ。

真っ暗な中、街灯の明かりを頼りに水揚げした魚を選別しているのは、大森浩次さん(37)と光夫さん(73)。伊予漁協では数少なくなってきた親子での漁船操業、いわゆる「親子船」の漁師だ。

先祖代々の漁師という大森家。5代目に当たる浩次さんが漁師の仕事を選んだのは、高校を卒業してすぐの18歳の時。当時を振り返り「小学生の頃から休みには親父と一緒に沖に出ったけん、漁師のしんどさは分かっとったつもり。

それでも楽しそうに仕事をする親父が、小さい頃からの憧れやったんですよ。」と照れくさそうに笑う。



大森さん親子が行う漁は「エビこぎ」と呼ばれる底引き網漁。今の季節は、タチウオやアジなどの魚を狙う昼の漁と、エビなどを狙う夜の漁を、市価の状況やその日の潮の流れなどによって使い分ける。取材したこの日は、前日の夜に水揚げした魚を5時30分からのせりにかけた後、すぐに昼の操業に出て行くという。

浩次さんは、「以前は24時間ぶっ通しで

操業したりもしよったけど、燃料代が高くなってからはそうもいかん。一番魚が獲れる時間帯に合わせて、何回も行かんと…」と漁業を取り巻く環境の悪化に顔をしかめる。

GPSや魚群探知機といったハイテク機器が無い時代には、長年の経験と勘を頼りに操業していたというお父さん。若い頃には伊予漁協でもトップクラスの漁獲高を誇り、何度も表彰されたという。

しかし腕利きの漁師だからこそ、漁で生活していく事の難しさを誰よりも知っている。

「獲れる魚は間違いなく減りよるな。わしらが若い時分の半分も獲れてない。魚価も下がるばかりやけん、勤め人で給料もらった方が、生活は楽よ。」

そんな父の心配は感じつつも、12年前には船を新造し、漁師として生きていくことを確実なものとした浩次さん。新造された船の名前は「光浩丸(みつこうまる)」。言うまでもなくお二人の名前から1字ずつ取って命名されたものだ。新造に当たり、お父さんからは、「お前の好きに造れ。」と任せてもらったという。

「最近では漁に行く場所もやり方も、ほとんど任せてくれとる。一人前と認めてくれたんかな。」と言う浩次さん。お父さんに追いついたと感じますか?との問いには、「まだまだ親父から学ぶ事がある。ごらんのとおり(無口な)人やけん、仕事は教えてもらうというよりは、見て覚えるという感じかな。追いつくまで、あと10年はかかる。」と、寡黙に作業を続けるお父さんの背中に目をやる。漁師を継いでくれとは一度も言わなかったというお父さん。浩次さんが漁師になりたい、と言ったのを聞いた時の気分はどうでしたかと尋ねると、しわの奥まで日焼けした顔をほころぼせて、何も言わずにほほ笑んだ。

せりを終えれば、ひと息つく間もなく出漁だ。親子船は朝日に輝く海面を滑るように、沖に向けて加速していった。



プロジェクト名決定
本格スタート!

あいぶろじゅくと!

iProject!

伊予農業高校
生活科学科



松山大学
経済学部松本ゼミ



伊豫國
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・伊豫國「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するメニューを、松山大学生が消費者目線で向上させようとして、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!

前回

松山大学学食で、伊予農業高校の生徒が考案したレシビソラマメのコロッケ・やさいゼリー(ナス)の期間限定販売を行う



今回

伊予農業高校の生徒が考案した「びわ葉茶」を使ったスイーツの名前決定!!

高校生・大学生を交えて商品名決定会議の結果...



▲松山大学学食「カルフール」で期間限定販売されたびわ葉ミルフラッペ

名前
びわ葉ミルフラッペ

「びわ葉ミルフラッペ」を実際の商品として企業で売り出してもらえるように松山大学生が交渉開始!!!



市内のホテルをいくつか回って趣旨の説明をしていくと...

びわ葉茶とは...

愛媛県伊予市唐川地区で生産され、昔から健康茶として有名。
果実を収穫しない葉茶専用の園地で無農薬栽培されていることから、安全で良質な「びわ葉茶」として昔から親しまれている。

どうかな?
ドキドキする~

大丈夫かな?

う~ん...

.....採用します!

ウェルピア伊予 大野総務支配人

交渉の結果!



ウェルピア伊予で
実際に商品として
販売されることに!!

びわ葉ミルフラッペ 500円

7月29日(日) 住吉まつり郡中レトロカフェ&バザール
iProject! のメンバーとして、高校生の出店を大学生が手助け!
商品のポップやシールの制作、お客さんの呼び込み、チラシ配りなど、そんなこんなで商品は完売!!
大盛況のうちに終了しました!



新聞各紙にも取り上げられ、大反響!!



授業内だけの取組にとどまらず、商品として実際に販売してもらえるという成果が得られた!
これからもどんどん新商品を考えて、伊予市の活性化に繋げていくぞ!

iProject! では、今回提案した「びわ葉ミルフラッペ」を実際に販売してくださるお店を募集しています。お店ごとのアレンジも大歓迎!
興味を持たれた方は、こちらまで!
伊予市役所まちづくり創造課内
「P@CKTTO!」編集部
☎ 089-982-1111 (内線 588)

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!

伊予市の夏祭り巡りをしてきたよ!



今年の夏は暑かったね〜。夏の暑さを乗り切るためのイベントと言えば、夏祭り!今年も伊予市内3地域で、それぞれ趣向をこらしたお祭りをしよったけん、全部に参加して来たよ!

住吉まつりでは、ステージの上でジェスチャークイズまでさせてもらったんやけど、みんな見てくれたかな?

