

# 9 愛顔のえひめ

愛媛県民だより



えま  
ひめ

お気に入りの  
「東予・洋風焼き鯛めし」を  
見つけに来てください！

今月の  
注目ビト  
▶▶▶

## 注目ビト

株式会社 マルブン  
代表取締役  
眞鍋 一成 (まなべ いっせい) さん

大正12年(1923)に現在のJR伊予小松駅前に誕生し、県内に5店舗、香川県に1店舗を展開する「マルブン」。五代目となる眞鍋さんは店舗のマネジメントから戦略策定、マーケティング、広報、DX推進などを担っています。「マルブン 小松本店」では、「焦がしバター醤油 五代目鯛めし」を提供。宇和海で育つ養殖鯛「鯛一郎くん」の風味を、大洲市の梶田商店が醸造する醤油を使った焦がしバターの香りが引き立てる、東予の新しい「洋風焼き鯛めし」です。



撮影風景を  
みきゃんがナビゲート



## 県公式SNSでイベント情報発信中!!

県施設のイベント情報や、広報紙・広報番組をはじめ県からのお知らせを、愛媛県公式SNSで発信中。  
ぜひご登録ください。

Instagram



X



LINE



点字版・音声版も作成しています。

ご希望の方は、県HPまたは広報広聴課(☎089-912-2241)まで。

愛媛の新たな食文化を  
東予から育てたい

「五代目鯛めし」は、ブランド真鯛「鯛一郎くん」を使ったライスメニューとして考案しました。焼き方を工夫して鯛の旨みを閉じ込めており、焦がしバターを絡めながらご飯と混ぜて味わいます。「今まで食べたことがない鯛めしだ」と多くの方に喜んでいただき、FNSご当地うま撮グランプリで日本一を受賞したことで、県外からも足を運んでくださるお客さまが増えました。この受賞をきっかけに、「東予・洋風焼き鯛めし」の取り組みがスタート。地元企業の挑戦を愛媛県が注目し、東予の飲食店が力を合わせて新しい食文化を育めることに感謝しています。10年、20年先まで東予を代表する味として受け継がれる、新たな食文化へと成長してほしいですね。

東予・洋風焼き鯛めしの魅力は、3つの定義(2面参照)を守りながら、各店舗が自由な発想で個性を表現できること。リゾットやドリア、ピザ風など、店ごとに違う味わいが楽しめるのは、中予・南予の鯛めしにはない魅力だと思えます。食べ比べをしながら、お気に入りの一皿を見つけ、それぞれのまちの魅力にも触れていただけたら。県民の皆さんと一緒に、県魚・真鯛と東予・洋風焼き鯛めしを盛り上げていければうれしいです。

# 「東予・洋風焼き鯛めし」もう食べた？

## 愛媛県産真鯛のおいしさたつぷり！ 活き・炊きに続く第3の鯛めしが誕生

「東予・洋風焼き鯛めし」をご存知ですか？「活き」の宇和島鯛めし、「炊き」の松山鯛めしに続く、新たに誕生した「焼き」の鯛めしです。特徴は、①愛媛県産の真鯛を使用し、焼いた鯛が形として見えること、②お米を使うこと、③鯛の風味を活かした洋風の味付けであること、の3つ。ドリアやリゾット、カルボナーラ、ピザ風など各店が趣向を凝らした一皿を提供しており、焼いた鯛の香ばしさとバラエティ豊かな味が楽しめます。

誕生のきっかけは、令和6年4月に開催された民放主催のグルメグランプリで、西条市の老舗洋食店が考案した洋風鯛めしが日本一に輝いたこと（1面参照）。これを機に、「洋風焼き鯛めし」を東予地域の新たなご当地グルメとして育てようという機運が高まり、地域を盛り上げたいという思いを持つ飲食店が、それぞれのアイデアを活かしたメニューを開発。こうして、愛媛県第3の鯛めし「東予・洋風焼き鯛めし」が誕生しました。



