

暖 暖 松 山

だんだんまつやま

vol.1

Take Free

愛媛の中心で見えた 暮らしの旅

道後温泉

銀天街と大街道界隈

おもてなし文化を体現する達人たち

好古の娘が伝える秋山家の味／暖暖松山 手作りMAP

こんにちは、だんだんまつやま暖暖松山です。

松山市は四国・愛媛県の中央にある瀬戸内海に面した四国最大の人口を擁するまちです。穏やかな気候と豊かな自然に恵まれ、三〇〇〇年の歴史を持つ日本最古の道後温泉や、現存12天守を有する松山城、遍路の発祥伝説を持つ四国八十八ヶ所霊場第51番札所の石手寺などの観光地も多く、1年間に六〇〇万人近くの観光客が訪れています。また同時に、俳句や小説『坊っちゃん』、『坂の上の雲』でも知られ、多くの文人を輩出してきた文学のまちでもあります。

風光明媚な景色、山海の幸に恵まれた豊かな食文化、コンパクトに都市機能がまとまった住みやすさなど、松山のいいところはたくさんありますが、一番の魅力は何といっても人の心のあたたかさです。まちを歩けば、遠方から訪れた人をもてなそうとする松山人の優しい気質を、いろんな場面で感じていただけたらと思います。

この冊子には、そんなあたたかい松山人の心と、穏やかであたたかい気候をかけて「暖暖松山」というタイトルを付けました。読み方は「だんだんまつやま」です。「だんだん」は松山で使われる方言で、「ありがとう」の意味もあります。これまで伝え切れていなかった松山市の魅力をみなさまに知っていただく、この新しいフリーペーパーをどうぞよろしく願っています。

2 道後温泉

日本最古の温泉に伝わる五つの館内話教えます。
お湯と道後の人柄が、あたたかい和を繋いでいます。
百年前の町長の想いが今に生き続けています。
湯上り散歩してみませんか？

8 銀天街と大街道界隈

あなたにどっての銀天街・大街道の魅力を教えてください。
松山人に愛され続けるあの味、食べてみませんか？

12 おもてなし文化を体現する達人たち

露口貴雄さん・朝子さん「サントリーバー露口」
三好康さん「道後の町屋」
曾我政恵さん「城山カフェ」
夏井いつきさん「100年俳句計画」
西岡茂さん「西岡菓子舗」

15 好古の娘が伝える秋山家の味

16 暖暖松山 手作りMAP



悠久の時間が流れる

道後温泉

三〇〇〇年の歴史を誇る日本最古の湯、道後温泉。今なお、多くの人を惹きつけてやまないこの温泉は、現在に人の想いと生きた歴史を感じさせる。

この温泉のシンボルは、一一〇年以上も使われ続け、国の重要文化財でもある道後温泉本館。映画『千と千尋の神隠し』に登場する油屋のモデルの1つにもなっている。木造三層楼の堂々としたその姿は、完成した当時の新聞に「その壮麗天下に冠たり」など、最大級の賛辞が掲載された。皇室専用湯殿があるのもこだけ。歴史の刻まれた古めかしい湯釜から溢れ

るのは、加水も加温もしていない湧いたままの源泉。美容や湯治に効果があるともいわれている。湯の起こりは、足に傷を負った一羽の白鷺が発見したという伝説に由来する。大國主命が病に冒された小彦名命を湯に浸したところたちまち元気になったという言い伝えや、聖徳太子、斉明天皇をはじめ皇室との縁も深く、近代では夏目漱石や伊藤博文なども入浴時

の感想を残すなど、有名人の来浴履歴も華々しい。本館は、神の湯と霊の湯の2つの浴室と3つの休憩室の組み合わせにより、合計4つのコースが設けられている。さっと入って出る銭湯感覚の入浴コースから、大間で茶菓の接待を受けてくつろげるコース、もっと贅沢に個室でんびりできるコースなど、楽しみ方は人それぞれだ。



二 坊っちゃんの間



小説『坊っちゃん』の中に住田(すみだ)の湯として登場し、著者の夏目漱石自身がいつも通ったという道後温泉本館には『坊っちゃん』と漱石ゆかりの部屋がある。3階の隅にあるこの部屋には漱石と妻のお見合い写真をはじめ、マドンナのモデルとなった女性の写真など、貴重な資料が多数展示されている。

