

子規が愛した瀬戸の鯛料理

『秋風や高井のていれぎ三津の鯛 明治二十八年』

『あゝ三つのいけすに魚の躍りけり 明治二十三年』

子規は、松山の魚介や、鮓（すし）などの料理を俳句や書簡に数多く残しています。中でも、子規一番のお勧めが松山の鯛。愛媛県は、鯛の漁獲高が日本一で、松山の市場での取扱いも最多。すなわち、地元で一番好んで食べられている魚が鯛なのです。

そこで、子規没後一一〇年に当たる平成二十三年を機に、子規の俳句や書簡に登場する

鯛料理にこだわり、明治の時代

には、よく食べられていた

という ①鯛のなます

②鯛鮓（押し寿司）

③ズケ鯛を盛った松山鮓

④鯛の洗い ⑤潮汁うしわじろの5種類の

料理について、松山市水産市場運営協

議会と三津浜地区まちづくり協議会が地元の調理

専門学校やホテルなどの協力を得て復活したものです。



明治18年、前列左が清水則達、その右に座るのが子規

「一嘗三嘆」とは

一嘗三嘆とは、子規が友人・清水則達氏に宛てた書簡の中で、故郷・松山の美味しいものとして鯛料理を紹介している件くだりの中で、優れた詩文などを称賛する際に使われる「一唱三嘆」をもじって使っている子規オリジナルの造語（言葉遊び）と思われ、「一口食べると、何度も感動するほど美味しい。」の意味で用いられています。