

暖 暖 松 山

だんだんまつやま

vol.2

Take Free



愛媛・松山の里島で触れた
笑顔とぬくもりの旅

忽那諸島／夏の瀬戸の恵み

松山発祥の夏祭り名物「野球拳おどり」ほか

お久しぶりです、だんだんまつやま 暖暖松山です。

松山市の魅力をみなさまに知っていただくとうと、今年1月に創刊されたフリーペーパー「暖暖松山」。多くの方々からご好評をいただき、第2号の発行を迎えることができました。読者のみなさまから寄せられたたくさんの言葉を糧に、これからも松山人のあたたかい心とまちの魅力をお伝えできるようがんばってまいります。

松山市は、海を挟んで広島県のちょうど向かいに位置する四国・愛媛県の南西部のまち。穏やかな瀬戸内海に面し、豊かな自然に恵まれた松山市は、太陽と海と空が眩しい夏を迎えました。

波静かな瀬戸内海は、青空を溶かし込んだ宝石のような輝きが自慢です。島影が重なり合う美しい沖の風景、砂底が見えるほど透き通った海、海鳥が遊ぶ姿や水面を跳ねる魚、そして素朴な生活を送る島の人々の笑顔など、語る魅力は尽きません。

今号では、松山市沖にある忽那諸島を中心に松山市の夏の魅力をたっぷりご紹介いたします。島独特のゆったりとした時間の中で暮らす人々の姿をはじめ、豊かな海がもたらすさまざまな食や、昔から続く野球拳おどりで盛り上がる夏祭り。そんな夏ならではの松山の様子を、どうぞ最後までごゆっくりお楽しみください。

2 くつな 忽那諸島

3つの宿から、中島がもつと見えてきました。島のなかで巡礼が完結する、興居島の文化とは。津和地島に刻まれた、かつてのおもてなしの記憶。

8 夏の瀬戸の恵み

素材を活かす店の歴史に、土地の歴史が重なります。瀬戸の潮流が肉厚のおいしい鮑を育みます。

12 松山発祥の夏祭り名物「野球拳おどり」

14 正岡子規 自らを野球と称した伊予の俳人

15 まつやま食堂 ①松山長なす

16 暖暖松山 手作りMAP



目次～P7の写真：© TADASHI OKOCHI



船は電車やバスのように身近な交通手段。ここにはたくさんの人間模様がある。

陽光あふれる、街からすぐの里島りとう

忽那諸島

松山市の沖にある、有人島9島を含む大小さまざまな30以上の島々がぎゅっと集まった忽那諸島。

同じ松山市内だというのに、これらの島々には独特のゆったりとした時間が流れていて、海と寄り添いながら生きる人々の暮らしと豊かな自然の恵みを感じられる。

「風待ち」の港として栄えた島や伊予かすりの行商が盛んだった島、世界的な権威をもつ地理雑誌に

「日本古来の美しさを多く残したパラダイス」と紹介された島など、歴史や特徴はさまざま。そして島人たちの気質も多様に違いがある。

忽那諸島で一番大きく、人口も多いのが中島だ。この島は周辺の島々に暮らす人々の生活の中心地であり、夏にはレジャーで訪れる人も多い。毎年8月に行われるトリアスロン中島大会は全国から

選手や観客が集まって島全体が競



港の近くで出会った中学生。子どもたちの笑顔は島みんなの希望だ。

技場となり、大変な賑わいを見せてる。しかし普段はいたってのんびりとした静かな島。春はみかんの花の甘酸っぱい香りに包まれ、冬には島がみかん一色に染まる。また、自然だけでなく、源義経が鎧を掛けたとされる鎧掛松よろいかけまつなどの伝説も数多く残り、歴史・文化的にも深みを感じさせる島だ。

本土から近いとはいえ、気軽に買い物に出かけるのにはちょっと距離があるし、時間もかかる。しかし、食べ物ほとんど島内で賄えるので困らないし、住民は島の生活を楽しんでる。日常の喧噪と無縁の生活を送る島の人々は、やはり素朴であたたかい。

美しい自然と風景、豊かな海の幸、島人の日常の営みなど、数多くある島の魅力。特に瀬戸内の海は太平洋や日本海とは違って驚くほど穏やかで、島の海辺では、その透明感と静けさに圧倒される。

中島の西側に佇む民宿「プライベートビーチ あまやの浜」でも、目の前の美しい砂浜で泳いだり釣りをしたりと、心ゆくまでのんびりできる。夕日が島影に沈むころも楽しみは続く。幻想的な風景の中、女将の心づくしのもてなしを受けながらいただくとびきり新鮮な海の幸の炭火焼は、島ならではの贅沢だ。高級旅館とはまた違う幸せが味わえる。