日本最古の温泉に伝わる
五つの館内話教えます。

長い歴史のなかで数度の改築を経てきた本館。その細部には、時の積み重ねが生み出した物語の数々が宿っている。なかでも注目したい5つを厳選してご紹介。

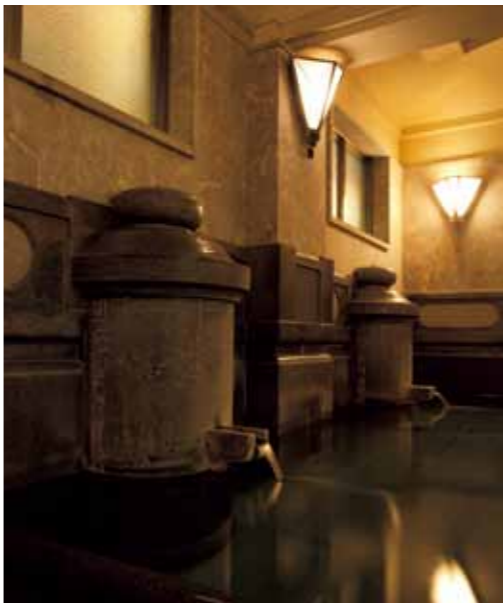


一 天目茶碗と茶菓と浴衣



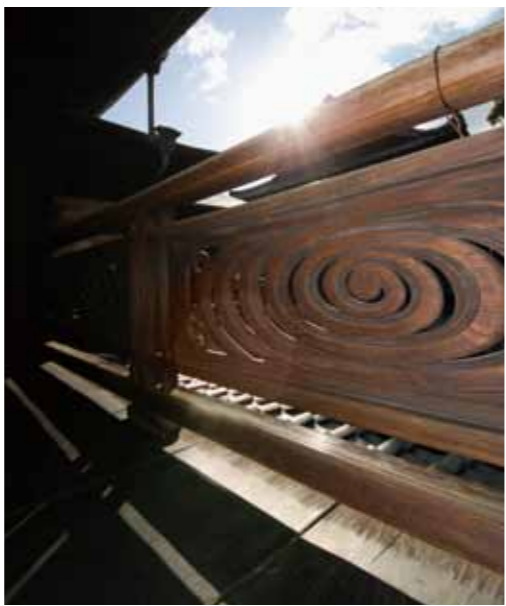
休憩室で出されるお茶は輪島塗の天目台(てんもくだい)にのせた白鷺柄の茶碗で供され、入浴コースごとに異なる茶菓が添えられる。天目台は幾度となく修繕し、長い間使い続けている本物。貸し出される浴衣の柄もコースによって違いがある。大小の湯玉と白鷺の3種類があり、小さい子どもからお相撲さんサイズまで揃う。

三 曳移転と霊の湯浴室の増設



神の湯の三層楼は昭和10年に西に1.8m、北に2.3m曳移転され、昭和36年には新しく東側に霊の湯女子浴室を増室。他の浴室には湯釜が1つだけなのに、霊の湯男子浴室に2つあるのは、女湯増設に伴い、もとは男女に仕切られていた浴室を1つに広げた名残。よく見ると壁や天井にも昔の仕切りの跡を確認できる。

四 細部までこだわり抜く職人の技



2階と3階の廻り縁にある腰板(こしいた)には、湯紋をモチーフにした美しい模様彫り込まれている。本館建築時の棟梁は、坂本又八郎。代々松山藩の城普請を任された家系に生まれ、こういった壮麗かつ繊細な装飾が得意だったという。よく見ると1枚1枚すべて模様が違う、彫刻作品としても見ごたえたっぷり。

五 湯釜のお話



現在本館にある最も古い湯釜は、神の湯男子東浴室の湯釜。その浴室の床には古代からお湯が湧いていた1号源泉の跡を見つられる。1,000年以上も使われてきた最も古い湯釜は、道後温泉の守り神として道後公園の湯釜業師に祀られ、その次に古いものは道後放生園の足湯で使われている。この神の湯の湯釜は3番目に古い。

