

まつやま 広報

主な内容

No.1298

■子ども特集2・3面

■後期高齢者医療保険証・納入通知書の郵送...4面

■市民ガイド5~9面

救急病院当番表(8月)を9面に掲載しています。

■松山港まつり(三津浜花火大会).....10面

発行:松山市役所/編集:総合政策部シティプロモーション推進課/毎月1日・15日 ☎948-6705 FAX 934-2578 HP <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/>

一人でも多くの人を笑顔に 幸せ実感都市 まつやま

簡単やけん食べてみて!

松山長なすそうめん



- ①長なすを細長く切り、塩水につけてあく抜きする。
- ②水から上げ、片栗粉をまぶして熱湯でさっと湯がく。
- ③ざるで湯切りし水で冷やす。

お好みの薬味を加えためんつゆにつけて、つるつるとすすって食べてください。

※他にもいろいろなレシピをまつやま農林水産物ブランド化推進協議会ホームページ<http://www.matsuyama-brand.com/>で紹介しています。ぜひお試しください



実ったなすを収穫する重信さん

今が旬! 「松山長なす」

雨にも負けず 順調に生長

夏野菜の定番・なす。まつやま農林水産物ブランドの「松山長なす」が旬を迎えています。この夏、あなたも味わってみませんか。

生産者の一人である重信慎一郎さん(平井町)の畑では鮮やかな紫色の松山長なすが順調に育っていました。生育状況を聞くと、今年は朝晩の冷え込みの影響で例年より生育がやや遅れているものの、果肉や色の付き具合は良好とのこと。

「水分や栄養、日光など生産には日々の細かな品質管理が大切。果肉が柔らかいため、風に揺られた葉が当たっただけでも傷が付いてしまいます。でも、その柔らかさのおかげで煮てよし・焼いてよし・揚げてよし・漬けてよし。どんな調理法でもおいしく食べられますので、ぜひ皆さんに食べてほしいですね」と魅力を語ってくれました。

松山長なすとは?



温暖な道後平野などを中心に生産されていて、長いものでは40cmを超えることも。7~10月が旬で、通常のなすに比べ果肉が柔らかく甘みがあつて種がないのが特長。これほど長いなすは珍しく、東京・大阪・名古屋などの大都市圏にも出荷されている。

お問い合わせは、農林水産課 ☎948 6565・FAX 934 18000



世代を越えてイベントを満喫

お問い合わせは、道後温泉夏まつり実行委員会 ☎943 8342・FAX 943 8343

道後温泉夏まつりを皮切りに、道後温泉夏まつりを道後周辺で開催します。

■道後村まつり

1日(土) 9時30分~11時 湯釜葉師祭

1日(土)・2日(日) 13時~17時 みんなでチャレンジ! スポーツテスト

▼14時~17時 パフォーマンス大会、人力車体験

▼18時

8月1日(土)~31日(月)

道後温泉夏まつり開催

■その他のイベント(予定)

【日程・内容】1日(土)~7日(金) 七ツまつり

▼7日(金)・8日(土) 松山まつり in 道後

▼13日(木)・15日(土) 子ども花火大会「線香花火」

▼23日(日) 道後湯あがり朝市

▼26日(水) 愛媛地産地消 in 道後味フェスタ

▼31日(月) 19時30分~21時 ファイナルイベント

▼期間中毎日 光プロムナード、道後温泉湯かけ祈願、昔懐かしいキャンデー販売、風の音「風鈴まつり」、和太鼓、郷土芸能



浴衣は2種類

7月から順次、蛭川実花さんがデザインした浴衣や旅館・ホテルを使った作品などが登場します。

【内容】①浴衣 ②蛭川実花さんがデザインした2種類の浴衣を貸し出し(予定) ③泊まれる作品「HOTEL HORIZON TALE」 ④蛭川さんの作品が随所にあしらわれたホテルと旅館の見学。

お問い合わせは、道後アート実行委員会事務局(道後温泉事務所内) ☎921 6464・FAX 934 3415

www.dogo-art.com を確認

蛭川実花 × 道後温泉

道後アート2015 第2弾始動

7月から順次、蛭川実花さんがデザインした浴衣や旅館・ホテルを使った作品などが登場します。

宿泊③ ホテルギャラリーロビーなどでの作品展示やウェディングドレス展示

④ うちわ ⑤ 表に作品、裏に作品展示場所を記載したうちの配布

【場所】① 道後温泉本館 各宿泊施設 ② 道後プリンスホテル、大和屋本店 ③ 茶玻璃、花ゆづき ④ 道後温泉本館 各宿泊施設、道後商店街

※詳細は、公式サイト <http://www.dogo-art.com> を確認