

ご自由にお取りください

伊豫國
あじの郷
通信
第 3 号
Summer 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】

鱧(はも)

豊田漁港の風景

【特集2】

えだまめのまめちしき

特別企画

伊予農業高校×松山大学×あじの郷

新メニュー開発への道!

伊予市自慢の、この逸品

びわ葉茶

いよしまるごとおごちそう in 町家

親父の背中を越えていけ

宮野製粉製麺所

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

- 01 特集「鱧(はも)」
- 02 特集「豊田漁港の風景」
- 04 特集「えだまめのみめちしき」
- 06 伊予市自慢の、この逸品「びわ葉茶」
- 08 ”いよしまるごとおごちそう” in 町家
- 10 親父の背中を越えていけ「宮野製粉製麺所」
- 12 伊予農業高校×松山大学×あじの郷づくり 特別企画!
- 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



【四コマ漫画】五勇士の結末は…?



※危ないので、ハモは素手で持たないでください。

祇園まつりに欠かせない京都のハモ料理
 伊予市からもたくさんのハモが出荷されています



ハモは、夏の京料理、特に祇園まつりには欠かせない魚とされていますが、京都で料理されているハモの多くが、伊予市の下灘漁協から活きたまま出荷されていること、みなさんはご存知でしたか?

固い小骨が非常に多く、煮ても焼いても食べられなかったハモは、かつて誰も見向きもしない魚でした。しかし、生命力がとて強く、交通網が発達していない時代にも生きてまま長距離を運べた事から、他に活魚が手に入らなかった京都で珍重され、皮一枚を残して固い骨を細かく切る「骨切り」という技法が生み出されたことで、一気に日本料理の花形の地位を獲得したのです。

あの作家も愛した日本料理の花形
 味の良さはもちろん、栄養もたっぷりです

またハモには、ビタミンAやカルシウム、コンドロイチン、コラーゲンなどが豊富に含まれており、夏バテや老化の防止のほか、美肌効果までとされています。あっさりとした上品な食味に加え、こうしたうれしい効果が期待できることから、女性を中心に人気があり、近年では地元伊予市でも、ハモ料理を提供する飲食店が増えてきました。

食道楽であったことで知られる近代の名作家、谷崎潤一郎も大好物だったというハモ。この夏は名作に思いを馳せながら粋に味わうのも、また一興ではないでしょうか。



ハモひとくちメモ

ハモ料理には欠かせない「骨切り」。名人は1寸(3.3cm)につき25回も包丁を入れると言われてます。

ハモ料理は伊予市内の料理屋さんで食べるのができる

次のページでは拙者のふるさと豊田漁港を紹介する予定です!