島の自然を五感で楽しむ

3つのお宿から、中島がもっと見えてきました。

アクセスもほどよい、忽那諸島めぐりの拠点・中島。民宿では島で獲れた新鮮な海の幸や野菜などが饗され、訪れる人に本来のリズムを取り戻させてくれる。



美しい海と砂浜を独り占めできるあまやの浜。夜は降るような満天の星空が。

プライベートビーチ あまやの浜

④松山市吉木甲3 ☎089-997-1033
④1泊2食8,000円(税込)～



上／中島をこよなく愛する宝山亭の小田さん。その人柄も中島の魅力の一つ。左／ツアーで訪れる米澤家には、廻船業で栄えたこの家の歴史を物語る古文書も当時のまま保存されている。

④松山市長師55-1
☎089-997-1115
④1泊2食5,500円(税込)～

民宿 宝山亭

「海とみかんしかないんよ」と島の人は言うが、実は中島にはたかさんの「宝」がある。民宿「宝山亭」の小田美恵さんもそんな中島に魅せられた一人。「初めてこの島に来たとき、不思議と『やっど帰ってきた』と感じた」という小田さんは、自身が経営する会社を退いてから中島に根を下ろし、今では島の魅力を伝える

島に惚れ込んだ女将の島語り

る伝道師ともいうべき存在。小田さんが島を一周しながら宿泊客を案内する「中島物語」ツアーは、秘密の絶景スポットの紹介だけでなく、産卵をしに海辺へ下りてくる赤手ガニの夫婦愛や、山全体が光輝く蜜の話、廻船業で巨万の富を築いた米澤家のお宝の数々など、島の楽しさを倍増させるお話がぎっしりだ。



静かな夕暮れの時間。一日遊んだ心地よい疲れを癒す炭火の炎。

中島でみかん農家を営む吉岡さんご夫妻。食べ物が作られる現場を知ってほしい、食べている人の声をもっと聞きたいとの思いから、本業のかたわら農家民宿を始めたのは今年の3月。ここでは柑橘の栽培・収穫や畑仕事を手伝い、島民が普段食べている食事をいただくという一風変わった宿泊ができる。農作業の指導

日常の暮らしぶりこそが宝

は主にご主人、料理を作るのは奥様。農作業の面白さや大変さを実感しながら、食の有難さを感じられるはず。食事は季節の野菜や、ご主人が船を出して釣るとびきり新鮮な魚など、島ならではの旬の食材が中心。中島の農家の実際の暮らしにふれながら、まるで新しい親戚ができたような気持ちになれる。

④松山市神浦1636
☎089-997-2449
④1泊2食6,000円(税込)

農家民宿 吉勝

左／自然から食材を得る素晴らしい、島の食材の豊かさを感じて欲しいという吉岡さん夫婦。下／みかんのつぼみを摘む作業を教えてください。農作業は大変ななかにもやりがいがある。



