ＪＲ伊予市駅前 街の交流拠点
手づくり交流市場

町家（まちや）

町家に来れば伊予市が見える！

2023年 5 月号

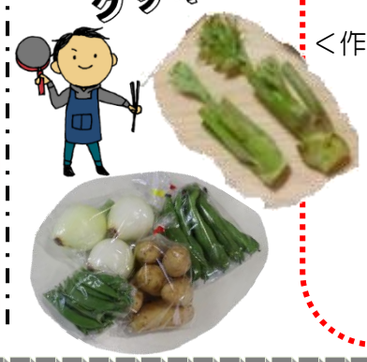
特産品販売所 営業時間
午前８時 30 分～午後７時
（年内無休）

祝 19周年

４月 29 日、町家は、満19 歳を迎えました！
これもひとえに、足を運んでくださるお客様、
出荷してくださる生産者の皆様のおかげです。
ありがとうございます。
今後も新鮮な地元野菜がならぶ町家を
よろしくお願いします。

新鮮野菜

Men's クッキング



◆ “ひと手間で簡単・玉手箱風“「たらの芽やきそば” ◆

＜材料＞　たらの芽　豚肉　焼きそば　ニンニク　きざみネギ　レタス　卵　サラダ油　マヨネーズ
料理酒　塩コショウ　焼肉のたれ　焼きそばソース※分量はすべてお好みで OK

＜作り方＞

1. たらの芽を半分に切る。
2. フライパンに、サラダ油を少量引ひき、たらの芽を焼く。料理酒をふりかけ軽く蒸し焼きに。
たらの芽の色が濃く少し柔らかくなってきたら、マヨネーズをかけて絡めるように焼く。
焼きあがったら小皿に取り出しておく。…(A)
3. クッキングペーパーでフライパンを拭き、サラダ油少々、スライスしたにんにくを投入。
にんにくがすきとおってきたら、豚肉を焼き、肉の色が変わったところで、焼きそばを投入。
料理酒を少々ふり、アルコールを飛ばす。塩コショウで味を調える。
焼肉のたれ、焼きそばソースを絡めて、きざみネギを入れて少し焼いたら焼きそばの完成。…(B)
4. 平皿にレタスを数枚敷き、中央に(B)を乗せる。
5. フライパンに再度サラダ油を入れ、溶いた卵を投入。箸でかるく混ぜ空気を入れながら
半熟になったら火を止め、焼きそばを覆うように乗せる。その上に(A)を置いたら完成！

新鮮果物

いちご・甘夏・河内晩柑

甘夏、河内晩柑などのあっさりした柑橘はいかが♪
いちごも並んでます！

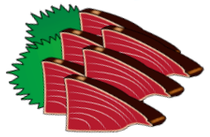
※入荷時期は年によって若干違いがあります。

鮮魚

㈲岡崎鮮魚

鮮度・価格に自信あり！

新鮮カツオ
入荷してます！



毎朝焼いてます！

※天候により入荷しない日もあります。

花木

花・野菜苗

色とりどりの花、元気な苗、続々入荷

お知らせ

伊予農クッキー販売予定

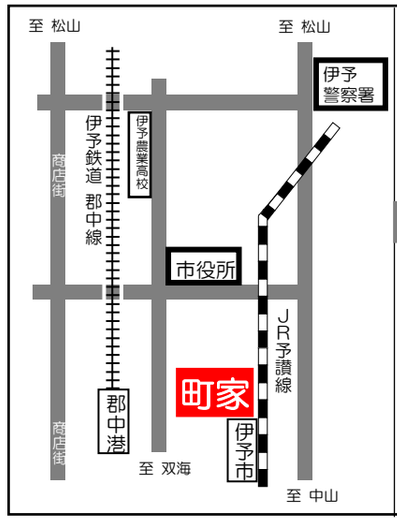
＜数量限定＞
日時:4月29日(土)13:00～
4月30日(日)13:00～
5月 3日(水)13:00～
5月 4日(木)13:00～
5月 5日(金)13:00～
5月 6日(土)13:00～
5月 7日(日)13:00～

あっ！というまに売り切れる
人気の伊予農クッキーを
久しぶりに町家中庭で販売します。
地元野菜と地元クッキー！
ぜひ、町家へお越しくださいませ！

郡中まち元気推進協議会だより　Vol. 5

もうすぐ風薫る５月、気持ちも前向きになれそうですね。新型コロナウイルス感染対策に明け暮れた３年間でしたが、少しずつ社会が通常運転に戻ろうとしています。そんななか今年は大都市での移住フェアも開催が予定されており、本当に久しぶりに、移住を希望される方々と face　to　face で、まち暮らしの良さをお伝えできるのではと楽しみにしております。この３年間、皆が不安と閉塞感に押しつぶされそうな時間を経験し、価値観にも大きな変化があったのではないでしょうか。移住という選択をしようとしている方のお話をしっかりと聞き取り、少しでもご希望に沿えるようなサポートができるよう、私たちも情報収集と学習を続けていきます。何より、「移住する前より幸福感が上がった」と思っていただけることが、スタッフが目指す移住促進事業です。

今年はフェアだけでなく、郡中地区における移住モニターツアーの開催も検討しています。実際に伊予市に足を運び、見て、聞いて、触れて、まちの空気を体感されることで、具体的な移住のイメージを持っていただきたいと考えています。もちろん、基本的な感染対策は継続しながら、しばらく休止していた朝ウォークやナイトウォーク等の活動も再開したいと思いますので、引続き郡中まち元気推進協議会をよろしくお願いいたします。



・電車をご利用の方
伊予鉄道郡中線『郡中港駅』
JR予讃線『伊予市駅』
下車、徒歩１分

お問合せ
株式会社まちづくり郡中
〒799-3113
愛媛県伊予市米湊 827-4
TEL　089-946-7245
FAX　089-946-7241
E-mail：gunchu@tune.ocn.ne.jp