令和7年から始まった「東予・洋風焼き鯛めし」の提供店舗は、現在も拡大中です。この夏、新たに7店舗が加わり、西条市9店舗、新居浜市8店舗、四国中央市4店舗の計21店舗で楽しめるようになりました（令和8年8月27日現在）。東予の新たな食文化として育てることで、愛媛県では「活き」「炊き」「焼き」と個性豊かな3つの愛媛の鯛めしをPRし、県産真鯛の消費拡大や東予地域

## 西条市・新居浜市・四国中央市で食べくらべ デジタルスタンプラリー開催

の誘客につなげていきます。そこで、各店舗自慢の洋風焼き鯛めしを食べ比べながらめぐる、スマートフォンを使ったデジタルスタンプラリーを開催します。集めたスタンプ数に応じて、抽選で景品をプレゼント。この機会に、それぞれの個性が光る一皿を味わいながら、愛媛県産真鯛のおいしさを十分に味わいましょう！

他の店舗もチェック！



## 食べてみて！「東予・洋風焼き鯛めし」

### 地元の食材を活かした鯛めしに挑戦！ 東予ならではの味をお楽しみください

東予地域の飲食店が工夫を凝らしたメニューで、新しいご当地グルメづくりに挑戦する取り組みに共感し、洋風の鯛めしにチャレンジしました。一番のこだわりはソースです。赤ワインと醤油をベースにした当店特製ソースに県産みかんジュースを加え、鯛の香ばしい焼き身のおいしさを引き立て、ご飯によく合う味わいに仕上げました。東予の鯛めしは、鯛を焼くことで旨みが凝縮されるのが特徴。焼き身の香ばしさと、みかんソースの爽やかさが調和した一皿をお楽しみください。

若宮食堂（新居浜市） 日野 拓さん  
提供メニュー「洋風新居浜鯛めし みかんソース」



### 全国でも稀に見る食材の豊富な愛媛で 新たな食文化が生まれました！

洋風焼き鯛めしを新たな食文化として育てるプロジェクトに関わり、当店らしい一皿を考案しました。県産レモンの爽やかな酸味をアクセントに、鯛のあらで炊いたご飯と卵の生地に、チーズをたっぷり使ってピザ風に仕上げています。東予の鯛めしは各店の工夫が光る個性豊かなメニューが魅力。中予の炊き込み、南予の刺身に続く新たな郷土の味として、「東予・洋風焼き鯛めし」が多くの方に親しまれるものとなれば、うれしく思います。

Restaurant&Café Riina（四国中央市） 森高 大輔さん  
提供メニュー「ライスピザ洋風焼き鯛めし 瀬戸内レモン添え」



## 新たに加わった

## 「東予・洋風焼き鯛めし」提供店舗

※オレンジフェリーでも提供しています

### 1 居酒屋 えんや

西条市大町1647-2



【真っ赤に染まるトマトま鯛雑炊】  
和風だしを効かせたトマトベースのスープに、バター醤油でパリッと焼きあげた真鯛を入れて、ふわふわ玉子で仕上げた一品です。

※夜間のみ営業

### 2 石鎚山SA グルメコーナー

西条市小松町新屋敷22-20



【瀬戸内産真鯛の洋風焼き鯛めし】  
香ばしく焼き上げた瀬戸内産真鯛に、ガーリックバターとニラ醤油を合わせたソースを重ねました。レモンと彩り野菜が瀬戸内らしい爽やかさを添えています。

### 3 欧風レストラン SHINOHARA

新居浜市西の土居町2-17-6



【巻き鯛めし】  
海苔で巻いたバターライスの上に、皮は香ばしく、身はふっくらと焼き上げた真鯛をのせました。春菊とクリーム2種のソースを合わせて、SHINOHARAオリジナルの鯛めしをお楽しみください。

※コース料理として提供

### 4 創作鉄板フレンチ Benkei

新居浜市徳常町8-44 美食館2 1F



【洋風焼き鯛めし Benkeiスタイル ひめの凧とワイルドライスのクロケット レモングラス香るタイ王国風ビスケット】  
珍しい食材やフレンチ以外の要素を取り入れました。ひめの凧のライスロケに、エスニックなクリームソースを合わせて。※コース料理として提供