お湯と道後の人柄が、
あたたかい和を繋いでいます。

その日一番のまっさらなお湯に浸かりに、早朝の道後温泉本館前に並ぶ人たち。湯船でのんびり寛ぎながら、柔らかな伊予弁の響きに耳を傾ける。

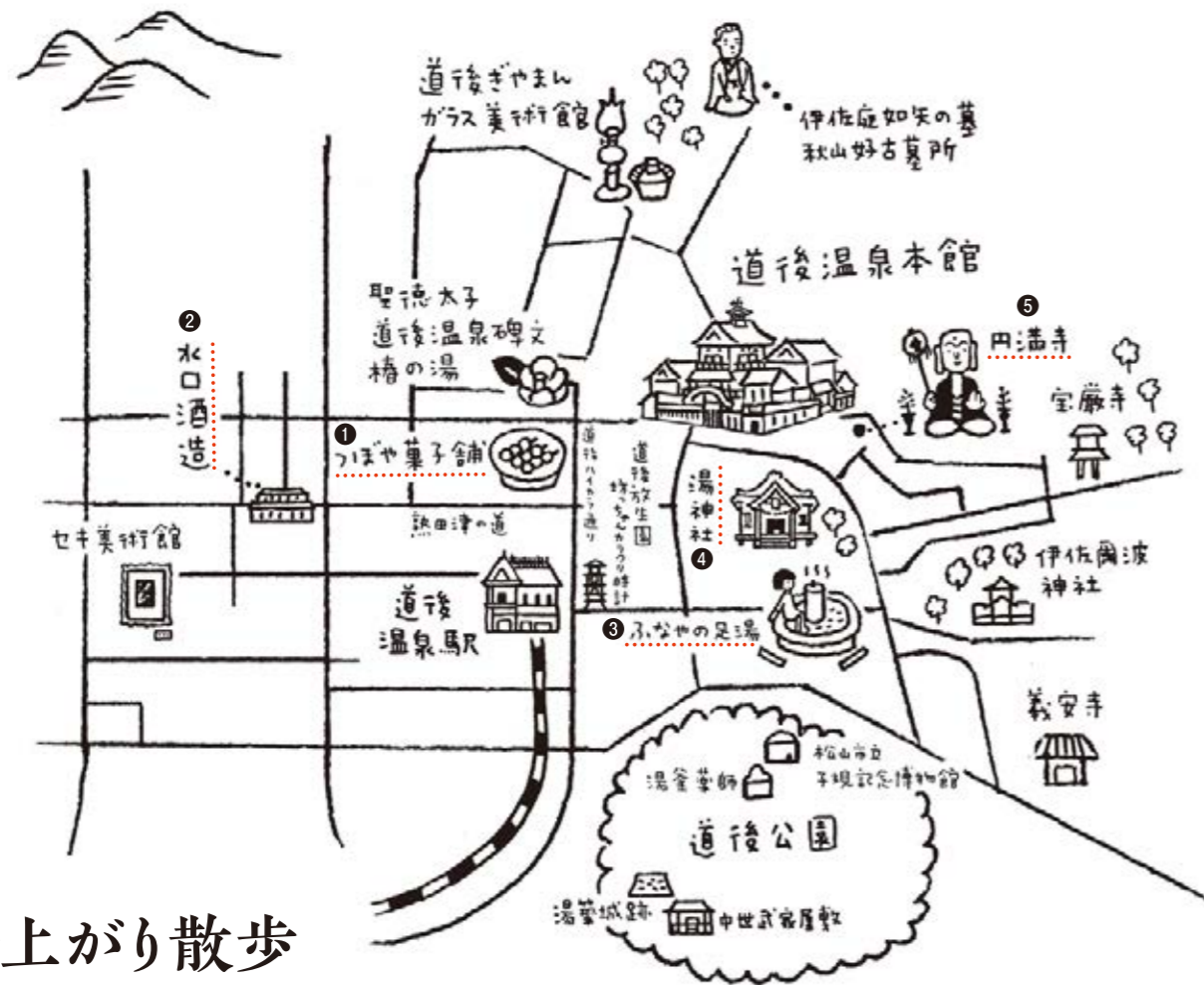


朝6時に6回、力強く打ち鳴らされる「刻太鼓」の音で道後温泉本館の朝は始まる。一番風呂に入ろうと並ぶ人が太鼓の音とともに一斉に本館に入っていき姿は、昔から変わらぬ道後の朝の風物だ。1日平均二〇〇〇人以上が入浴する本館の朝湯を楽しむにする人は、歩いてくる近所の人たち、旅館やホテルの宿泊客などが多く、数年前までは朝湯を楽しむことだけを目的にした集まりも存在していたという話もあるほど。お湯の効能が、その集まりのメンバーは



みな、肌につやつやとしたハリがあり、実年齢とはとても思えないほどの若々しさだったともいわれている。残念ながらその集まりはもうなくなっただろうが、朝湯を楽しむ

巻き込まれてしまったというのにもよくあること。きっと温泉に浸かりながらの地元の人と交わすのんびりした会話は、何より旅情を感じられる、心あたたまるひとときとなるはず。



湯上がり散歩 してみませんか？

名物の団子やみやげ物の店が軒を連ねる道後ハイカラ通り、
由緒ある寺社や無料で浸かれる足湯など、本館の周辺にも歴史と情緒が溢れている。

① つぼや菓子舗



創業明治16年。小説『坊っちゃん』に登場する湯ざらし団子屋のモデルであり、漱石も実際に食べたと記録されている元祖・坊っちゃん団子屋。手作りのため、販売は店頭のみ。

② 水口酒造



100年を超える歴史をもつ酒造。酒蔵を改造した店「きたつ蔵部」を併設し、道後ビールや道後フィズ、大吟醸酒ケーキや酒粕石鹸などの販売のほか、日本酒の試飲も行っている。

③ ふなやの足湯



漱石と子規が吟行途中に立ち寄った宿、花月亭(現・ふなやの詠風庭)内にある足湯。一般客も無料で楽しめる。川のせせらぎだけが聞こえる静かな庭園でゆったりと過ごせる。

④ 湯神社



道後温泉の守り神が祀られている。地震などで温泉のお湯が止まったとき、神楽を奉納して祈願すると再びお湯が湧いたと伝えられる。隣にはお菓子の神様を祀った中嶋神社も。

⑤ 円満寺



白塗りの巨大なお地藏様は「湯の大地蔵」などと呼ばれ、道後のまちを火事から守ってきた。人間関係を円満にご利益があるともいわれ、カップルで参拝に来る人も多い。



上／明治時代の本館と湯神社。下／当時の本館と北側のまちの様子。

一〇〇年前の ある町長の想いが 今に生き続けています。



道後温泉本館の建築に情熱のすべてを注ぎ、
幾多の困難を乗り越えながら完成させた1人の男がいた。
老朽化した道後温泉を甦らせ、
今日まで一〇〇年以上続く歴史を作り上げた彼の努力とは――