初級から秋にかけて旬なので

あじの郷五勇士
 ハモのすけ

写真提供/ウエルビア伊予

豊田漁港

豊田漁港の風景

双海町下灘地区にある豊田漁港は、愛媛県内でも有数の活魚の水揚げ港です。

八モ、タイ、カワハギなど的高级魚が水揚げされ、活魚トラックで活きたまま関西の市場に出荷されます。

関西の市場での翌朝のせりに間に合うよう、豊田漁港のせりは午後3時から。全国的にも珍しい昼間のせりは、事前に漁協にお願いをすれば見学をすることもできます。

▼今日も大切な網の手入れに余念がありません。



▶見よ！この雄姿！天然真鯛は貫禄が違います！！



▲「お父さん頑張りよる？」子ども達が声をかけてから帰るアットホームな港なんです。



▶すでに漁港のアイドル！？

◀▼豊田漁港のせりは午後3時から。活気ある声が漁港に響きます。



▶「一日一度は港に出ると落ち着かんのじゃ！」海の男に定年はありません。



▶「子守りも船の上よ～」とおばあちゃん。船の上の方が機嫌が良くなるのかも。



▼今日の目玉商品は…仲買人さんの目が光ります。



▶ほくもてつだっちゃんもんねっ！



▶水揚げされたばかりの八モ。かみつかれないよう注意！



◀▶色とりどりの魚がたくさん。瀬戸内海は豊かな海の幸を気前良く分けてくれます。

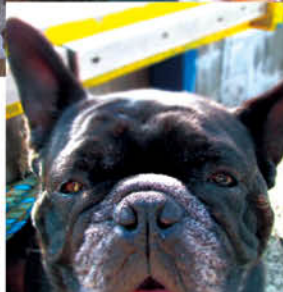
▲この変わった魚はマナガツオ。関西の料亭が奪い合うほどの超高級魚です。



▶漁師さんの愛犬コリキ君。ご主人と一緒に漁に出るのが大好きな、「漁犬」です。



▲瀬戸内海で丸々と育ったブリ、鮮やかな黄金のラインが天然の証です。



下灘尚すすめイベント情報

9/1(土) 午前 11:00～午後 2:00
しもなだ^{はも}鯛まつり 2012

下灘地区で行われる恒例の「鯛まつり」が今年も開催されます！ご存知「漁師レストラン」の他、内容は盛りたくさん！年に一度のチャンスをお見逃しなく！！



問い合わせ / しもなだ鯛まつり 2012 実行委員会
089-986-1111

9/1(土) 午後 5:00～午後 8:00
夕焼けプラットホームコンサート

沈みゆく真っ赤な夕日をバックに、ミュージシャンが熱唱します。ステージは何と無人駅 (JR 下灘駅) のホーム！？大切な人を誘って、是非越し下さい。



問い合わせ / 夕焼けプラットホームコンサート運営委員会
089-986-1111

えだまめのまめちしき

「畑のエメラルド」とも言われるエダマメは、食べて美味しく見て美しい、夏にぴったりの食べ物。愛媛県では特に伊予市での生産が多いんです。

知ってるようで意外と知らない事実！

エダマメ＝ダイズ

エダマメとは、ダイズになる前の未成熟な状態で出荷されたもので、植物学上はエダマメとダイズは同じもの。しかし現在では、エダマメとして栽培する場合は、青いうちに食べて美味しい品種を選んでダイズ用とは別に育てているとか。



おいしいエダマメの選び方は？

- 豆がふっくらと大きく、さやの緑色が鮮やかなもの
 - 枝付きの場合は、さやとさやの間隔が狭く密集しているもの
 - うぶ毛がきれいについているものが新鮮
- エダマメは、収穫後どんどん甘みが落ちていくので、買ってきただけ早くゆでるのが美味しく食べるポイントです。

▶たわわに実ったエダマメ。この後すぐに収穫され、出荷される。



穫りたての新鮮な枝豆は味が格別！
冷凍モンなんかとは全然違い！

枝豆を栽培して15年
えひめ中央農協伊予地区エダマメ部会長
重松 一秀さん

定番！ビールにエダマメのわけとは？

この時期キンキンに冷えたビールにエダマメの組み合わせは、定番中の定番。エダマメのタンパク質に含まれるメチオニンという必須アミノ酸が、肝臓の働きを助け、アルコールの分解を促進すると言われています。

「とりあえずビールにエダマメっ!」にはちゃんと訳があったんですね!

こんな食べ方知ってました？

エダマメの蒸し焼き

たくさんもらって塩ゆでにも飽きてきたという方もいるのでは?そんな時におすすめなのが、フライパンでの蒸し焼き。

粗塩をふって両手でこすり合わせるように揉んでうぶ毛を落とし、5~8分程度塩分をなじませます。

流水で洗い流したあと、水気を残したままフライパンにいれ、フタをして強火で約1分、そのあと弱火で5~7分蒸し焼きにして、何粒か試食し、火が通っていれば、仕上げに少量の醤油を回しかけて全体になじませます。

香ばしさが食欲を刺激して、いくらでも食べられます。ぜひお試しを!

お湯からゆでる？ 水からゆでる？

正解は・・・

- ・すぐ食べるならお湯からゆでる
- ・少し置いてから食べるなら水からゆでる

エダマメは、ゆでて時間が経つと徐々に固くなる性質があります。ゆでた後、冷ましてすぐに食べるなら、たっぷりの沸騰したお湯でゆでてください。逆に、半日~1日冷蔵庫で保存してから食べるのであれば、水からゆでる方が美味しく食べられるのだとか。

▲収穫中の重松さん

伊予市自慢の、この

逸品

いっぴん



写真場所提供：ウエルピア伊予
枇杷ロールケーキ：さしきの里工房

びわ葉茶

びわ葉茶とは、伊予市唐川地区で生産されている「びわの葉っぱ」から作ったお茶。

ロゼワインのような鮮やかな色合いと、ほんのり甘い後口のこのお茶は、これからの季節冷やして飲むのがオススメ。

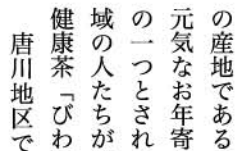
お好みで蜂蜜やミルクを加えても美味しくいただけるし、お酒好きの方は焼酎を割ってもいい。