### 5 三島バル evoevo

四国中央市三島中央2-5-7



【炙り真鯛のSTAUBバリエア】  
香ばしく炙った真鯛の旨みをお米一粒一粒に閉じ込めました。STAUB鍋でじっくり炊き上げる、魚介の風味豊かな贅沢バリエアです。

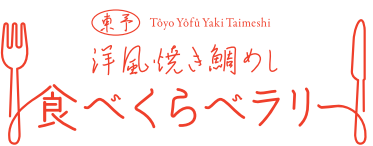
※夜間のみ営業、鍋一つで3人前程度のサイズ

### 6 Amalfi (アマルフィ)

四国中央市妻島町2608-3



【真鯛のポルチーニクリームリゾット】  
香ばしく焼き上げた瀬戸内の真鯛を、森の王様と呼ばれるポルチーニが香る濃厚なクリームリゾットと合わせました。一口ごとに海と森の旨みが重なります。



素敵な  
景品が  
あたる！

各店舗をまわり、個性豊かな「東予・洋風焼き鯛めし」を食べくらべ、「推し鯛めし」を見つけませんか？スタンプをたくさん集めて応募すると、焼き鯛めし御食事券や県産真鯛商品、特産品セットなどが当たります！

◎9/1(火)～12/31(木) ※各店舗の営業日により異なります 参加店舗／登録21店舗、来島海峡SA

【参加方法】

1 スマホで上記のラリー参加用二次元コードを読み取り、参加登録

2 店舗で「東予・洋風焼き鯛めし」をオーダーして食事

4 取得したスタンプ数に応じて景品へ応募

3 スマホで各店舗に備え付けられた二次元コードを読み取り、スタンプを取得

※ラリー参加用二次元コードは9/1(火)から利用可

## TOPICS

## グルメイベント「食べ鯛、知り鯛、また来鯛！ 東予・洋風焼き鯛めし推し味まつり」開催

物産フェア「にいはまマルシェ」と併催。各店舗の「東予・洋風焼き鯛めし」が大集合！

◎10/31(土) 10:00～16:00 ●イオンモール新居浜 駐車場

愛媛

今月の

NEWトピック

産業教育の祭典「えひめ産業教育フェア」開催！

産業に関する学習をしている県内専門高校生等による、学びの成果を発信するイベントを開催！生徒実行委員会による参加・交流イベントのほか、専門高校生等による作品展示コーナーや展示販売コーナー、実演・体験コーナーなど、内容が盛りだくさんです。

第37回全国産業教育フェア愛媛大会  
準備委員会（高校教育課内）  
☎089-912-2951

詳しくは  
コチラ！

えひめ産業教育フェア

検索

今話題の

市町HOTニュース

第39回なかやま栗まつり

伊予市

第31回全国「かまぼこ板の絵」展覧会

西予市

伊予市の特産品「中山栗」を存分に楽しめる催しです。小学3年生以下を対象とした栗ひろい大会や栗のつかみどり、柏原芳恵ライブなど内容盛りだくさん！※栗ひろい大会は要事前申し込み（先着順）

☎9/23（水・祝）10:00～16:00 ●栗の里公園（伊予市中山町中山723） ●なかやま栗まつり実行委員会 ☎089-994-5852

かまぼこ板から生まれる小さな芸術の世界。全国および海外から集う個性豊かな作品をお楽しみください。

☎～R9.1/11（月・祝）まで ●観覧料一般500円、高大学生300円、中学生以下無料 ●西予市立美術館ギャラリーしろかわ（西予市城川町下相680） ☎0894-82-1001

みきゃんの

EHIME INFORMATION

耳より情報

教えるきゃん！

南楽園観月祭いもたき

南楽園観月祭「いもたき」では、中央芝生広場の特設会場で月を眺めながら風味豊かないもたきを満喫。演奏やフラダンス、お月見どろぼうなど多彩な催しも開催します。ライトアップされた幻想的な日本庭園で、秋の夜長をご家族やご友人とお楽しみください。雨天時は室内開催。いもたきと弁当は完全予約制。

