

# えがお 愛顔のえひめ

愛媛県民だより  
愛と笑顔あふれる愛媛を目指して!

3月号  
March  
第176号  
2011年3月1日発行  
毎月1日発行

県のメールマガジン  
**Ehimail** (エヒメール)  
毎月2回(第2・4金曜日)  
※登録は県ホームページトップ画面から。  
毎月、県産品が当たる読者プレゼントあり!!

テレビ【南海放送】  
「愛!愛!!えひめ」  
毎週日曜日午後9:54~10:00

ラジオ  
【南海放送ラジオ】  
週刊「愛顔のえひめ」毎週土曜日午前9:20~9:30  
【FM愛媛】  
県政FM情報 毎週月~金曜日午前11:54~11:55

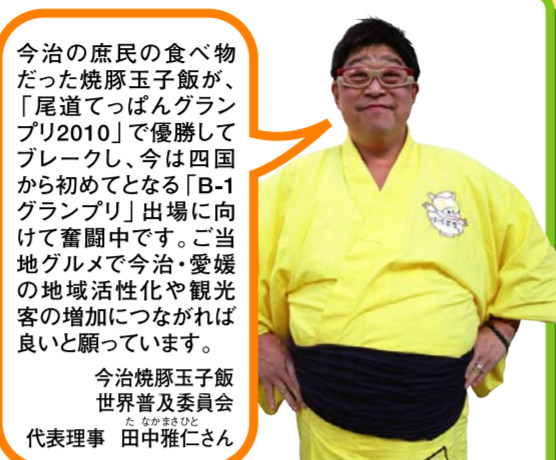
ホームページでもご覧になれます  
http://www.pref.ehime.jp/



**今治焼豚玉子飯**  
やきぶたたまごめし

中華料理店の賄い料理として約40年前に誕生。すると「安くうまくてボリュームがあり、おまけに早い」ことが今治人のイチヂ(気が短い)な気質にも合ってか人気メニューとなり、現在では市内約60店舗で提供されています。

◎今治焼豚玉子飯世界普及委員会事務局(株)テイクワン内  
☎0898-24-2020



**焼き鳥**

鉄板でジュージューと豪快に焼くスタイルの今治焼き鳥。特に個性的なメニューが「皮焼き」です。皮のみを焼く店もあれば、少し肉を残した皮を提供する店もあり、それぞれの店のこだわりの味を楽しむことができます。

◎今治ヤキトリ料飲組合事務局(やきとり山鳥内) ☎0898-22-7188



**揚げ足鳥**  
あしどり

若鳥の骨付きモモ肉を油で揚げ、塩、コショウ、ガーリックパウダーなどで香ばしく味付けした四国中央市では定番の鳥料理。市内約30店の飲食店で提供されています。一度食べたらくせになる味!

◎アトリエUMA ☎http://www.mpf.co.jp/atorie/



**鬼北のきじ料理**  
鬼北町

「愛あるブランド産品」認定の「鬼北熟成雉(きほくじゅくせいぎじ)」。この特産きじ肉を使った「きじ鍋」や「きじ丼」などの料理を町内で味わうことができます。おいしくて安全・安心な「きじ肉」を食べちゃならないよ!(食べてみてね)

◎(社)鬼北町農業公社鬼北きじ工房 ☎0895-48-0771



**今治ラーメン**

エソ、タイ、イリコなど来島海峡の海の幸から作ったスープが特徴の上品な塩ラーメン。スープだけでなくノリやかまぼこなどの具材や、味の決め手となる塩など、とことん地元の食材にこだわっています。

◎今治ラーメン普及委員会事務局(しおさい食堂内) ☎0898-25-4031

## えひめの ぶらぐらぐら

愛媛には、地域ではぐくまれ愛されている“食”がたくさんあります。それらを通じて、地域活性化を図ろうとする動きもあります。

今、話題のご当地グルメを紹介します。

◎観光物産課 ☎089-912-2493



**松山鮓**  
すし

瀬戸の小魚がちりばめられたばら寿司の松山鮓は、昔から松山では最高のおもてなし料理とされています。かの夏目漱石も初めて松山を訪れた際に、正岡子規の家で松山鮓をもてなされ、大いに喜んだと言われています。