愛情いっぱい
育てられたびわの
葉は、一枚一枚手
作業で収穫した



より安全に、よ
り栄養のあるもの
をとという思いか
ら、葉茶専用の園



唐川地区ではこの「びわ葉茶」
を、多くの人を楽しんでもらうた
め、生産者グループを立ち上げ、
生産研究に取り組んでいる。



伊予市唐川（か
らかわ）地区。全
国的にも有名なブ
ランド「唐川びわ」
の産地であるこの地域は、昔から
元気なお年寄りが多い。その理由
の一つとされているのが、この地
域の人たちが昔から親しんできた
健康茶「びわ葉茶」だ。

後、汚れや葉裏のうぶ毛ををいね
いに落として加工される。こうし
たこだわりが認められ、えひめ愛
フード推進機構により「愛」あ
るブランド産品にも認定された。



もともと年配の
方向けの健康茶の
イメージが強かつ
た「びわ葉茶」だ

れからの季節は、やはり冷やして
飲むのがオススメ。健康茶にあり
がちなクセはほとんど感じず、飲
み込んだ後で、ほのかな甘みと香
りがたなびく。



ロゼワインのよ
うな明るい赤色の
お茶は、ホットで
もおいしいが、こ

最近ではさらに、新しい飲み方
を提案しようという動きもある。
地元、伊予農業高等学校の生徒



伝統的な煎じ
茶としての飲み
方はもちろん、こ
うしたアレンジ

善を重ね、県内のカフェやホテ
ルのラウンジ等で提供してもら
うことを目指すという。



今後は、プロ
モーションを担
当する松山大学
の学生たちと改



伊予農業高校の
生徒が考案した
「びわ葉茶フラベチーノ」

たちが考案したのは「びわ葉茶フ
ラベチーノ」。びわ葉茶の粉末を、
冷凍した牛乳やガムシロップと
一緒にミキサーでシャーベット
状にしたものだ。

びわ葉茶のお問い合わせ
唐川びわ葉茶生産研究会
〒799-3133
愛媛県伊予市下唐川甲 296-1
☎090-5276-4343
🌐http://karakawa-biwahacha.com/

びわ葉茶ひとくちメモ
伝統的なびわ葉茶は煎じていれるものだが、
手軽に飲みたいという方には、粉末のティーパックも用意されている。こちらは熱湯と一緒に急須に入れるだけで、抹茶のような鮮やかな緑色のびわ葉茶が楽しめる。





◀惣菜コーナーは、昼前に売り切れてしまうことも。

昼前にはレジの前に行列をつくってお客さんが並んでいる。

お惣菜や野菜が目当ての人は早めの時間に来ることをおすすめします。



▲中庭にはゆったりと食事ができる休憩スペースが設けられている。きれいな花や野菜の苗が売られていて、とっても癒される！買い物に疲れたら、ここでおしゃべりしながら休憩タイム！

▶唐川おこし(一袋10個入380円)ほんのりとピワ色の光沢を放つ「唐川おこし」は、伊予商工会議所が推進する「唐川びわ」を活用した特産品開発プロジェクトによって生まれました。パットライス(ポン菓子)をピワピューレが入った特製糖蜜でコーティングしており、カリッとした歯ごたえとともにびわの風味が広がる逸品です。



いよし まるごとおこちそう in町家



▲ごくり人気の手作りアイス(各200円)オススメの3品の中でも「はったい粉」味は、きな粉のようなほのかな味わいがくせになる～！



ごくり

【営業時間】

午前10:30
～午後5:30
水曜日定休日

オススメはアイスの他に「ねぎかつおたこ焼(250円8個入り)」がある。



▲そのまんまシリーズ(各種300円)ちりめん、貝柱、えびなどの魚介類を、素材の味そのままに圧力をかけて焼き上げた「そのまんまシリーズ」は言わずと知れた伊予市の名品！

ビールのお供にはもちろん、無添加でカルシウムもたっぷりなので、お子様のおやつにもピッタリ！



手作り交流市場 まちや 町家



愛媛県伊予市米湊 827 番地 4
☎ 089-946-7245
【営業時間】
午前 8:30 ～ 午後 7:00
(1/1～1/4 は休み)
🌐 <http://www6.ocn.ne.jp/~gunchu/>

▼はちみつ(各種500g 2000円～)

地元の養蜂場でいいいに生産されている蜂蜜も人気商品の一つ。みかん、れんげ、びわ、けんぽ梨、菜の花など、季節ごとの蜜を無加工、無添加で販売。自然本来のやさしい甘さが口いっぱい広がります。