☎9/11（金）～10/4（日）18:00～21:00  
●園内中央芝生広場 ●入園料大人320円、65歳以上160円、小中高生160円、月見弁当（いもたき付き）3,300円ほか ☎当日午前中までに、電話にて予約 ●日本庭園 南楽園（宇和島市津島町近家甲1813）  
☎0895-32-3344

詳しくは  
コチラ！

南楽園

検索

いちおし！イベント情報

県庁本館魅力体感デー

国の登録有形文化財である県庁本館において、建築専門家による県庁見学など本館の魅力を体感いただけるイベントを開催します。みきゃんのグリーティングも行いますので、ぜひご参加ください。なお、県庁見学は事前申し込みが必要です。

※駐車場の確保がないため、ご来場の際は可能な限り公共交通機関をご利用ください。

☎10/11（日）13:00～15:30 ☎9/1（火）～30（水）までに、申込HPまたは電話、メールで応募（応募多数の場合は抽選） ●広報広聴課 ☎089-912-2243 ●kohokocho@pref.ehime.lg.jp

申し込みは  
コチラ！

県庁本館 魅力体感

検索

県庁本館 魅力体感デー

参加無料・学芸員公開  
国庁本館の魅力を学ぶ  
専門家の解説で盛ります。

みきゃん  
来るけん

10月11日（日）  
愛媛県庁本館  
【自由参加・無料・7日連続開催】

「愛」あるブランドを  
食卓へ！

えひめ  
レシピ

Ehime recipe

出典・サントリー（株）考案「東予・洋風焼き鯛めしレシピ」

ほんのりかんきつが香る鯛を  
スパイシーな味付けで楽しむ

キーマカレースペイン風オレンジライス

材料（6人分）

（キーマカレー）玉ねぎ…2個、にんじん…1/2本、ごぼう…1本、トマト…3個、鶏ミンチ…400g、にんにく・しょうが…大さじ各2、キーマカレーウ…1箱、サラダ油、河内晩柑、青ねぎ（鯛のムニエル）鯛切り身…6切れ、小麦粉…20g、カレー粉…10g、バター…30g、サラダ油（オレンジライス）米…4合、愛媛みかんストレート…360ml、水…360ml、ちりめんじゃこ…40g、だし昆布…5g、塩…少々

作り方

①みじん切りにした玉ねぎ、にんじん、ごぼうをにんにく・しょうがでしんなりするまで炒める。鶏ミンチ、2cm角のざく切りにしたトマトを加え、カレーウを混ぜて水分を飛ばしキーマカレーを作る。②鯛はカレー粉と小麦粉をまぶし、バターで香ばしく焼く。③お米は愛媛みかんストレート、ちりめんじゃこ、だし昆布と一緒に炊く。④ライスにキーマカレーと鯛を盛り付け、青ねぎと河内晩柑を添えて完成。

「愛」ある素材

『みかん鯛』  
宇和海の恵まれた環境で、かんきつ果皮を配合した飼料で育てた養殖鯛。生臭さが少なく、ほんのりとかんきつの香りと風味が楽しめます。

今月の  
トレンド  
ワード

TREND WORD

“環境”にも  
“お財布”にもやさしい  
「ReNew EV」

新車に引けを取らないバッテリー性能を持ちながら、価格をグリーンと抑えた電気自動車、「ReNew EV」の普及が愛媛県内で進んでいます。ガソリンではなく電気で走行するため、走行時のCO<sub>2</sub>排出はゼロ！“環境”にも“お財布”にもやさしいEVライフを、「ReNew EV」で始めてみませんか？

詳しくは  
コチラ！

●環境・ゼロカーボン推進課  
☎089-912-2349

ミニ伝言板

9/9は「救急の日」

救急医療を必要としている方が適切な医療を受けられるよう、皆さんのご理解とご協力をお願いいたします。小児救急医療情報は二次元コードから。  
☎医療対策課 ☎089-912-2450