明治23年、老朽化が進んでいた本館の改修に着手したのが、道後湯之町の初代町長・伊佐庭如矢だった。そのときの彼の計画は、総工費13万5千円、現在の貨幣価値に換算すると20億円以上という巨額なもの。小学校教員の初任給が8円の時代、町の財政が傾きかねない無謀な計画だと、伊佐庭町長の案は町民から大反対を受ける。その反対は、ときに彼自身の命が危ぶまれるほど激しかったという。しかし彼は自分の町長としての給料を無給にして改築費用の一部にあて、「この温泉が百年経っても真似できないものを造ってこそ意味がある」「人が集まれば町が潤い、百姓や職人の暮らしもよくなる」と説得を続けながら、最後まで決意を貫き通したといわれている。

約20ヵ月をかけ完成した本館は「巍々たる三層楼あり、構造美尽くせり」という壮麗さで、その姿を見た人は誰もが賞賛を惜しまなかったという。純和風の外観でありながら洋風建築技術のトラス構造や舶来のギヤマンを取り入れられ、細部の装飾に至るまで当時の最高の技術が惜しみなく注ぎ込まれた。

道後温泉本館は平成6年に国重要文化財として指定を受けた。この名誉は道後の町と温泉を愛した伊佐庭如矢町長の尽力なくしては有り得なかったといえる。

道後温泉駅



本館改築に伴い、入浴客を誘致するため、伊佐庭町長らが道後鉄道を設立し、道後温泉はさらに発展していった。現在の駅舎は明治44年に建て替えられた二代目の駅舎を復元したもので、明治の面影を今に伝えている。



振鷺閣の赤いギヤマン

当時の人々の憧れであったギヤマンガラスを取り入れた振鷺閣は、ランプの灯りを増幅させ、赤く燃えるような光を放った。それを見た道後湯之町の人々が「あれはこの湯之町の希望の光ぞな」と言ったと伝えられている。



江戸時代、銀天街のあたりには商人の住む町屋が、大街道には下級武士の屋敷と町屋が一緒になって並び、お城下の大通りとして栄えていた。商人、町人、武士、医者、牛や馬までありとあらゆる行き来があり、当時から松山一の目抜き通りとなっていた。

また、湊町と大街道一丁目が交差するあたりは「魚の棚」と呼ばれ、魚屋、かまぼこ屋、天ぷら屋が多く、庶民の市場として特に賑わっていたという。

現在は、洋服屋に雑貨屋、カフェなどが並び、最新情報の発信地として多くの人が集まるこの界限。とはいえ、アーケード街のお洒落なショップの間には、老舗の洋品店や八百屋もあり、路地にちよつと足を踏み入れてみると戦後から続く食堂や甘味処なども。また夏の土曜夜市や毎週開催の産直市、専門学校生によるファッションショーなど、地元の誰もが楽しめる催しも盛んに行われている。

テイクアウトのから揚げ屋の店先に部活帰りの中高生。カフェでゆっくりと時間を過ごす若い女性のんびり買い物を楽しむ子ども連れの家族にお年寄りの姿もあり。

ここは今でも老若男女が自由に歩き交い、積み重ねられた時間と素朴なあたたかさが詰まっている。

城下町の賑わいが残る

銀天街と大街道界限

湊町三丁目から四丁目まで続く銀天街と、一番町から千舟町まで続く大街道の周辺は、松山城の城下町として栄えたころからずっと松山一の繁華街。ここは、松山の元氣と「今」を感じられる場所なのだ。

あなたにとっての銀天街・大街道の魅力を教えてください。

① 郡直行さん(圓光寺 住職)「うちの寺もそうですが、商店街は憩いの場所です」／② 奥平珠里さん(大学生)「たくさんお店があるので、よく買い物にきています」／③ 松野絳己さん(大学生)「ほぼ毎日通ります。松山にとって欠かせない場所です」／④ 高岡一家(会社員)「夏の土曜夜市は毎年家族全員が楽しみです」／⑤ 日野二郎さん(株式会社まちづくり松山 代表取締役)「400年前の通りがほぼそのまま残っています」／⑥ 川井征人さん(カメラマン)「少し懐かしく心温まる、魅力的な空気を感ずます」



柑橘農家直営のフレッシュジュース(6)

「暖まどんな」や「はれひめ」、「はるか」など、季節や日によって一番美味しい珍しい愛媛の柑橘をその場で絞って新鮮ジュースに。

noma-noma

④松山市大街道1-4-20 ☎089-945-6111
⑤10～20時 ⑥なし



小豆の風味が活きる可愛いおはぎ(7)

おばあちゃんが1つ1つ手で丸めた小ぶりのおはぎ。絶妙な火加減でアクを抜いた上品な甘さの餡は、創業当時から根強いファンが。

みよしの

④松山市二番町3-8-1 ☎089-932-6333
⑤11～17時 ⑥水曜



いくつ食べても飽きない労研饅頭(8)

「夜学生に学資を」と製造され始め、昔から生き続けている同じ酵母を使って作られる素朴な饅頭。開店から閉店まで客足が絶えない。

労研饅頭たけうち 大街道支店

④松山市大街道2-3-15 ☎089-921-6997
⑤9～19時 ⑥水曜



選び抜かれた醤油が薫る醤油餅(9)