まだ見てない人は、YouTubeの伊予市公式チャンネルで動画を見れるけん、チェックしてね!



マンダリンパイレーツの試合を応援してきたよ



8月18日の愛媛マンダリンパイレーツ対徳島インディゴソックスの試合は、伊予市のしおさい公園で行われた公式戦やったけん、地元を代表してマンダリンパイレーツの応援にいってきたよ!

この試合には「みきゃん」と「にゃんよ」も応援にかけつけてくれたんよ!

応援とアピールと、奮闘した一日、動画でも紹介しとるけん、見てねー!

伊予市のみなみ夜市「あいみん」と共演!



毎年恒例の「みなみ夜市」、28回目となる今年も大大大盛況!この日は伊予市社会福祉協議会の「あいみん」も来てくれたんよ。天気もバッチリ晴れて良かったー。

たくさん子ども達と、記念撮影もしたんよ。詳しくはブログを見てね〜!

でちこんか2012にミカンまるも「でちいくよ!」

北宇和郡鬼北町で毎年行われている大人気イベント、「でちこんか」が今年も開催されるんやって。「でちこんか」っていうのは、地元の言葉で「出かけてきませんか」って意味なんよ。

今年は「ゆるキャラでちこんか!」って、愛媛県のゆるキャラが集まるイベントをするらしくて、ボクも誘ってもらったけん、はりきってでちいくよ!

鬼北町のイメージキャラクター、「きほくん」と「きじの助」もおおと思うけん、みんなも来てね!

でちこんか2012

日時:平成24年10月14日(日)午前10時~
場所:鬼北町役場裏 奈良川河川敷
※「ゆるキャラでちこんか!」は午後の予定です。



「きほくん」と「きじの助」

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!



特に“いよしまることおごちそう”がおもしろかったです。私も町家に行ってみました。そして、ごくり人気のアイスのはったい粉味が食べてみたいですよ!おいしそ〜う(松山市/M・Mさん)

22歳まで故郷のことに心が余りなかった私ですが、定年を前に改めて故郷の良さに感動しております。(双海町/Y・Hさん)



▲初めて読んだんですけど、いろいろ町の事やら食べもの事を読んで、心が癒されました。(母)たのしかった。えだまめ大好き。(息子)

今年、7月下旬の旅行にて愛媛を訪れました。夕やけこやけライン、予讃線の下灘駅、道の駅ふたみを堪能しました。いよしまることおごちそうの記事を参考に、次回は市街地の周辺を散策していと思います。(福岡市/S・Aさん)



愛媛県に住んでいても、地元ばかり好んで他の市町村へ自分から足を運ぶ努力をしなければ知らない事って多いですよ。少し遠い所へ出かけようと思いついても松山市とか西条どまりで、それより遠くへは何かイベントでもない限り行った事ありません。伊予市はまだ一度も訪れたことのない場所。今号の特集で伊予市米湊手作り交流市場町家はったい粉アイス食べてみたい。(今治市/K・Kさん)



拙者にソックリなのごぞざる〜っ



「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!

【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

配 布 協 力 施 設 一 覧

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
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
CAFÉ にこら
A コープ西日本
生活協同組合コープえひめ
フジ伊予店



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

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
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

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
伊予市内公民館
さざなみ館
彩浜館
しおさい公園
手作り交流市場 町家
なかやま特産品センター
クラフトの里
ジョーブラサテライトショップ
ふたみシーサイド公園
伊予市都市総合文化施設
「ウェルビア伊予」
花の森ホテル
ふるさと創生館
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

(※順不同です)

県外施設

東京都新橋
・香川・愛媛せとうち旬彩館
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
・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
埼玉県朝霞市
・健康増進センター「わくわくどーむ」
神奈川県立
・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
「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」
広島県広島市
・広島市文化交流会館

協力施設様募集中！！

P@CKTTO! を置いてくれるお店、施設を募集しています。
☎ 089-982-1111 (内線 588)
P@CKTTO! (ぱくっと) 編集部までご連絡ください。

読者プレゼントコーナー

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⑥AかBどちらが欲しい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
※秋号分は
11月30日締め切りです。

A あじの郷五勇士 オリジナル缶バッジ 20名様

あじの郷五勇士の缶バッジを20名様にプレゼント!
※種類は選べません。



B 伊豫国あじの郷 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するよ!
ポケットがふたつ付いてとっても便利!
3つセットにして5名様にプレゼント!

編 集 後 記

P@CKTTO! 秋号、お楽しみいただけましたか? これまでは、県内の方からのお便りが多かったのですが、少しずつ県外からのお便りも増えてきて、編集部のみんまで喜んでます。

県外の方たちにも P@CKTTO! を通して、愛媛県伊予市を身近に感じていただければと思います。
(編集 K)



今回、双海町と中山町を中心に取材させていただきました。特に中山町では懐かしい風景が広がっていて、幼少の頃に走り回った景色を思い出しました。

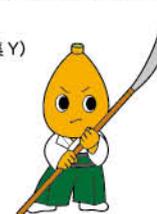
道沿いに葉がコロコロといたる所に転がっていて可愛らしかったですよ。田んぼの稲穂も、たわわに実ってキレイな黄金色に。

食欲の秋! 旬の味覚たっぷりの伊予市へ、ぜひお越しください。
(編集 O)



秋といえば食欲の秋! 肌寒くなってくると、つつい家の中でおいしいものを食べたくなりますね。

今回掲載の「iProject」の「びわ葉ミルフラッペ」ですが、実際に飲んでみると、甘くてほんのりピワ葉の苦みがあって、本当においしい! 女の子なら絶対に好きな一品です。ぜひ皆さんも飲んでみてくださいね!
(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!