

いっしょうさんたん

『一嘗三嘆』 松山桜鯛料理フェア

平成27年3月1日(日) ～ 3月31日(火)



林家三平さん・国分佐智子さん

※一嘗三嘆とは、正岡子規が友人・清水則遠氏に宛てた書簡の中で、故郷の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る子規オリジナルの造語です。

松山鮓ずし 一八〇〇円(一九四四円)

献立 松山鮓(天然鯛使用)、じゃこ天と小松菜の煮物、茶碗蒸し、
香の物、味噌汁、甘味

1892年(明治25年)8月、大学予備門の学生だった夏目漱石が初めて松山を訪れ、正岡子規の家に立ち寄ったとき、母、八重がもてなしたのが松山鮓であり、漱石は大いに喜んだそうです。

松山鮓はエゾやトラハゼなどの小魚で、だしをとった甘めの合せ酢ですし飯を作り、野菜を混ぜ込み、その上に錦糸卵をちらし漬けにした鯛や、海老、たこ、あなご、しめさばなどの魚介類を盛りつけています。

鯛の押し寿司と潮汁一五八〇円(一七〇七円)

献立 天然鯛の押し寿司、じゃこ天と小松菜の煮物、茶碗蒸し、
香の物、鯛の潮汁、甘味

1892年(明治25年)夏の句。鯛鮓は瀬戸内で捕れる鯛を軽く酢で締め、薄く切り押した寿司と思われます。一族三十五六人が鯛の押し寿司をはじめご馳走を前に卓上に集まっている賑やかな様子がうかがえます。かつて松山では、祭りとか何かにつけて親戚中が集まり、必ずご馳走の中心にばら寿司や押し寿司が盛られていました。

満面に笑みをたたえ、美味しそうに故郷の好物の寿司や料理を食べている子規が目に見えます。幸せなひと時であったのでしょう。

『一嘗三嘆』松山桜鯛料理をお召し頂いた
お客様のなかから抽選で豪華景品が当たります。

- 1等 3本：松山天然活き×鯛
- 2等 10本：瀬戸内海産ちりめん
- ご応募方法は

お手持ちの応募券に必要事項を記入の上、レジに備えてある
応募箱にお入れ下さい。

締め切りは平成27年3月31日(火)迄

当選者の発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。

協賛 松山市・松山市水産市場運営協議会