松山近郊に落ち延びてきた平家の姫君が伝えたという。醤油は地元産で、ピリッとした生姜の刺激とモチリした食感が癖になる。

有家菓子舗

④松山市一番町1-4-12 ☎089-921-3848
⑤9～19時 ⑥日曜



愛媛で採れた味の濃い新鮮野菜(10)

サラダとスープの専門店。地元で大切に育てられた安心で安全な野菜を提供したいと農家に出向き、味を確かめてから仕入れている。

チャーリーズベジタブル

④松山市歩行町2-3-16 ☎089-915-6110
⑤10時30分～23時(L.O.22時)(金、土曜、休前日は～23時、L.O.は22時30分) ⑥火曜



旬の果物たっぷりのパフェ&ジュース(11)

四季折々の様々な果物が味わえる、果物屋直営のパーラー。プチミックスジュースやプチバナナミルクなどがセットのランチも人気。

フルーツパーラーみしま

④松山市大街道2-5-5 ☎089-921-8598
⑤10～19時(水曜は11～18時) ⑥なし



1



2



3



4



松山人に愛され続けるあの味、食べてみませんか？

銀天街と大街道の界隈は、歴史ある繁華街だけあって少し歩くだけでも松山の食文化がしっかりと垣間見える。美味しくて、ちょっと個性豊かな松山の味をご堪能あれ。

松山人のソウルフード、鍋焼きうどん(12)

松山で鍋焼きうどんが盛んに食され始めたのは、戦後復興期から。うどん店や食堂では鍋焼きうどんが必ずといっていいほどお品書きに掲げられ、現在でも真夏に大汗をかきながら熱々のうどんを啜る姿をあちこちで見かける。フタ付のアルミ鍋にレンゲを添えて出されるのが王道。柔らかい麺に、いりこ昆布のだしで甘めの味。



ことり(1) ～平均年齢80歳の三人姉妹が迎える～

昭和24年創業、当時の味と建物を守り続ける鍋焼きうどんの専門店。松山人にとっては故郷の味だ。1998年の映画『がんばっていきまっしょい』にも登場。
④松山市湊町3-7-2 ☎089-921-3003 ⑤10～18時(売り切れ次第閉店) ⑥水曜



アサヒ(2) ～注文時の「玉子入り」が常連の証～

地元で愛されている老舗。ことりと並び、どちらの味が好きか市民を二分するとき言われる。現店主は4代目。「玉子入り」がメニューとして選択できる。
④松山市湊町3-10-11 ☎089-921-6470 ⑤10～18時(売り切れ次第閉店) ⑥水曜

海の幸を華やかに、鯛めしと松山鮮(34)

鯛一匹を丸ごと炊き込む鯛めしと、焼き穴子やカタクチイワシなど瀬戸の小魚を使った松山鮮。家庭で食され、遠方客をもてなす際も饗されてきた郷土料理だ。松山では、すしの具を酢に漬け込むため、すし作り自体を「すしを漬ける」という。鯛めしには、鯛の刺身を温かい白飯にのせ、タレで味をつけた生卵をかける活き鯛飯もある。



日本料理すし丸 ～世代を超えて愛される懐かしい郷土料理～

戦後、すし専門店として創業した日本料理店。すし酢は日々店主にのみ伝えられている味。
④松山市二番町2-3-2 ☎089-941-0447 ⑤11～14時、16時30分～22時30分(L.O.22時)(土・日曜、祝日は11時～22時30分) ⑥なし

獲れたて新鮮な瀬戸の魚料理(5)

松山人の多くが「日本一うまい!」と口をそろえて自慢する瀬戸内の小魚。海に面した松山は、新鮮でおいしい魚介類が簡単に手に入る。瀬戸内海で育った小魚の中でも真鯛やハギ、穴子などの白身魚の味は格別。刺身、煮付け、天ぷらなど、素材の味をストレートに感じられるシンプルな調理法で味わうと、その違いに驚くはず!



はしまや ～予算を告げてお任せでオーダーが店の流儀～

その日近郊で水揚げされた魚しか使わず、新鮮さと種類の豊富さには自信あり。店主が客に合わせて選んでくれる3000円～のおまかせコースがおすすめ。
④松山市二番町2-5-10 ☎089-934-4137 ⑤17～23時 ⑥日曜

おもてなし文化を体現する達人たち

四国八十八カ所を巡るお遍路さんに食べ物等を「お接待」として渡し、もてなす文化が古くから根づく松山。その心はお遍路さんのみならず、旅人に対しても現代に生き続け、まちのあちこちでもう一度会いたくなる人柄に出会うはず。



露口貴雄さん・朝子さん



夫婦二人三脚の54年間。

サントリーバー露口

「露口」といえば、松山でお酒を嗜む人なら知らぬ人はいないほどのバー。東京タワーができた年にオープンした老舗で、昔ながらの正統派スタイルのハイボールや、カクテルを提供している。80歳を超えても現役で通う常連客など、長年足繁く通う客の世代は幅広く、その人気は松山を越え、もはや全国クラスだ。

