

中学生連載企画  
私たちのふるさと  
松山学 No.39

三津の朝市

三津の朝市は、応仁の乱が始まった頃の湊山城主・河野通春が、食糧を近くの村から購入したのが始まりだといわれています。江戸時代になると松山藩の特別な保護を受け、大きく発展し、「伊予節」では道後の湯と並んで松山の名物として歌われました。



地元の人へインタビュー

明治時代には大きな丸屋根のある魚市場となり、松山市民の台所として、ますますにぎわうようになりました。昭和56(1981)年に中央卸売市場が開設され三津の朝市は、その歴史を一度は閉じますが、その後地元の人たちを中心に復活を望む声があがり、ついに平成25(2013)年に三津の朝市・旬鮮味まつりとして復活。現在も多くの人たちがにぎわっています。

三津浜中学校

港とともに歩んできた三津浜  
「今なお残る食文化」

私たちの学校では総合的な学習の時間を使って、三津浜地区について学ぶ「マイタウンサーチ」の中で三津浜めぐりを行っています。たくさんの方の魅力がある三津浜地区で、港町ならではの歴史や食文化について調べました。



旧デビラ街道

旧デビラ街道

「三津の渡し」乗り場付近の道は、旧デビラ街道と呼ばれています。

デビラとは瀬戸内海で捕れるカレイの一種で、漁師が網で引いてきたものを浜に上げてすぐに開き、数日乾燥させて珍味にしたものです。季節限定で見られる、青空に何枚もの白く輝くデビラが干された景色は、港町特有の雰囲気を感じます。しかし濃くする風景でした。



三津浜の情報が集まる場所「ミツハマル」

し現在では、魚の捕れる量が減るなどしたため、見られなくなりました。

三津浜の醤油

三津浜には江戸時代や明治時代から続く、醤油を製造している蔵がたくさんあります。その理由は、輸送の中心が船であった時代、三津浜は物流の拠点で、醤油の原料である大豆や麦が手に入りやすかったこと、江戸時代に藩直轄の大きな塩田があったこと、参勤交代のお茶屋で使われるほどの質の良い地下水が手にいったことなどです。



参勤交代で使われた道と醤油店

現在では、蔵の数は減りましたが、愛媛県産の原料を使いながら、昔のものを現代風にして長く続くように工夫をしたり、少しの量で

も世界に出せる品質の高いものを作っています。



三津浜焼きの店もある三津浜商店街

一銭洋食

三津浜のソウルフードである「三津浜焼き」のルーツは「一銭洋食」にあるといわれています。一銭洋食とは、大正時代にちよつとしたお金で食べることができ、小麦粉を水に溶いたものに、天かすや煮干しの粉、ちくわなどを載せて焼いた食べ物です。簡単に作ることができ、新聞紙などに包まれて売られていたそうです。

それが、昭和初期、そして太平洋戦争後と時代に合わせてキャバツやお客さんが持参した卵などが入るものに変化していきました。今も昔も、常に三津浜の人々の生活と結びついています。

みんな大好き！  
「三津浜焼き」の調理実習を行いました



「三津浜港名物、みつーはーまーやーきーあつあつふわふわおいしいよー 食べればやみつぎにー」三津浜中学校生徒会作詞の「三津浜焼きの歌」をBGMに、学校の調理室では、ソースの香ばしい匂いが漂っています。

三津浜地区には、三津をこよなく愛し、三津を盛り上げたいという志をもった町おこし団体「平成船手組」があります。その人たちに三津浜焼きのレシピや秘伝ソースを提供いただき、ふるさとの味を伝承するため、三津浜焼きに挑戦しました。三津浜焼き十ヶ条(地域で古くから親しまれている紅白のちくわを使う、魚のけずり粉を隠し味として入れるなど)を意識し、一人一枚焼き上げました。ひっくり返すのに手こずったり、香ばしすぎる焼き色になってしまったりと、トラブルも続出。でも、苦労した分、そのおいしさはハンパないうって！三津浜焼きを仲間と食べながら、笑顔あふれるひとときとなりました。

三津浜がさらに好きになりました♡

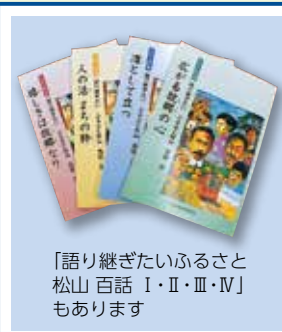


(後列左から) 足利 治樹さん、森本 静希さん、黒田 想乃さん  
(前列左から) 赤松 瑞夏さん、河原 菫加さん、三谷 舞さん

松山の玄関口として栄えた三津浜の歴史や食文化を調べていくうちに三津浜がさらに好きになりました。そして、もしかしたら、正岡子規や秋山兄弟もこの三津浜でいろいろなものを食べたのでは...というのを考えました。また、もっと多くの人に三津浜のことを知ってもらいたいという気持ちも強くなりました。三津浜めぐりで、多くのことを教えてください。ださった地域の皆さん、本当にありがとうございます。

先人と文化の読み物教材  
広がれ！  
ふるさと松山の心

松山ゆかりの先人78人と伝統文化や歴史のお話17話を掲載しています。購入方法など詳細は市教育研修センター事務局 ☎989-5144 へお問い合わせください。



「語り継ぎたいふるさと松山百話 I・II・III・IV」もあります