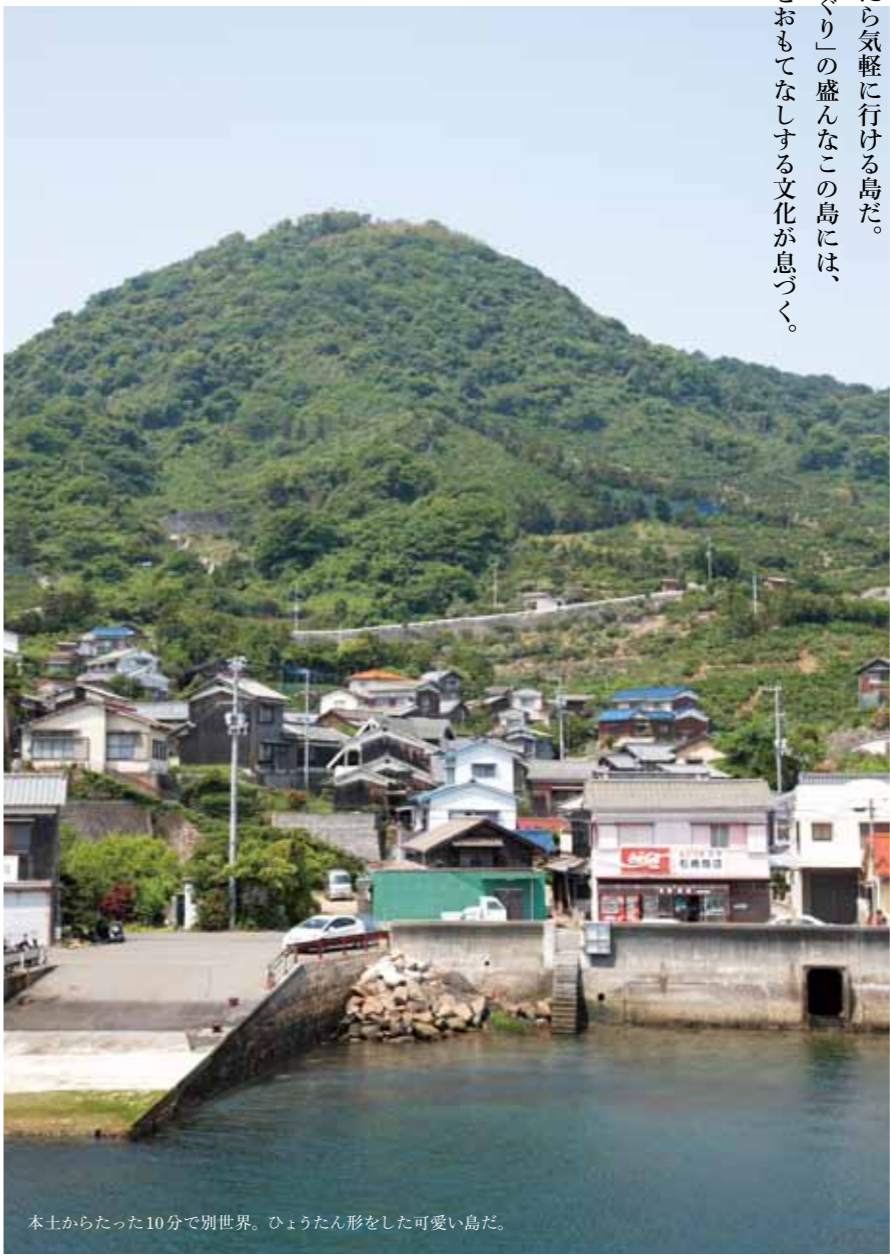
興居島は、松山空港から車で約20分の高浜港から、目と鼻の先にある。中島と同様にみかん栽培が盛んで、山の斜面に作られた段々畑が美しい。この島は、その優美な姿から「小富士」と名づけられた山や、伊予水軍由来の伝統芸能「船踊り」などで有名だが、もうひとつ「島四国めぐり」という文化はご存知だろうか。「島四国めぐり」は古くから瀬戸内海の島々で行われてきた文化だ。四国八十八ヶ所めぐりに行きたいものの、島を出るのは容易ではなかった時代に「お大師さまのご利益を被りたい」と島内に八十八ヶ所の札所を作って参拝を始めたという。毎年4月20日、21日のお大師さまの縁日には、島外からも多くの人がお遍路さんとして巡礼に訪れる。

島のある人からは、「都会から来た旅人と話をしていたら気が合って、『家に来い』と誘ったら本当に家に泊まってくれた」というエピソードも。その旅人とは今も交流が続いているという。島四国めぐりのお遍路さんをお接待してきたこの島の人らしい心温まる話だ。

「お接待」の心が生きる島

島のなかで巡礼が完結する、興居島の文化とは。

本土からフェリーで約10分の興居島は、思い立ったら気軽に訪れる島だ。「島四国めぐり」の盛んなこの島には、訪れる人をおもてなしする文化が息づく。



本土からたった10分で別世界。ひょうたん形をした可愛い島だ。



左／近くに札所があることを示す道標。どこか可愛い。右／偶然出会う島人の笑顔にも、「お接待」の心を感じる。土地の人との交流を通して、島の体温に触れたような感覚になるはず。下／島四国の札所には花などが供えられ、大切にされている。

- ④ 松山市由良町330-4
☎ 089-961-2930
① 1泊2食6,000円(税込)
- ④ 松山市泊町相子ヶ浜
☎ 089-961-2747
① 1泊2食5,000円(税込)
※7～9月の期間限定営業