10人も入れればいっぱいになる小さな店だけれど、穏やかな雰囲気と柔らかな灯に包まれた店内は、磨き抜かれたカウンター、壁に掛けられた年代ものの銅版レリーフなど、そのすべてに心地良さを醸し出す要素が詰まっている。カクテルに使う酒もマスター自ら1本1本吟味して仕入れるなど決して手を抜かないこだわりや、飾りのない笑顔で迎えてくれるマスターご夫婦との気の置けない会話もまた、他にはない露口の深い魅力。間違いなくこころは、松山人のあたたかな人柄と、厚いおもてなしの心を代弁するバーなのである。

上/アंकルトリスと露口夫妻のイラスト。イラストレーターの柳原良平氏が実際に店を訪れて書き上げてくれたのだそう。下/外観からも54年の歴史を感じさせる味のある雰囲気。
 ⑤松山市二番町2-1-4 ☎089-921-5364
 ⑥19～24時 ⑦日曜・祝日



photo : © TADASHI OKOCHI

三好康さん



城山カフェ

「ただいま」が似合う隠れ家。

今は亡き母親が一人で切り盛りしていた小さな旅館を受け継ぎ、「女の子一人でも来ても気兼ねなくゆっくりできる場所に」と、曾我さんが仲間と一緒に始めた小さなカフェ。毎日農家から仕入れる野菜中心のやさしい味のランチは「和食が得意だった母の味を食べてもらいたい。旬の本当においしい野菜を食べて欲しい」との想いがこもる。

自分たちで壁を塗り、友人が机や棚を作ってくれたり、大切な絵本のコレクションを提供してくれる人がいたり、いろんな人に支えられてきたこのカフェで、曾我さんは母の代から続く「おもてなし」の心を伝えている。

普通の民家と変わらない奥まった入口を入ると、思わず「ただいま」と言ってしまうような雰囲気が広がる。「自分たちが好きなものを集めたらこうなった」という、曾我さんの人柄を表したようなあたたかくて居心地のいい空間だ。
 ⑤松山市湊町2-3-5 ☎089-931-2025
 ⑥11時30分～18時 ⑦日曜



◎歴史と思い出の詰まった建物。

道後の町屋

かつて道後郵便局と局長の住居だった建物を改装したカフェで、心から寛げるおもてなしを提供し続けているオーナーの三好さん。「実際私たち一家もここに昔住んでいたの、子どもの頃の思い出が詰まっています。『田舎のおばあちゃん家に来たみたい』とおっしゃるお客様も多く、昔懐かしい雰囲気を感じながらのんびり過ごしていただければ」と語る。自慢の自家製焼ききたてパンは、「家族に食べさせたいもの。安心して食べられるもの」をコンセプトに、添加物や保存料は一切使わずに作られている。香り高い珈琲と共に味わえば、建物に刻まれた時の流れも贅沢に感じられるはず。



右/「うなぎの寝床」とたとえられる町屋造りの奥には、落ち着いた情緒ある座敷が。左/三好さんのイチオシ、「黒胡椒じゃこ天パターガー」。焼ききたてパンズは香ばしいゴマの香りがたっぷり、じゃこ天とのバランスが絶妙の逸品。
 ⑤松山市道後湯之町14-26 ☎089-986-8886
 ⑥9～22時 ⑦火曜、第3水曜

曾我政恵さん



司馬遼太郎の小説

『坂の上の雲』の主人公の一人、秋山好古。

好古が好んで食べた雑煮の味を求めて、

秋山家の子孫が何度も訪ね来る。



「日本騎兵隊の父」と呼ばれた秋山好古は、陸軍を退役後、北予中学校（現・松山北高校）の校長に就任する。ロープウェー街近くの居宅から学校まで、毎日同じ時間、同じ道を徒歩で通勤し、その正確さに人々は好古の通る時刻に合わせて時計を調節していたとも伝えられている。

生涯において贅沢を嫌い質素な生活を送っていた好古だが、日本酒が好きで、よく松山からちりめんじゃこやかまぼこを取り寄せ、来客の際には松山鮓でもてなしていたという。

そんな好古の愛した雑煮の味が彼の生家近くの割烹 桃李花で味わえる。丸餅を焼かずにはんに入れ、その上に昆布の細切りと塩茹でした鯛の切り身、焼豆腐、小松菜などをのせ、大根と里芋が入った白味噌仕立ての汁を注ぐ。その優しく滋味深い味わいに、豪放磊落であった好古のもう一つの顔を伺い知った思いがする。



割烹 桃李花

④松山市一番町2-7-3 ☎089-932-3213
 ⑤11時30分～14時30分 / 18～22時頃
 ⑥日曜・祝日（予約があれば営業）



坂の上の雲ミュージアム

小説『坂の上の雲』の主人公、秋山兄弟や正岡子規の生涯や、近代国家への仲間入りを目指す明治日本にすることがらを資料や映像展示により紹介している。建物は建築家・安藤忠雄氏の設計による。毎年テーマを変えて開催される企画展も見応えがある。平成24年度は、ポーツマス講和会議に関わる展示を行う予定。

