



# かんおんじ

# 12

December

2019 / 令和元年



## 特集

## 地元の逸品で楽しむ 令和初のお正月

### 目次

- 年末年始の業務のお知らせ ..... 8
- 市職員の給与等の状況をお知らせします .....12・13
- 観音寺幼稚園・観音寺中央幼稚園で預かり保育を行います .....25



## 金時にんじん 【なます・煮しめ】



西洋にんじんに比べて細長く、鮮やかな赤色と糖度の高さが特徴で、12月を中心に出荷されます。金時にんじんの流通量は、香川県が全国の約9割を占めており、県内では観音寺市と坂出市で栽培されています。赤い色が美しく縁起が良いということで、お正月のおせち料理には欠かせない野菜です。



原料となるカタクチイワシは伊吹島の特産品です。小さいけれど尾頭付きのため縁起が良いといわれ、健康や豊作、子孫繁栄の願いが込められた、おせち料理の定番です。

### ●田作り

材料：いりこカップ1、調味料（みりん大さじ3、しょうゆ大さじ2、砂糖大さじ1）、お好みでナッツ（粗く刻んだもの）大さじ2

作り方：①フライパンにいりこを入れて弱火にかけ、焦がさないようにカリッとするまでいって取り出し、冷ましておく。②フライパンに調味料を入れて中火で煮立たせ、とろっとして細かい泡が立ってきたら、いりことナッツを入れて手早くからめて火から下ろす。③すぐに皿に移し、平らに広げて冷ます。

## いりこ【田作り(ごまめ)】



## 【甘酒】

発酵食品である甘酒は、栄養価の高さから「飲む点滴」と呼ばれています。室本町には500年以上前から「室本麴座」という組合があり、麴や甘酒の製造が現在も受け継がれています。麴の神様を祭った皇太子神社（室本町）では、毎年1月7日早朝に「御門弓」という神事が行われています。



御門弓は市無形文化財に指定されています



## 【かまぼこ】

かまぼこの形が日の出を象徴することから、縁起が良い食べ物といわれます。観音寺港周辺は、瀬戸内海で捕れる魚やエビを使ったかまぼこや、ちくわ、えび天などの練り物製造が盛んです。お正月は、地元の質なかまぼこを味わってみてはいかがでしょうか。



年末にかけて、かまぼこ店は製造と出荷で大忙し（市内かまぼこ店の様子）

**おせち料理の由来って？**  
新元号の令和に変わり、初めての年の瀬を迎えます。皆さんにとって、ことしはどのような一年だったでしょうか。年末は仕事や家事などに追われ、慌ただしくなりがちですが、新しい年を楽しみに待つ余裕を持ちたいものです。  
お正月といえば、おせち料理を食べる風習がありますが、おせちもともと、年に5回の節句（1月7日、3月3日、5月5日、7月7日、9月9日）に供えていた「お節供」という料理が由来になったといわれています。

品とおせち作りに挑戦してみたいかがでしょうか。  
**お正月料理に欠かせない 観音寺市の特産品**  
新しい年への願いを込めて、お正月には縁起の良い食材を食べますが、それらの多くが観音寺市の特産品です。どれも古くから生産・製造されており、高い品質を誇る逸品です。  
スーパーや百貨店には全国各地の野菜や商品が並んでいますが、地元で心を込めて作られた食材を新しい年の初めにいただくことは、何よりのぜいたくです。普段は産地や製造元をあまり気にしないという人も、このお正月は、地元産の野菜や商品を選んでみませんか。



# 特集 地元で楽しむ 令和初のお正月

観音寺市は、お正月に欠かせない縁起の良い食べ物の産地です。新しい年の始まりは、地元の特産品を食べながらのんびりと過ごしませんか。



認証番号  
5

炙りいりこ酒  
(川鶴酒造株式会社)