昔は威勢のいい船乗りたちが行き交っていた通り。

津和地島に刻まれた、かつてのおもてなしの記憶。

瀬戸内海を挟む広島県・山口県と愛媛県の県境に位置する津和地島。その昔、この小さな島には松山藩によるお茶屋が置かれていた。

かつて、船は最も早く大量に物資を輸送できる交通手段だった。当時の船は風向きや潮流に大きく影響を受けるため、瀬戸内海の島々には「風待ち・潮待ちの港」が各所にあった。中でもこの津和地島は参勤交代の船や幕府の公用船が立ち寄る場所で、松山藩はこうした船の人々を接待するため「お茶屋(公儀接待所)」を置いていたという。

今では津和地港の周辺は漁船が多数停泊し、いかにも漁業が中心の島という印象だ。しかし小径1本入ると、そこに広がるのはどこでもお茶屋街の雰囲気が残った街並み。重厚な門構えの奥に中庭と母

お茶屋街の名残をほのかに感じる

上／港に面した通り。他の島同様の雰囲気を感じさせながら、ひとつ路地に入ると別世界のよう。左／食料品店では、島の普段の生活が垣間見える。右／漁業が盛んな島らしく、港には漁船が多数。

- 天然料理 亀川旅館
④ 松山市津和地724
☎ 089-999-0922
① 1泊2食7,500円(税込)～
- ふくみ旅館
④ 松山市津和地436
☎ 089-999-0833
① 1泊2食6,300円(税込)～

屋を持つ立派な住宅や、屋根の持ち送りや窓の格子にも贅沢な意匠を凝らした建物などがそこかしこに見られる。風待ち・潮待ちをする人々で賑わっていたという昔の様子を彷彿させてくれる。



●紹介した島や、旦那諸島のそのほかの島はP16のMAPをご覧ください。

母なる海がもたらす

夏の瀬戸の恵み

松山は食べものが美味しい土地だが、特に地元の人たちが口を揃えて自慢する食材が「瀬戸の小魚」だ。小魚と聞くと文字通り、10cm前後の小さい魚を想像するかもしれない。しかし松山では、メバルや鱈、鯛、穴子などに加え、蛸や海老、貝類といった近海で獲れる魚介類全般を指す。公式な「瀬戸の小魚」の定義は今のところないが、大きくて40cmくらいのもも「小魚」に含まれる。一見穏やかな瀬戸内海だが、潮の流れは複雑で速い。こんな好漁場に育った「瀬戸の小魚」は、身が締まったプリプリの食感と、潮の風味豊かなうま味を味わえる松山が誇る食材だ。



夜明け前の松山市水産市場。新鮮な瀬戸の魚介がずらりと並ぶ。

蛸

瀬戸内海の蛸は、「梅雨の水を飲んでうまくなる」と言われる。梅雨の時期に、栄養豊富な水が海に流れ込

むためだ。言われのとおり梅雨が開ける頃には、おいしさを増した蛸が味わえる。松山市水産市場のセリ人が選ぶ「瀬戸の小魚ベスト10」にも入り、松山市には夏限定営業の蛸料理専門店があるほどだ。

蛸は、海老や貝などの贅沢なエサを好む美食家であり、ずっしりと重く身が締まっている。歯に弾むような弾力と、底力のあるうま味が特徴だ。透明感のある白い身がまぶしい活き蛸の刺身、酔の物、天ぷらや炊き込みごはんなど、食べ方はさまざまだが、松山では極力手を加えないシンプルなた調理法で、蛸そのものの味を楽しむ料理が多い。



忽那諸島では蛸壺漁がよく行われている。島を歩けば、蛸壺が積み上げられているのをしばしば目にする。

鯛

鯛は日本中の海で獲れる魚ではあるが、松山沖で獲れる鯛は、特に身の締まり具合と味の乗り具合のバラ

スがいい。身は、瀬戸内海の緩急差のある潮の流れでしっかり鍛えられた筋肉質。刺身になるとコリコリした弾力がありながら、絶妙な柔らかさを併せ持っている。

天然鯛の証は、鮮やかな赤色の魚体に、美しい青のアイシャドウを施したような顔。そして胸びれと尾びれがピンと伸びていること。上品な脂が乗った瀬戸内の天然鯛は一切の生臭味がなく、正真正銘「魚の王者」の名がふさわしい。

松山の代表的な鯛料理といえば、やはり鯛めしだろう。尾頭付きを丸ごと炊き込んだ鯛めしは、見た目のインパクトも味も一級品だ。



鯛の好漁場でもある忽那諸島。ときには、天然鯛をいけすから水揚げしている漁師たちに出会えることも。

鮑

最近、松山のブランド食材「ぼっちゃん島あわび」が話題になっている。2007年にまつやま農林水産物

ブランドに認定された純国産養殖の蝦夷鮑だ。天然物と比較しても肉厚で、身が柔らかい。忽那諸島のひとつ、怒和島で養殖されている。この辺りの海は潮の流れや水温があわびの生育に適していて、全国トップクラスの身の成長率を誇っている。