開館時間 9時～18時30分（入館は18時まで）
 休館日 月曜日（祝日・振替休日の場合は翌日休館）
 観覧料 一般：400円（320円）
 高齢者（松山市内に居住する65歳以上）：200円（160円）
 高校生：200円（100円）

※中学生以下は無料 ※（ ）内は20人以上の団体割引料金

④松山市一番町三丁目20番地
 ☎089-915-2600
 www.sakanouenokumuseum.jp/

左上／坂の上の雲ミュージアムの外観。安藤忠雄氏らしい建築を伺い知ることができる。 左下／来年度展示予定のポーツマス日露講和会議の記念葉書と日露講和条約調印書（レプリカ）。



◎子規の俳句文化を今に繋ぐ。

100年俳句計画

正岡子規や高浜虚子などの優れた俳人を輩出し、俳句の聖地としても注目を集める松山。20年程前から松山で俳句普及活動が続ける俳人・夏井いつきさんは、全国から高校生が集まる「俳句甲子園」や大人対象の「まる裏甲子園」、「句会ライブ」など、新しい俳句の楽しみ方を提案し、全国に俳句ファンを増やしてきた。一〇〇年前に子規らが蘇らせた俳句を、次の一〇〇年後にはもっとファンが増え、松山でトコトン俳句を楽しめるように、ひいては俳句のために松山に移り住む人が現れるようにと、「100年俳句計画」という旗印をかかげ、俳句を通じて人の輪と心を繋ぎ続けている。



夏井いつきさん



ゲーム感覚で初心者でも俳句作りを楽しめる「句会ライブ」。参加者は子どもから大人まで幅広い。最優秀に選ばれれば自分の詠んだ俳句の情景をライブで描いてくれ、絵を目当てに参加する人もいられるほど。申込は下記に問合せを。
 ④松山市永代町16-1
 ☎089-906-0694
 （有限会社マルコボ、コム内）

◎銘菓・つるの子が現代に復活。

西岡菓子舗

ふんわりした口あたりに、後味よく上品な甘さの銘菓・つるの子。一時期製法が途絶えてしまっていたけれど、「あの味をもう一度」という人たちの声に応え、今に蘇らせたのが西岡さんだ。「待ち望むお客様のために、当時のメモに頼りながら何度も失敗を繰り返して、やっと再現することができた」という。茶菓子や祝い事の引き出物に重宝されているのももちろん、皇室の方々も松山へお越しの際によくお買い求めになるのだそう。材料を吟味し、1つ1つ丁寧に作られた美しい菓子には、50年間和菓子づくり一筋に励んできた西岡さんの職人技と食べてくれる人を想う心が込められている。

右／つるの子をはじめ約20種類の四季折々の美しい生菓子や干菓子が並ぶ。路地の奥深くにある小さな構えのこの店に、毎日多くの客が訪れる。左／全国の“本物の味”を知る人たちから愛されている銘菓・つるの子。
 ④松山市一万町9-56
 ☎089-925-5642
 ⑤9～17時 ⑥日曜



