



# 子規が愛した瀬戸の鯛料理

## 一嘗三嘆



當地ニ於テ 喜はしきものハ  
海魚の鮮なる事にて候

當地ニ於テ(中略) それに引換へ喜はしきものハ第一海魚の鮮なる事にて候 就中小生の推して第一トスル所ノ者ハ鯛の吸ひ物と洗ひ鯛なり 洗ひ鯛ハさしみの類なれども夏日炎暑の候なれば之を洗ひし者なり(中略) 殊に菊池兄に至てハ此天地ニ生を受ケシより以來未タ嘗て其味を知らざる事なれば若し萬々一ノ事ありて之ヲ食はしめは一嘗三嘆のみならざるべし(略)

太字部分を現代文に:  
「松山で、先ず嬉しいのは、新鮮な海の魚です。とりわけ、私が一番にお勧めするのは、鯛の「吸い物(潮汁)」と「洗い」です。  
生まれて今まで、これら松山の鯛料理を食べたことがなく、もし今後、幸運にも食べる機会があれば、一口で何度も感動するほど美味しいことでしょう。」

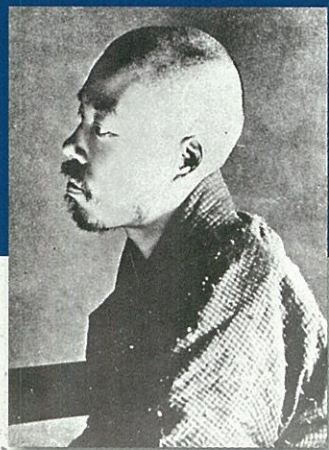


明治18年、前列左が清水則遠、その右に座るのが子規

### 「子規が友人・清水則遠氏に宛てた書簡(明治十八年八月二日)の抜粋」

一嘗三嘆とは、子規が友人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で、「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。

三津にあった活魚で有名な料亭。「澆々園」の名付け親は子規と言われ、子規はそこで多くの句会を開きました。特に、高浜虚子や河東碧梧桐とのはじめの出会いを記念する食事会を開いたり、友人であった秋山真之らと空前絶後の楽しさとされる新年会を催すなど、若き日の子規が楽しく過ごした場所として語り継がれています。



「一嘗三嘆」という言葉との出会い

まぼろしの料亭「澆々園」

# 子規が愛した瀬戸の鯛

『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、一番のお勧めだったのが松山の鯛。愛媛県は、鯛の生産量が日本一で、地元市場での取扱いも最多。すなわち、瀬戸の松山で一番好んで食べられている魚が鯛なのです。

そこで、子規没後一〇年に当たる平成二十三年を機に、子規が松山において詠み、故郷を偲んで作った俳句や書簡に登場する料理にこだわり、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ツケ鯛を盛った松山鮓④鯛の洗い⑤潮汁の5種類

の鯛料理を復活しました。現在は、道後温泉周辺のホテルや旅館、松山市内の飲食店等の提供協力店で食べることができ、今後、「愛媛・松山の鯛はうまい！」ことを全国に向けて発信していきます。

## 松山の海の幸を詠んだ子規の俳句・書簡

・鯛鮓や一門三十五六人（M25）



鯛鮓（押し寿司）

・われ愛すわが豫州松山の鮓（M29）  
 ・ふるさとや親すこやかに鮓の味（M28）  
 ・われに法あり君をもてなすもぶり鮓（M29）



松山鮓（ツケ鯛盛り）

◎はね鯛を取て押えて沖繪（M25）

・温泉上りに三津の肴のなます哉（M23）



鯛のなます

・書簡…小生の推して第一トスル所ノ者ハ

鯛の吸ひ物と洗ひ鯛なり（M18）



鯛の洗い



潮汁

※◎印の句は、三津に昔あったとされる幻の料亭「洗々園」で詠まれたとされています。

いっしょうさんたん  
 一嘗三嘆  
 瀬戸の鯛料理