◎松山市観光産業振興課 ☎089-948-6556



**じゃこかつバーガー**  
伊方町

「じゃこかつ」とは、宇和海の新鮮なじゃこ(小魚)のすり身に野菜を加え、カツ風に揚げたものを、これを県産コメ粉で作ったパンにはさま、野菜と餅の蕪漬(ひのかぶらづけ)を添えた、絶妙な味と食感のバーガーです。

◎まちづくりNPO イケメン連 ☎090-4784-2439  
▲愛媛FCのホームゲーム会場でも販売しています。



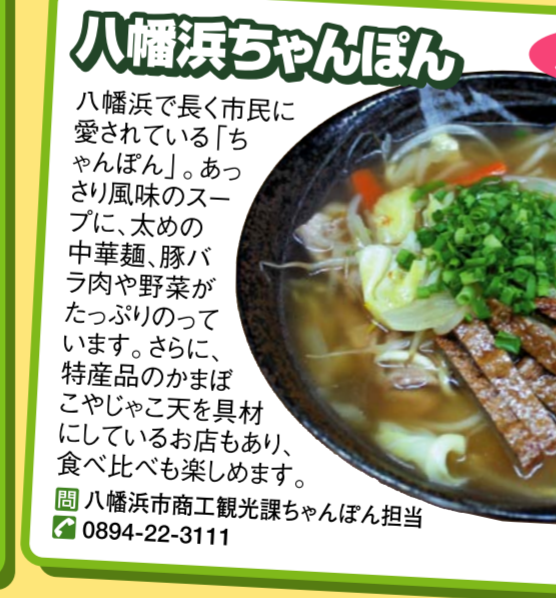
**三津浜焼き**  
みつはま

クレープ状にのびた生地を“台”といい、そばやうどんを入れて「台付きのそば(うどん)」とも呼ばれています。最後は二つ折りにするのが定番。三津浜の路地にはお好み焼き店が多くあり、味を競っています。

◎NPO法人なもし開縁隊 ☎089-927-2810

この地域で昔から親しまれている独特のお好み焼きを、新たに「三津浜焼き」とネーミングし、まちづくりの顔としてPRしています。他のグルメやレトロな風景もあわせて情報発信し、港町・三津浜のかつてのにぎわいを取り戻したいと考えています。

NPO法人なもし開縁隊 理事長 門屋哲朗さん



**八幡浜ちゃんぽん**  
八幡浜市

八幡浜で長く市民に愛されている「ちゃんぽん」。あっさり風味のスープに、太めの中華麺、豚バラ肉や野菜がたっぷりのっています。さらに、特産品のかまぼこやじゃこ天を具材にしているお店もあり、食べ比べも楽しめます。

◎八幡浜市商工観光課ちゃんぽん担当 ☎0894-22-3111



**宇和島鯛めし**  
たい

新鮮な鯛を三枚におろし、しょうゆ、みりん、玉子、ごま、だし汁で調味したタレに漬込み、そのタレごと熱いご飯にかけて食べます。生の鯛を使った、全国でも宇和島にしかない独特の食べ方です。

◎宇和島市商工観光課 ☎0895-49-7023



**たべ鯛バーガー・たべ鯛**  
たい

鯛の切り身を竜田揚げにして、野菜と一緒に玄米パンにはさまりました。子どもから大人まで楽しめる味です。

◎遊子漁業協同組合女性部 ☎0895-62-0211



遊子漁業協同組合女性部の一環として、漁協自慢の養殖鯛をふんだんに使った新メニュー「たべ鯛」「たべ鯛バーガー」を開発しました。昨年11月からは、キッチンカーで各種イベントに出張参加し、遊子地区のPRや消費者の方々との交流に努めています。

遊子漁業協同組合女性部 部長 山内満子さん(左から2番目)

◎イベント会場でも販売中のキッチンカー。

3月下旬オープン!  
**愛媛のいいもの図鑑**  
愛媛の食や伝統的特産品などを一堂に集めたホームページ「愛媛のいいもの図鑑」を開設します。

今回紙面に掲載したものの以外のご当地グルメもたくさん紹介しますので、ぜひご覧ください!

愛媛のいいもの図鑑 検索 (3月下旬開設)

広告

広告