9月10日(木)～16日(水)は自殺予防週間です

あなたの心は元気ですか？ 生きるのが辛いと感じたとき、お気軽にご相談ください。

相談窓口 こころのダイヤル ☎089-917-5012  
☎県心と体の健康センター ☎089-911-3880

令和8年度県職員採用候補者(上級)[秋期募集型]試験、(民間企業等経験者)[秋期募集型]試験、障がい者を対象とした県職員採用候補者(初級)試験

受験申し込みは、インターネットにより、県採用試験受験等申込システムから受け付けます。なお、採用予定職種、受験資格等の詳細については、県職員採用情報サイトに掲載する試験案内をご確認ください。

| 試験区分                | 受付期間            | 試験案内の入手方法                     | 申込方法                                 |
|---------------------|-----------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| 初級<br>(障がい者対象)      | 8/26(水)～9/18(金) | 7/10(金)から、県職員採用情報サイトでダウンロード可能 | インターネットにより、県採用試験受験等申込システムへアクセスして申し込み |
| 上級<br>[秋期募集型]       | 9/9(水)～24(木)    | 9/9(水)から、県職員採用情報サイトでダウンロード可能  |                                      |
| 民間企業等経験者<br>[秋期募集型] |                 |                               |                                      |

※上級[秋期募集型]試験と民間企業等経験者[秋期募集型]試験は併願できません。  
☎人事委員会事務局 ☎089-912-2826

SNSでの投資話には要注意！

SNSやインターネット上で見られる「絶対に儲かる」「元本保証」などという投資の投稿や広告は、詐欺を疑いましょう！  
☎県警察本部刑事部組織犯罪対策課 ☎089-934-0110

募集しています

令和8年度消費生活講座 ～県と愛媛大学との連携講座～ 受講生

愛媛大学の授業に参加し、消費生活に関わる法律や経済の知識、消費生活トラブルに関する対処法を学びませんか。

①9/30(水)～R9.1/27(水)毎週水曜(全15回) ☎愛媛大学(松山市文京町3)、オンデマンド配信による受講もあり ②50名 ③9/24(木)23:59までに、応募フォームまたはFAX、メール、電話にて申し込み ☎県民生活課 ☎089-912-2336 ☎089-912-2299 ☎kenminseikatsu@pref.ehime.lg.jp

介護の入門的研修の受講者

介護の基本を学んでみませんか。介護に関心のある方や介護の職場に就業を希望される方など、受講生を募集中です。

①9月～R9.1月 ☎東・中・南予の8会場 ②各会場10名程度 ③各開催日の10日前までに、申し込みフォームまたはFAX、メール、郵送にて☎へ ☎県社会福祉協議会人材研修課 ☎089-921-5344 ☎089-921-3398 ☎jinzai@ehime-shakyo.or.jp

犬猫の譲渡前講習会

①対面:9/12(土)、27(日)、猫9:30～、犬13:30～  
オンライン:毎週金～日曜

犬猫の譲渡を希望される方を対象とした譲渡前講習会を開催します。譲り受けを希望される方は本講習会の受講が必要です。

②対面:40名 ③対面:前々日までに電子申請または専用はがき、オンライン:受講希望日の前水曜までに電子申請にて申し込み ☎県動物愛護センター(松山市東川町乙44-7) ☎089-977-9200

イベント情報

とべもり+GO! GO! WEEKS ー夢中になれる挑戦を!とべもり+イベント特集ー

①～9/21(月・祝)

「とべもり+GO! GO! WEEKS」でしか味わえない特別な体験が待っています！

☎とべもり+各施設(とべ動物園・愛媛県総合運動公園・えひめこどもの城・えひめ森林公園) ☎とべもり+(プラス)Go! Go! フェスタ2026事務局(セーラー広告内) ☎070-6438-4149

えひめものづくりフェア

①10/4(日)10:30～15:30

盛りだくさんのものづくり体験コーナーにチャレンジしてみませんか。

☎松山市総合コミュニティセンター(松山市湊町7-5) ②ものづくりに興味がある高校生以下のお子さん ③予約フォームから申し込み ☎労政雇用課 ☎089-912-2504

