

えがお
愛媛県民だより
愛と笑顔あふれる愛媛を目指して!

愛顔のえひめ

6月号 June
第179号 2011年6月1日発行
毎月1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四丁目4番地2 TEL:089-912-2241
ホームページでもご覧いただけます <http://www.pref.ehime.jp/>

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】
「愛顔のえひめ」
毎週日曜日午後9:54~10:00 毎週土曜日午前0:50~0:55(再放送)

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

東日本大震災の被災者支援のための
「えひめ愛顔の助け合い基金」への寄附をお願いします!!

ご寄附は、次のような支援の経費に充てる予定です。

(例)被災者への災害見舞金、被災地への災害ボランティア派遣費用、被災者の受け入れ経費等

伊予銀行	愛媛県庁支店	普通	1680900
愛媛銀行	県庁支店	普通	5186132
愛媛県信連	愛媛県庁支店	普通	0001027

口座名はすべて「えひめ愛顔の助け合い基金」(エヒメエガオノタスケアイキキ)

問 保健福祉課 ☎089-912-2386 [この寄附金は、寄附金控除の対象となります]

おいしいおさかなももっとたべましょ!

毎月第3水曜日は

水産の日



“ひめキョンフルーツ缶”は「えひめのおさかな広め隊」として、えひめのおさかなを応援します!
おさかなをいっぱいたべましょ!

おさかな普及テレビ番組
毎月1回放送中



毎月1回、おかデリキッチンに「おさかな広め隊」のメンバーが登場し、電子レンジを使った、簡単でおいしい「おさかな料理」を紹介します。

「えひめのおさかな広め隊」活動開始

- さかな離れが進む同年代の子どもたちにもっとおさかなを食べてもらえるようがんばります。
- 東日本大震災で被災された地域の復興と水産業の再生に向けて「おさかな広め隊」の活動を通じて夢と希望と勇気を届けます。

県内で行われる魚食普及イベントや県産水産物の販売促進催事等に出張します。 ☎漁政課 ☎089-912-2606

「水産の日」キャンペーンソング

「えひめのおさかな広め隊」が歌うキャンペーンソング「おさかなラララ」が完成しました。



県のHPからダウンロードできます。 <http://www.pref.ehime.jp>
愛媛県庁おさかなラララ 検索



「タイのポワレ風ジェノベーゼソース」

愛媛県の県魚「マダイ」を使った料理。ポワレとは、フランス料理の定番調理法「蒸し焼き」のこと。またジェノベーゼは、イタリアジェノバ地方のバジル風味のソース!まさに、おいしいものが融合したお料理!

【材料】(1~2人分)
タイ.....2切れ(約150g)
しめじ.....1/2パック
ミニトマト.....6個(半分に切る)
オリーブオイル.....大2
白ワイン.....大3
バジルソース(市販品).....大1
んにくすりおろし.....小1
塩・黒コショウ.....適量
イタリアンパセリ.....適量(盛りつけ用)

【作り方】
① タイに塩・黒コショウを少々ふり、皮に縦に切れ目を入れる。(加熱によって皮と身の間の空気が膨張して割れるのを防ぐため)
② オリーブオイル・バジルソース・んにくすりおろしを混ぜる。
③ 耐熱容器に、タイを入れて白ワインをまわしかける。
④ しめじと半分に切ったミニトマトを乗せて②で作ったソースをかける。
⑤ フタをして電子レンジ500Wで3分30秒加熱。加熱後、お皿に盛り付けイタリアンパセリを添えたら完成。
電子レンジは、「蒸す」ことが得意なので、ふっくらと簡単に仕上がります。 監修 料理研究家 中村和憲



6月15日(水)「水産の日」から愛媛のB級グルメ「じゃこカツ」が四国全域のファミリーマートで販売されます。

県内では本日(6/1)から先行販売開始!



「じゃこカツ」には八幡浜で水揚げされた新鮮な魚のすり身と大洲で栽培された野菜が使用されています。学校給食でも子どもたちに人気のメニューです。

※愛媛県とファミリーマートは、県産品の販路拡大、県政情報・観光情報の発信や災害時の支援など、多分野にまたがる協力を結び、今回の販売についても「協働事業」として取り組んでいます。

水産物をネット販売してみませんか? 出品者募集中!

ネット販売に興味・関心はあるんだけど
●パソコンが苦手...
●小規模経営なので余裕がなくて...
●過去に取り組んでみたけど失敗...
●一人で取り組むのはこわい...

などの理由で取り組むことをためらわれている生産者等の皆さまをサポートします。出品にあたっては、専門のスタッフが、
●商品の企画開発
●パッケージデザイン
●既存商品の改良
など、きめ細かにサポートします。お気軽にご相談ください。

☎089-903-3131(株式会社エスピーシー)
FAX 089-945-1193(24時間受付) net@ma.kk-spc.co.jp
※土・日・祝日は定休日のため、メールの返信はお休みさせていただきます。

楽天市場店 愛媛のうた 検索

学校給食への県産水産物の使用を推進しています!

学校給食に携わる皆さまのご理解とご努力により、これまで主流であった輸入冷凍水産物に代わり、県内で水揚げされる、安全・安心、新鮮でおいしい魚介類の使用が進んでいます。

5月末、旬の愛南町産「カツオ」が、松山市内の小・中学校全校(45,000食)に供されました。



問 漁政課 ☎089-912-2606

広告

広告