◀びわっ葉生うどん

伊予市特産のびわ葉茶の粉末を練り込んだ「びわっ葉生うどん」も伊予商工会議所のプロジェクトから生まれた一品。生麺としての販売はもちろん、町家内のテナントで食べることもできる。写真の「ぶっかけびわっ葉うどん」は中庭のテラス席で食べると涼しくてオススメ！こしのあるうどんの中に、ほんのり爽やかなびわ葉の香りがして、いくらでも食べられそう！



人気急上昇↑↑
びわっ葉生うどん
(300g) 350円

越えていけ

(宮野製粉製麺所 宮野昌之さん)

親父の背中を



伊予市中山町。昔から農業が盛んなこの地域では、農繁期に短時間で食べられる昼食として、また神社仏閣の祭事での振舞いや、親戚が集まった時など、「なにかごと」があればうどんを食べる習慣がある。

そうした地域のうどん文化を支えてきた製麺所の一つが「宮野製粉製麺所」。創業は昭和7年、現在のご主人である宮野篤夫さんで3代目となる老舗だ。

ここで4代目修行をしているのが二男の昌之さん(29)。以前は松山市で飲食店の接客業をしていたが、3年前の結婚を機に故郷である中山町へ帰郷。その背景には「自分が生まれ育った中山で子育てをしたい」という強い思いがあったという。

製麺所の朝は早い。毎朝4時には麺を打ち始め、完成した端から配達して回らなければならない、年末などの繁忙期にはさらに早くなる。



「仕事を覚えるのも大変やけど、早起きに慣れるまで時間がかかった」と振り返る昌之さん。同世代の友人の夜ふかしをうらやんだ事も、一度や二度ではないことだろう。



引き継いできた味は僕が守ります

しかし、お父さんのさらに先代、つまりおじいさんの代から「うどんは宮野のじゃないといかん」と言ってくれるファンがいる。そうした「のれんの誇り」が、昌之さんを奮い立たせる。

製麺は非常にデリケートな作業で、毎日同じ食感や味の麺を打つためには、その日の気温や湿度によって5種類の小麦粉と塩、そして水の配合を微妙に変える必要がある。



「味を変えてがっかりさせたくないんですよ」注意深く小麦粉を混ぜ合わ

せながら、さらに「僕は引き継いできた味をしっかりと守りながら、売り方を工夫してみたい」と新しい客層の開拓にも意欲を見せる。

お父さんに追いつくのは難しそうですか？という質問には、「親父が朝起きてこんなだったら、一人前と認められたって事なんではなかね」と笑う昌之さん。その後ろで作業を見守るお父さんの目には、鋭い光とともに、頼もしい息子への期待も込められている。

お父さんが安心して朝寝を決め込むことができる日も、そう遠くないのかもしれない。



宮野製粉製麺所

〒791-3206 愛媛県伊予市中山町中山丑 375-1
☎089-967-0208



新企画スタート!

伊予農業高校 生活科学科



松山大学 経済学部松本ゼミ



伊予國 あじの郷づくり

☆新メニュー 開発への道☆

伊予農業高校 試食会を開催!

生活科学科食物班の25名が「ナス」「トマト」「ピワ」「キウイ」「ソラマメ」「かんきつ」の班に分かれて、それぞれ生徒が考えた料理を作りました!



松山大学では試食会を 受けての話し合い!

経済学部松本ゼミのみなで、試食会を終えて改めて話し合いを行いました。どのメニューを使って、どうやって企業に売り込んでもらいましょう?!



試食会には、松山大学から16名、あじの郷づくり実行委員会から5名が参加しました。高校生でも料理する手つきは慣れたもの。手際良く料理を仕上げ、さあ試食会!

高校生ならではの柔軟な発想で作られたメニューは、ナスのゼリーや、ソラマメのコロッケ、キウイ大福などなど...その発想はなかった!というものが多かった!この試食会の感想を受けて、もっと改良を加えたレシピも作成していく予定です!



おいしい!



キャッチコピーの提案、チラシ等を用いた販促方法、伊予市周辺の飲食店での交渉、文化祭でのブース出展...何からやってもいいでしょうか?

「まずは学食のカフェテリアで取り扱ってもらえるのはどう?」

「それだ!」
「早速交渉に行こう!」

その足で交渉へ!

大学生協担当者さん

なるほど... 前向きに検討しましょう。

さて、結果はいかに!?