いまや松山を代表する水産物のひとつで、「肉厚で元気がいい」と築地をはじめ、仕入れ元の料亭や旅館などから高く評価されている。鮑本来のコリコリした食感ほしっかりと持ちながらも程よい柔らかさがあり、刺身やバター焼きで食べると絶品だ。生産量に限りがあるため、ある意味幻の食材ともいえよう。



ぼっちゃん島あわびの養殖場。2年もので約100個、大きなものでは約50個もの鮑が入ったカゴが海面に。

素材を活かす店の歴史に、土地の歴史が重なります。

目の前に美しい瀬戸の海があるから、松山ではとびきり新鮮な魚が食べられる。季節限定の名物料理や由緒正しき老舗の味など、夏の味覚に舌鼓を打つ。

松山空港に近い海辺の町・今出地区。昔から蛸がよく獲れ、砂浜に建てられた納涼棧敷のような屋台で、海水浴客を相手に蛸料理を出してきた。こうして長く愛されてきた「今出の蛸料理」は、今も松山人にとって、夏が来れば必ず食べに行きたくなる風物詩のひとつだ。

蛸にも太ったもの、痩せたものがある。また雄と雌とでも、獲れる季節によっても、それぞれ味が異なる。蛸の状態に合わせて、どう調理すれば一番おいしいか。それを見極める今出の「蛸目利き」たちの目は厳しく、「いい蛸が入荷しなければ店は開けられない」とまでの強いこだわりがある。そして作られる蛸料理



蛸料理 (たこ)

は、シンプルなものでありながら、どんな食通も唸らせる素材の力を持っている。今出には「たこめし三原」と「たこめしみいちゃん」という、有名な2軒の老舗蛸料理専門店がある。どちらも納涼台の形をした飾らない店構えの、ざっくばらんな雰囲気。熱心な地元ファンが多く、懐かしい郷土の味を

求めて県外からの里帰り客も多い。「三原」では、醤油に浸すとまだ切身が動くほど新鮮なタコ刺しや、足を丸ごと揚げたブリブリのタコ天が絶品。「みいちゃん」では、蛸を知りつくした女将さんとの会話とともに、ボリューム満点のコースが堪能できる。両店ともに夏季限定営業で、松山の夏ならではの愉しみだ。

見た目は少々素材かもしれないけれど、素材のよさと味は折り紙付き。単品でもコース料理でもオーダーできる。



たこめし 三原
 ④松山市西垣生町1707-2 ☎089-971-0907
 ⑤11時30分～14時、17～20時(L.O)
 ※営業期間:5月1日～9月15日 [◎不定休]



たこめし みいちゃん
 ④松山市西垣生町284-5 ☎089-971-3902
 ⑤11～18時(L.O)
 ※営業期間:6月は予約のみ、7月～9月20日 [◎不定休]

鯛料理 (たい)

鯛を使った炊き込みごはんは郷土料理として日本各地にあるけれど、松山の鯛めしの起源はすこぶる古い。何しろその由来は、日本の歴史を神話の時代まで遡るのである。伝えられるところによると、神功皇后が朝鮮出兵の途中で戦勝を祈願するために松山の鹿島に立ち寄った際、漁師が鯛めしで饗応し、大いに喜ばれたという。また江戸時代、享保11年(1726年)8月には、松山藩の若様に鯛めしを献上したということが文献に残っている。

松山の鯛めしは鯛以外の素材は一切入らないシンプルなもの。大昔は海水で炊いていたとも言われるが、鯛の味に自信があったからこそ余計なものを加えなかったのだろう。松山で最も古い鯛料理店は、ペリー来航の1853年に創業した「太田屋」だ。この鯛めしは、鯛の味を損なわないよう特別に醸造した醤油で味付けされ、店の看板料理となっている。天然物しか使わないこだわりの鯛料理の数々は、県内外の客から広く愛されている。

瀬戸の潮流が肉厚のぼつちゃん島あわびを育みます。



怒和島と津和地島の周辺は、鮑の養殖に最適な環境だ。ここで育てられているのは、鮑のなかでも最高の品質と言われる風味豊かな蝦夷あわび。養殖とはいえず、エサはこの辺りで育てたワカメや昆布などの天然飼料のみしか与えておらず、薬品などは一切使われない。出荷まで2～3年かかり、その間は島の海で大切に育てられる。いつも最適な水温で育つよう、気温や水温の変化に合わせて鮑の入ったかごを沈める深さを調節したり、殻に海藻が着かないように掃除したり、成長に合わせてカゴの中の個体数を調節したりと、作業には365日いとまがない。ぼつちゃん島あわびの殻は緑がかかった色をしているが、これは食べているエサの色。天然の海藻を食べて育った証なのだ。