9月は認知症月間!「新しい認知症観」～認知症の人が自分らしく暮らし続けられる共生社会に～

①①ロビー展、本館ドームライトアップ9/14(月)～22(火)、②街頭活動9/19(土)11:00、③フォーラム10/11(日)13:00～16:00

誰もが認知症になり得る時代です。認知症月間に合わせて、県庁ロビー展、県庁本館ドームのライトアップ、街頭活動、県認知症普及啓発フォーラム参加者募集を行います。

☎①県庁(ロビー展、本館ドームライトアップ)、②大街道一番町入り口周辺(街頭活動)、③松山市立子規記念博物館(松山市道後公園30) ④③150名(先着順) ⑤③参加は申し込み必要、10/5(月)までに、電話またはメール、郵送、FAXにて申し込み ☎①②長寿介護課、③認知症の人と家族の会 愛媛県支部 ☎①②089-912-2431、③089-923-3760 ☎③089-926-7825 ☎③kazokunokai@nursing-ehime.or.jp

ふれあいフェスティバル2026 ～障がいを理解し、こころのバリアフリーを広げよう～

①10/4(日)11:00～16:00

R-1グランプリ王者に輝いた盲目のお笑い芸人・濱田祐太郎さんをゲストに迎え、障がい者の人権について考えるトークショーを開催します。そのほかにも、他者への思いやりの大切さなどに気づききっかけとなる人権イベントが満載です！

☎エミフルMASAKI(伊予郡松前町筒井850) ☎人権対策課 ☎089-912-2457

フォローしてね!

みきゃんたちの活動を発信!

みきゃん公式 Instagram

みきゃん公式 X

12ステップでみきゃんを描こう その5

⑤ 右目を描く (白い点を3つ入れる)。

8月号の答えは スーパープレミアム認証

9月号プレゼントクイズ!

「?」に当てはまる文字をお答えください

Q.第3の鯛めし「?」洋風焼き鯛めし誕生!

A賞

正解者のなかから抽選でプレゼント!



「ヒメジャム3個セット」を5名さまに

果実ごとの個性を最大限に引き出す創業60有余年の柑橘加工技術をもってつくられたジャム。他にはない「果実感」をぜひご堪能ください。

提供/愛媛果汁食品(株)  
☎0897-41-6297

B賞

「みきゃんポーチ」を5名さまに

※A賞、B賞は選べませんので、あらかじめご了承のうえ、ご応募ください。  
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

応募締切 9月8日(火) 当日消印有効

応募方法 郵便・応募フォームにて、住所、氏名、年齢、電話番号、「?」の答え、紙面へのご意見・ご感想をお送りください。あなたの住む地域のいいコト・いいモノもぜひ教えてください。(先月の応募366通)

応募フォームはコチラ



〒790-8570(住所記入不要)  
愛媛県庁広報広聴課「みきゃんCLUB」宛

【個人情報の取扱いについて】 個人情報は賞品の発送と読者層の調査のために使用します。また、お寄せいただいたご意見は県のホームページや刊行物などに匿名で掲載させていただくことがあります。ご本人の承諾のない限り、前述の目的以外に使用、第三者に提供することはありません。

次回発行日は10/4(日)です。

第360号 2026年8月30日発行 編集/愛媛県企画振興部広報広聴課  
〒790-8570 愛媛県松山市一番町4-4-2 ☎089-912-2241



愛媛の  
みきゃん  
「防災の日」

毎年9月1日は「防災の日」。  
この機会に防災グッズを整えたり、  
ローリングストックを行いましょう。

アイコンについての説明

①日時 ②開催場所 ③料金※特に表記の無い場合は、無料 ④対象者 ⑤受け付け、募集期間、応募方法※特に表記の無い場合は、申し込み不要、現地集合 ⑥問い合わせ ⑦電話  
⑧ファクス ⑨メールアドレス ⑩定休日 ⑪駐車場 ⑫スタッフの介助あり ※事前連絡が必要 ⑬バリアフリートイレ ⑭食事施設 ⑮託児サービス