あじの郷づくり実行委員会

玉井彰 実行委員長

大変素晴らしい出来映えだった!これからのメニュー開発に期待したい。

ウェルピア伊予調理支配人 足立文弘氏

高校生とは思えない料理の完成度だった。もう少し改良したら商品として売れる!!



▲松大生が作った「ソラマメコロッケ」のポップ

今回の成果!

松山大学学食にて、ソラマメのコロッケ・やさしいゼリーを期間限定販売!

なんと大学の生協食堂でメニューを採用してもらえることに!

◀大学生協で販売された「そらまめコロッケ」「やさしいゼリー」



こうして開発されたメニュー案のうち、実際に商品化できそうなものを、大学生やあじの郷づくり実行委員会がブラッシュアップし、キャッチコピーやポップの制作をして企業に売り込んでいきます。

提案したメニューが、地域内の飲食店でレギュラーメニュー化されることを目指して、がんばるぞっ!

※提供期間は終了しました。

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!

ミカンまるブログ・ツイッター張り切ってやりよるよ!



ミカンまるブログ



ミカンまる Twitter

みんなはボクのブログとツイッター、もう見てくれたかな?

ブログでは、P@CKTTO!の取材に行った時の様子や、市内の特産品の紹介。ツイッターでは伊予市からのいろいろな情報をつぶやきよるけん、チェックしてね!

ミカンまるブログ <http://mikanmaru.jugem.jp/>
ミカンまるツイッター http://twitter.com/iyo_mikanmaru



南予いやし博に遊びに行ってきたよ!

前に「にゃんよ」と「もーにくん」が誘いに来てくれたけん、南予いやし博2012「ゆるキャラ大集合! みんなで遊ぼう in うわじま」に遊びに行ってきたよ!

宇和島市の商店街、きさいやロードであったんやけど、愛媛県内からたくさんのゆるキャラが集まっとったけん、お友達になってもらったよ。あ〜楽しかった〜!

当日の様子は動画やブログでも紹介しよるけん、チェックしてみてね!

動 く ミ カ ン ま る 好 評 配 信 中 !!



伊予市ホームページ内の公式 YouTube チャンネルで、ボクの動画が配信されよるよ!

いろいろなイベントに行った時の様子や、町に遊びに行った時の様子をアップしよるんやけど、お友達と遊んだり、小さい子に泣かれたりとか大忙し!面白いけん、みんなぜったい見てよ!

YouTube 伊予市公式チャンネル

<http://www.youtube.com/user/matidukuriyocity>

あじの郷五勇士缶バッジ 好評販売中!!



ボクたちあじの郷五勇士の缶バッジ、好評発売中!伊予市役所まちづくり創造課の他、双海・中山地域事務所、ウェルピア伊予などで売りよるけん買ってね~!

1個100円、11個セット1000円

今日のミカンまる伝説



ゆるキャラ大集合! in うわじま
たくさんのゆるキャラたちとお友達!

FMラジオの番組が始まったよ! えひめまるごと15分 『伊予市「あじの郷」ランチ』 毎週木曜日 午前11:40~11:55

FM 愛媛さんで伊予市の「あじ」な情報を紹介する番組、えひめまるごと15分 伊予市「あじの郷」ランチが始まったよ!



川村聖子さん 堀江智子さん

私たちがラジオパーソナリティとして伊予市の情報をお届けします!

2人の元気なパーソナリティさんが駆け回って、伊予市の「おいしい」「楽しい」を紹介してくれます!みんな聞いてね~!

松山 / 79.7 MHz
川之江 / 80.8 MHz
新居浜 / 89.2 MHz
今治 / 80.6 MHz
大洲 / 78.8 MHz
八幡浜 / 77.6 MHz
城川 / 80.2 MHz
宇和島 / 82.1 MHz



読者のひろば

今回は読者のみなさんからいただいた意見とミカンまるのイラストを紹介します!