太田屋旅館

●鹿島店(写真)
 ④松山市北条辻1596-3(鹿島) ☎089-993-0012
 ⑤11～17時(17時～は要予約)
 ※営業期間:4月～10月末 [◎なし]
 ●北条店
 ④松山市北条774 ☎089-993-0021
 ⑤11～14時、17～20時
 ※営業期間:11月～4月末 [◎不定休]



ほどよい具合に脂がのった鯛は、身の断面が美しい虹色に輝いている。風味豊かで上品な味わいだ。

① 野球拳おどり

野球拳おどりの基本形を必ず取り入れるという原則を守っていれば、アレンジは連ごとに自由。それぞれに趣向の凝らされた迫力ある踊りや演出は見応え抜群だ。



第47回 松山まつり

松山港まつりの三津浜花火大会から始まって、道後温泉夏まつり、二之丸サマーフェスティバルなど数々のイベントが開催される。今年は8月10日(金)～12日(日)。



① 野球サンバ

豪華絢爛な衣装をまとった踊り手たちが「野球サンバ」の曲に乗り、賑やかに打楽器を鳴らしながら街頭を練り踊る。強烈なビートで、踊り手と観客の興奮は最高潮に。



四国四大祭の一つである「松山まつり」の歴史は昭和41年まで遡る。当初「松山おどり」として誕生し、昭和47年に「松山まつり」と改名されてから今年で47回目を迎えるこの祭りの目玉は、何といても「野球拳おどり」と「野球サンバ」の曲に合わせ、激しい踊りを披露する人々の姿だ。「野球拳おどり」の発祥は、大正13年に遡る。伊予鉄道電気(現・伊予鉄道)の野球部員全員が、宴席でユニフォーム姿のまま踊ったお座敷芸にあると伝えられている。伊予鉄道野球部は、高松市の屋島グラウンドの完成を記念して行われた近県実業団野球大会に出場し、西日本の強豪チームとして名を轟かせていたが、水原茂(元巨人軍監督)を擁する高商・高中に0―8で惨敗。その夜の懇親会で、意気消沈する選手達を盛り上げようと、当時副監督であった前田

伍健(愛媛川柳界の第一人者で、初代の県川柳文化連盟会長)が即興で作ったお座敷芸が「野球拳」であった。踊りを披露すると座は大いに沸き、夜の部は伊予鉄電が大勝利を治めたのであった。

その後、この踊りは松山でも流行し、宴席芸の定番となっていく。昭和45年の「第5回松山おどり」で初めて「野球拳おどり」が踊られてから今に至るまで、松山で祭りといえは「野球拳おどり」と言われるほど親しまれ、人々は心から踊りを楽しんでい。平成元年には強烈なサンバのビートを利かせた「野球サンバ」も誕生した。踊りに参加する連は企業や学校、各種団体、有志の集まりなど多種多様だ。踊り手たちも老若男女さまざまで、全員一丸となって本番に向けて練習を重ね、趣向を凝らした演出や衣装を完成させてゆく。一つの連は20〜150人で構成



アウト セーフ ヨヨイノヨイの歌声とともに伊予鉄ナインがユニフォーム姿で踊りを披露。これが、野球拳おどりのはじまり。

松山発祥の夏祭り名物「野球拳おどり」

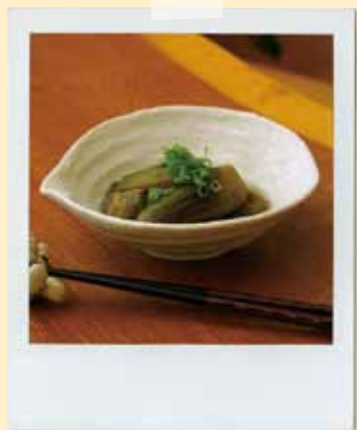
され、昨年の松山まつりには89連が出場し、大勢の踊り手たちが松山城下の中心部を踊り抜いた。

祭りの当日には、メイン会場となる千舟町通り沿いに多くの観客が詰めかけ、そこそ立錫の余地もないほど混雑する。夕闇迫る中、待ちに待った最初の連がスタートすると一気に祭りはヒートアップ。絢爛な衣装に身を包み、激しく華麗な踊りを披露する踊り手たちに観客たちのボルテージも上がる。3日間に渡って開催される松山まつりは「真夏の夜の祭典」という言葉がふさわしい熱気と興奮の渦に包まれるのだ。

1.