伊吹いりこを炙り、日本酒に浸けたお酒。温めるだけで手軽に本格的な「いりこ酒」が楽しめます。



認証番号  
3 さぬきオイルサーディン  
(共栄冷凍水産株式会社)

観音寺・伊吹島近海で捕れたイワシを使った上質なオイルサーディンです。



認証番号  
8

伊吹いりこ  
(伊吹漁業協同組合)

燧灘で捕れるカタクチイワシは、伊吹独自の一貫生産加工により、高い品質を誇ります。



認証番号  
13 観音寺カタクチイワシの打粉付  
(共栄冷凍水産株式会社)

燧灘で捕れたカタクチイワシを下処理して打粉付けているので、手軽にそのまま調理に使えます。



クイズ・アンケートに答えて  
プレゼントが当たる！

クイズ正解者の中から抽選で10人に観音寺ブランド認証品（一人1品）が当たります。当選者には、市内店舗での商品引換券をお送りします。引換券をお店に持参し、商品と交換してください。どの商品が当たるかはお楽しみに。

●クイズ

【質問】観音寺市産の農林水産物やその加工品を市独自のブランドとして認証し、市の農林水産業の振興やイメージアップを図っています。この認証品を何と呼ぶでしょうか。

【答え】「〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇認証品」  
(ヒント：漢字とカタカナ7文字)

●アンケート

- 1 広報紙の満足度を教えてください。(☑を記入)  
満足 普通 やや不満 残念
- 2 今月号の広報紙で良かった内容や写真を教えてください。
- 3 広報紙で取り上げてほしい内容やもっと知りたい情報があれば教えてください。
- 4 広報紙に関するご意見やご要望、ご感想があれば教えてください。

応募方法

クイズとアンケートの回答、住所、氏名、年齢、連絡先を明記の上、左の応募用紙を封筒に入れて送付、または必要事項を本文に記入の上、メールで応募してください。  
 【応募締切 12月20日(金)消印有効(郵送)/必着(メール)】  
 メール宛先：kouhou@city.kanonji.lg.jp  
 件名：「広報12月号プレゼント応募」

# 観音寺ブランド認証品で 年越し

観音寺市の豊かな地域資源から生み出された農林水産物や加工品を「観音寺ブランド」に認証しています。地元の逸品を味わいながら、新年を迎えませんか。

各商品の販売場所や  
問い合わせ先はこちら！



認証番号  
1

えびじゃこ味噌  
(銭形マルシェ合同会社)

観音寺漁港で水揚げされた小エビを使い、ゴボウやレンコン、干しシイタケ、無添加のみもと砂糖でコトコト時間をかけて煮詰めました。忙しい年末年始、ご飯のお供にいかが？



## 練り物のまち、かんおんじ！

認証番号  
4

瀬戸内仕立て えび天  
(山地蒲鉾株式会社)

燧灘で捕れた新鮮なエビをすりつぶし、搾り豆腐と上質のすり身に合わせた長天ぷら。

「えび天」  
一般的にはエビの天ぷらのことですが、観音寺市では、燧灘で捕れた小エビをすりつぶして豆腐と魚のすり身に混ぜて揚げたものを「えび天」と呼び、親しまれています。



認証番号  
14

えび天  
(福弥蒲鉾株式会社)

燧灘で捕れた小エビを、搾り豆腐やスケソウダラのすり身とすりあげました。



認証番号  
12

白紀久  
(株式会社仁加屋)

燧灘で捕れるグチやエソ、1〜3月は赤ゲタをスケソウダラのすり身と混ぜて作り上げます。

認証番号  
7 あいむす焼  
(有限会社満久屋)

燧灘で捕れたエビのむき身だけを使い、煎餅状に蒸し焼きにしました。無添加・無着色で、一枚一枚手焼きをしています。

認証番号  
2

金運のあんもち雑煮  
(藤田株式会社 讃岐の素事業部)