西岡 茂さん

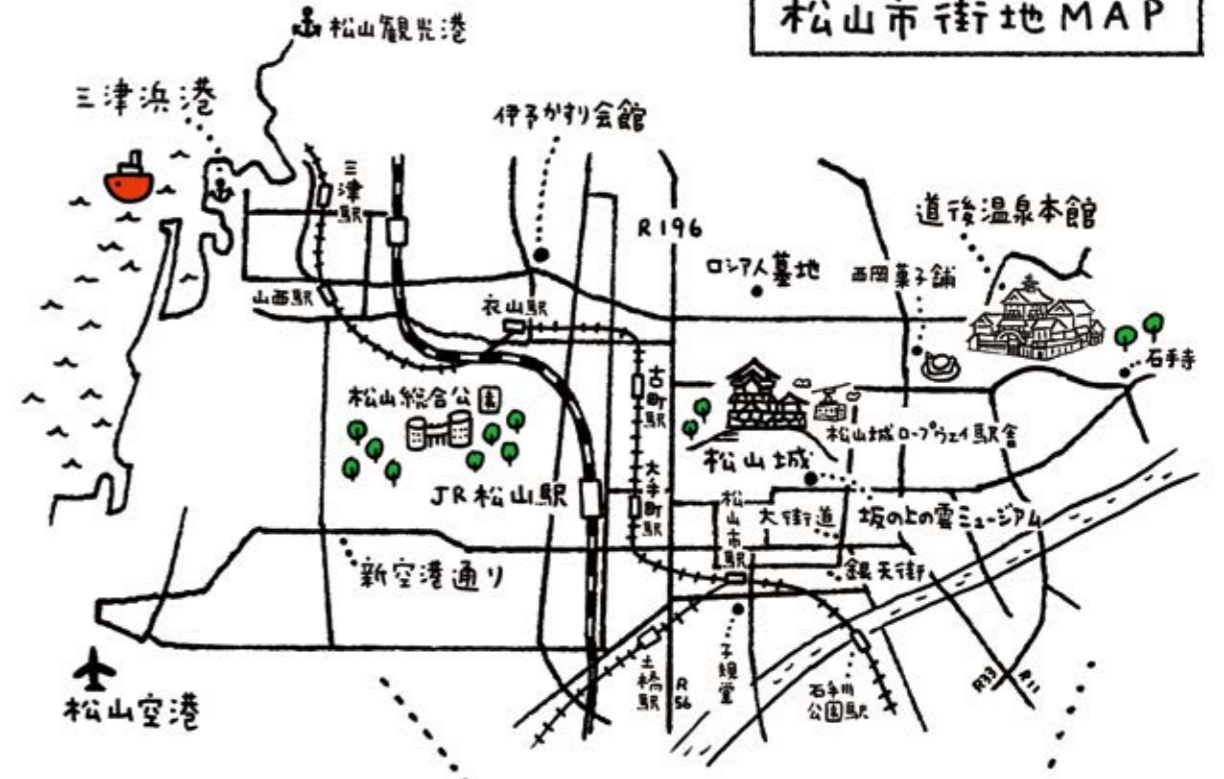
道後温泉詳細MAP



道後温泉の
広域マップは
P.7にあります



松山市街地MAP



暖日松山 手作りMAP



- 東京からのアクセスは
- 飛行機の場合、羽田空港～松山空港(約1時間30分)
 - JRの場合、東京駅～岡山駅～松山駅(約6時間30分)
 - JRと船の場合、東京駅～広島(高松船・フェリー)～松山観光港(約6時間)
 - 長距離バスの場合、東京駅～松山駅(約12時間20分)
 - 松山空港から市街地まではリムジンバスで約20分と近い

松山中央商店街周辺MAP



② 水口酒造 道後サイダー6本(2種類) + 道後の湯(液体入浴剤1個)セット

10名様

泡が細かく懐かしい味わいの「道後サイダー」、柚子果汁をたっぷり使った甘さ控えめの「道後サイダー ゆず」と、道後温泉気分が楽しめる入浴剤をセットにしました。

協賛元: 水口酒造株式会社
www.dogobeer.co.jp



③ えひめ飲料 POM ポンジュース(1L×6本)

爽やかな香り豊かなオレンジ果汁と国産温州みかん果汁をおいしくブレンドした、「POM」ブランドを代表するジュースです。

協賛元: 株式会社えひめ飲料
www.ehime-inryo.co.jp

10名様

④ 道後温泉本館オリジナル浴衣&しぶうちわセット

5名様

道後温泉のモチーフである「湯玉」「鷺」柄のオリジナル浴衣としぶうちわのセットで、道後温泉本館でしか購入できない逸品です。※浴衣の色は、ターコイズブルーか赤色のいずれかとなります。

提供元: 松山市道後温泉事務所
www.city.matsuyama.ehime.jp/dogojimu/



⑤ まつやま農林水産物ブランド認定「カラマンダリン」(5kg)

温州ミカンとキングマンダリンの交配種。冬の間、木にならせたままじっくりと実を熟成させるため、果汁が多く、とても甘いのが特徴。ジュースにしてもおいしいです。

協賛元: まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
www.city.matsuyama.ehime.jp/nourinsuisan/1180058_1029.html

5名様



ご応募は、www.dandanmatsuyama.com から。

暖暖松山

検索

※本誌のPDF版もダウンロードできます。

- ◎お預かりした個人情報は、松山市がプレゼント賞品の発送及びアンケート集計のみに利用させていただき、厳重に保管・管理いたします。
- ◎応募管理業務は、㈱オズマビーアールが行います。個人情報を申込者の許諾なく第三者に委託・提供することはございません。(法令等により開示を求められた場合を除く)
- ◎プレゼント賞品に関するお問い合わせは、(株)オズマビーアール 暖暖松山プレゼント係(TEL.03-3403-0285)までご連絡ください。
- ◎松山市の個人情報保護制度については次のURLをご覧ください。(www.city.matsuyama.ehime.jp/shiminjohou/1179146_898.html)

アンケートに答えると
プレゼントが当たります。

『暖暖松山』創刊号はいかがでしたか?
よろしければ、ぜひご意見をお聞かせください。
アンケートすべての項目に
お答えいただいた方の中から抽選で、
松山からの素敵なプレゼントを贈呈します。
アンケートへのご回答・ご応募は
特設ウェブサイトからお願いたします。
なお、ハガキでの応募は下記をご参照ください。

※プレゼント当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。
(応募締切/2012年3月15日(木) ハガキの場合は当日消印有効)



ペア
1組2名様

① 松山への旅ご招待

(道後館1泊2食宿泊券+羽田~松山 往復航空券)

建築家・黒川紀章氏が意匠を凝らしたやすらぎの空間で、種類豊富な内湯と瀬戸内の新鮮な海の幸を堪能できる道後の名宿・道後館。羽田~松山の往復航空券をセットにして、松山の旅へご招待します。大切な方と一緒にどうぞ。

協賛元(宿泊券): 道後館 www.dogokan.co.jp ※宿泊は平日限定

▼ハガキから
ハガキでの応募は、お名前・ご住所・電話番号・年齢・性別およびご希望のプレゼント番号(①~⑤)を1つ記入し、本誌『暖暖松山』の感想をご記入の上、下記住所までお送りください。
〒107-8880 郵便事業
赤坂支店留『暖暖松山』プレゼント係