松山長なす

豊かな食材に恵まれる松山市には、独自の食材がたくさんある。東京ではちょっと珍しいけれど、松山では生活に根付いた食材たち。そんな松山の食の魅力を松山在住のご家庭からお届けする。



上／煮なすを作ってくれた主婦・堀内貴子さん。
下／家族みんなが大好きな煮なすはやさしい味。



ただ“長い”だけではない、夏野菜の代表

ずんぐり丸い京都の賀茂なすや、よく見かける長卵形の筑陽なす、漬物などに使われる小なすなど、茄子の種類は数あれど、「生まれ育った地域の茄子しか食べない」と言われるほど、茄子は地域性が強く出る野菜。松山で昔から食べられている茄子といえどとにかく“長い”。何しろ立派なものになれば40cmを平気で超えるものもあるほどで、初めて見た人はその長さにびっくりするほど。でも、松山人にはお馴染みのこの茄子は、昔から家庭で愛され日常的に食されている。

他の茄子と比べて皮が薄く、果肉が柔らかく緻密でどんな調理法で食べてもおいしいのが松山長なすの特徴。「茄子なんてどれも同じだろう」という方には、ぜひ一度食べてみて欲しい。品種によってこんなに味や食感が違うのかと、きっと驚くはず。

松山の家庭で1、2を争う人気の食べ方といえば“焼きなす”と“煮なす”だろう。どちらも手間がかからず、松山長なす本来の味をしっかりと味わえる。ただ、この茄子、調理の際にはその長さゆえ切ってしまうなければいけないのが少々残念なところ。



正岡子規
自らを野球と称した伊予の俳人

「柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺」等の名句で知られ、明治を代表する文学者である正岡子規。伊予国温泉郡(現・松山市)に生を受け、文学のみならず、スポーツへも大きな影響を及ぼしたというその中身とは――。

正岡子規について、時折「幼名の『升』にちなみ、ベースボールに野球」という字を当てたと紹介されることもある。確かに、子規は自分の雅号として「野球」を使っていたが、それをベースボールの和訳としていたわけではない。ベースボールについては「弄球」「球戯」と別の名で呼んでいた。ベースボールの和訳を後に「野球」として紹介したのは中馬庚という人物。ゆえにそれ以前

に、子規は雅号に「野球」という表記を使っていた、というのが正しい。34歳11カ月という若さで没した子規は「病床の俳人」のイメージが強い。しかし実は大の野球狂で、自らプレイヤーとして競技に熱中していた。ほとんどのスポーツを苦手にしていた子規だが、野球にはすっぴかりのめり込み、特にキャッチャーとして有名だったと伝えられている。東京で、常盤会寄宿舎(現・文京区



「打者」「四球」等、外来の野球用語を日本語に訳したのは子規である。

本郷)に下宿していた時代には、同郷の舎友に野球を広めてチームを作り、上野博物館近くの広場(現・子規記念球場)で、よく学生同士や社会人チームを相手に試合を行っていたという。22歳で太宰血してからは、思うままに野球ができなくなってしまう子規。それでも、「地獄に堕ちて餓鬼になっても野球は続けた」と戯文「子規子」のなかに書き残すほど、野球に対しては人並みはずれた情熱を持ち続けていた。

記者時代には新聞「日本」の一面で野球について連載し、ルールや技、野球の面白さについて詳しく解説している(写真下中央)。日本における野球の普及に大きな影響を及ぼした子規は、郷里である松山にも野球を持ち帰った。高校野球、俳句甲子園、野球拳おどりの野球サンバなど、現代の松山でこれほど「野球」が親しまれているのは、全て子規の存在があったからと言っても、決して過言ではないだろう。



子規記念博物館には子規のバット等を展示する野球コーナーもある。



子規は万事において研究熱心で、多様な視点から野球の面白さを論究した。『日本』復刻版、ゆまに書房刊



松山市立子規記念博物館

子規は、野球を題材にした短歌や俳句もたくさん詠んでいます。自らプレーを楽しんでいたからこそ、野球の持つ面白さや状況をいきいきと表現することができたのでしょう。

- ③ 松山市道後公園1-30 ☎ 089-931-5566
- ④ 9～18時(入館は～17時30分)
※11月1日～4月30日は9～17時、入館は～16時30分
- ⑤ 月曜日・祝日の翌日および12/29～31
- ⑥ 400円(特別展観覧料別途。小中高生は無料)
sikhaku.lesp.co.jp