お湯を沸かして野菜と付属の白みそいりこだし、あん餅を入れるだけで、いつでも簡単にあん餅雑煮が食べられます。



# 年末年始に帰郷するあの人へ 観音寺市へのふるさと納税をおすすめください

ふるさと納税（がんばれ観音寺応援寄附金）は、自分の故郷や応援したい自治体に寄附ができる制度です。いただいた寄附金は、市内の事業に活用しているほか、返礼品である特産品の生産者や事業者にも還元されます。年末年始に観音寺市へ帰郷する家族やお友達に、ぜひ観音寺市へのふるさと納税をおすすめください。また、返礼品の協力事業者を随時募集しています。詳しくは問い合わせてください。

問い合わせ先 ふるさと活力創生課 ☎23-7803

## ふるさと納税とは

ふるさと納税は、「納税」という言葉が付いていますが、実際には自治体への「寄附」です。自己負担額2,000円を超える額について、所得税や住民税から控除を受けることができます（上限あり）。

## 市への寄附が年々増加

受付ポータルサイトや返礼品の充実に取り組んだことから、平成30年度には約1億8,700万円の寄附が集まりました。令和元年度は、現時点で昨年度を大幅に上回る寄附をいただいています。



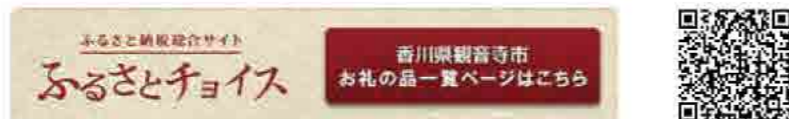
## 観音寺市へのふるさと納税の流れ



## 「本当の“ふるさと”にふるさと納税しよう！」プロジェクト

ふるさと納税受付ポータルサイト「ふるさとチョイス」会員登録画面で出身地を入力後、観音寺市にふるさと納税をした人の中から、抽選で観音寺市の特産品をお送りします。（12月31日（火）まで）

詳しくはこちら！



# 観音寺ブランド認証品を募集します

観音寺ブランドとは、観音寺市産の農林水産物やその加工品を、市独自のブランドとして認証し広くPRすることで、市の農林水産物の振興やイメージアップを図る制度です。あなたが生産する自慢の産品を募集します。

問い合わせ先 農林水産課 ☎23-3931



受付期間 12月16日（月）～27日（金）

※土・日曜日を除く

## 募集する認証品の種類

市内で生産された農林水産物、それらを原料とした市内で生産された加工品（食品に限る）

対象 市内に住所がある個人や法人など

審査 観音寺ブランド認証委員会を実施

注意 制度の詳細や申請方法、要件などは、市ホームページで確認、または農林水産課へ問い合わせてください。



## 観音寺市が誇る「観音寺ブランド認証品」

～野菜・果物編～

認証番号 9  
ことしで生産50年  
セルリー・ミニセルリー

四国で唯一、八幡地区で栽培されています。1月から5月までが収穫時期です。



認証番号 10  
100年の味  
梨

豊浜町は県下一の梨の産地。8月から9月下旬にかけて幸水、豊水、あきづきなどの品種が出荷されます。

認証番号 11  
レタス王国かんおんじ  
らりるれロメイン

県内最大のレタス産地である観音寺市。ロメインレタスは大野原町のレタス農業者を中心に生産されています。10月から翌年5月ごろが収穫時期です。



## ▼クイズ・アンケートの応募方法について

応募は1人1通です。ご家族でそれぞれ申し込む場合は、応募用紙をコピーして使用してください。

## 広報かんおんじ12月号 クイズ・アンケート応募用紙 (郵送用)

応募者氏名	フリガナ
	(年齢 歳)
住所	〒 -
連絡先	(自宅) (携帯電話)

## 【宛先】

768-8601 (住所記載不要)  
観音寺市 秘書課 広聴広報係

応募締切 12月20日（金）消印有効