4月1日に中山町めぐりをして来ました。載せてあるほとんどの物産を手に入れました。クラフトの里のシャーベットは最高!ミカンまるくんの活躍を期待します。(伊予市/Y・Wさん)

あじの郷五勇士を孫が気に入り見るだけでニコニコです。ミカンまるに恋してしまったようです。ミカンまる達に会いに行きたいです。(松山市/T・Sさん)



銀行の待ち時間で手にして持って帰って読みました。「かんぎつ農家」池内良雄さんのファミリーは本当にうらやましい家族ですね。クラフトの里の中山まんじゅう、大好きです。(宇和島市/Y・Yさん)

この度、この冊子を読んで、改めて伊予市って良いところだなーと思いました。特集を含めてすべて知らないこと、知らない所ばかりなので一気に読み終えました。おいしい物が沢山あるので、是非食べに行きたいです。

今回は関木醤油さん等、県下に居ても知られていない銘品を知ることができ、ぜひ購入したいと思っています。(伊方町/H・Nさん)



創刊号読みました!カラーページで読みやすく、サイズもちょうど良かったです。ゆっくり訪ねてみたくまりました。「あじの郷五勇士」はかわいい!いろいろなイベントで「ミカンまる」を探してみます。(松山市/S・Sさん)



伊予市といえば、国道56号線沿い伊予ICを通り過ぎ、山道に差し掛かった所にあるアイドルというお店のランチがおすすめ。手作り感あふれるおかずはおいしくてボリュームたっぷり、しかもリーズナブルなお値段です。雑誌や漫画もあり、ゆっくりできます。(松山市/K・H)

「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

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
- 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
- 宝荘ホテル
- 道後の宿 葛城
- 道後温泉 ホテル花ゆづき
- 道後温泉 大和屋本店
- 道後温泉 ふなや
- 道後温泉 道後館
- オールディングランド
- 山の手ホテル
- 道後ぎやまん美術館
- 道後温泉 ホテル古湧園
- 道後温泉 ホテル茶玻璃
- 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
- 学校法人愛媛学園
- CAFÉ にこら
- 砥部焼伝統産業会館
- A コープ西日本
- 生活共同組合 コープえひめ
- フジ伊予店

県内公共施設

- 愛媛県中予地方局
- 愛媛県立図書館
- 愛媛県立美術館南館
- 愛媛県消費生活センター
- 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

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
- 広見森の三角ぼうし
- S・C マリンオアシスはかた
- 多々羅しまなみ公園
- よろしみいきいさ館

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
 - ・食と農の社づくり課
 - ・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
 - ・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
- 埼玉県朝霞市
 - ・健康増進センター
- 「わくわくドーム」

- 神奈川県立
 - ・芦ノ湖キャンプ村
- 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
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」
- 長野県北安曇郡松川村
 - ・温泉施設「すずむし荘」
 - ・ふれあい交流センター
「寄って停まつかわ」
- 広島県広島市
 - ・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
 - 伊予市内公民館
 - さざなみ館
 - 彩浜館
 - しおさい公園
 - 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
「ウェルピア伊予」
 - 花の森ホテル
 - 伊予市社会福祉協議会
 - 伊予農業高等学校

(※順不同です)



協力店様募集中!

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! (ぼくっと)
編集部までご連絡ください。

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!

読者プレゼント
コーナー



応募方法

ハガキに住所・氏名・電話番号・
「P@CKTTO!」を読んだの感想・
A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
※夏号分は
8月31日締め切りです。

編



なんと夏号締め切りに間に
合わせる事ができました。たくさ
んの情報を寄せていただき、あり
がとうございます。

創刊号の発行からあつという
間の3か月、収集した情報をまと
めるのに四苦八苦しました。厳選
して作った夏号、お楽しみ頂けま
したでしょうか?

旬の美味しい情報で伊予市の
魅力が伝われば幸いです。

(編集 K)

集

今期から一緒にお手伝いさせて
いただいています。松山に住んで
いるんですが、改めて伊予市のこ
とを調べると、知らない事だらけ
で新鮮ですね。

インターネットからすぐにわか
る事かもしれないけど、人から人
に伝わるのがええと思うんです。
取材先でお世話になった方々
が僕に教えてくれたように、僕も
読者の皆さんに伝える事ができ
ば嬉しいです。

(編集 O)

後



夏号のP@CKTTO!は、元気いっ
ぱいのミカンまるが表紙です。夏
は活動的になる季節、みなさんも
本誌を見て、いろいろな所に出か
けてみてください。

読者のひろばにいただいた感
想や、ミカンまるのイラストな
ど、とても嬉しいです!どんな意
見でもいいので、何か気づいた事
があったら教えてください。

また次号もステキな情報をお
届けできるように頑張ります。

(編集 Y)



いよし みんな伊予市においでよ!!



海の幸
たくさんの
双海



山の幸
いっぱい
の中山

伊予鉄道中級

JR伊予市駅

伊予IC

人情味
あふれる
伊予の町



伊予中山駅

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 チャンネル <http://www.youtube.com/user/matidukuriyocity>