●東京から松山までのアクセス

- ・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(高速船・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

●忽那諸島までのアクセス

☆中島・睦月島・野忽那島・釣島・怒和島・二神島・津和地島へ
 →高浜港(松山空港からタクシーで約20分)より、旅客フェリーもしくは高速船で。
 時刻表・料金等はHP参照。
 中島汽船 TEL 089-997-1221 | URL www.nakajimakisen.co.jp/

○興居島へ
 →高浜港より、旅客フェリーで。時刻表・料金等はHP参照。
 (株)ごごしま TEL 089-961-2034 | URL http://home.e-catv.ne.jp/kofuji-kisen/

○安居島へ
 →北条港(松山空港からタクシーで約50分)より、旅客船で。時刻表・料金等はHP参照。
 (有)新喜峰 TEL 090-1174-2995 | URL www.fune.co.jp/J-index/Z-teiki/JZ-N/JZ-N-109.html

○鹿島へ
 →JR「北条駅」から徒歩10分の「渡船乗場」まで行き、そこから渡船で約3分。時刻表・料金等はHP参照。
 鹿島渡船駐車場事務所(渡船事務所) TEL 089-992-1375
 URL www.city.matsuyama.ehime.jp/kanko/kankoguide/shitestukoen/kashima1.html

暖暖松山手作りMAP



あ い じ ま
安居島

北条港から船で約35分。
 周辺で獲れるひじきなどの海藻類、魚は絶品。

忽那諸島MAP

津和地島

P7参照

ぬ わ じ ま
怒和島

ぼっちゃん島あわびの養殖が行われている。近海は鯛の一本釣りの漁場として有名。

中島

P4参照

の ぐ つ な じ ま
野忽那島

木製の遊歩道が整備された皿山展望台からの眺めは美しい瀬戸内を代表する絶景。

む つ き じ ま
睦月島

大正～昭和初期に伊予かすりの行商で栄え、今も立派な長屋門を持つ家が多い。

か じ ま
鹿島

周囲1.5kmの小島。中世には河野水軍の拠点であった。野生の鹿が生息。

ふ た が み じ ま
二神島

近代化されず、日本古来の美しさを多く残している。二つの神を持つ島ともいわれた。

つ る し ま
釣島

P6参照

明治6年に愛媛県で最初に造られた灯台があり、灯台守の官舎も復元されている。



松山市

松山観光港

高浜港

三津浜港

松山空港

道後温泉

松山城

た=のり三原
 じ=のり北条港

10名様

② 松山・中島産柑橘のジュース & ジャム詰め合わせ

中島自慢の新鮮なみかんを丸ごと搾った果汁100%ストレートジュースと温州みかんのジャム、香り高いよかんのマーメイドをセットに。中島の自然の風味が詰まっています。

提供元: 有限会社フレッシュファクトリートミナガ
www.ff-tominaga.com/



③ 農家民宿 吉勝の早生温州みかん (不揃い・5kg)

柑橘栽培の達人・吉岡勝利さんが心を込めて大切に育てた早生みかん。この時期ならではの少し酸味のあるさっぱりした甘さと爽やかな香りが特徴。柑橘の島・中島が誇る旬の味覚をどうぞ。 ※発送時期は11月ごろとなります。

協賛元: 農家民宿 吉勝



10名様

④ 瀬戸内の風味豊かな味覚

「瀬戸内の銀鱈煮干し」ほか海産物詰め合わせ



魚体を痛めないように網から手すくいされたカタクチイワシを一定温度で冷風乾燥させたいりこ。輝く銀色の鱗が魚の味を封じ込め、あっさりとしたうま味のダシがとれます。ちりめん、じゃこ煮をセットにしました。

協賛元: まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
www.matsuyama-brand.com/

5名様

⑤ 肉厚で身がやわらかい「ぼっちゃん島あわび」

(約400g: 4~5個入り)

東京の築地や一流旅館から絶賛される松山のブランド食材、怒和島の「ぼっちゃん島あわび」。人工飼料や薬品を一切使用せず養殖されているので、安心して召し上がりがいただけます。

協賛元: まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
www.matsuyama-brand.com/



5名様

※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9月14日(金) ハガキの場合は当日消印有効)

『暖暖松山』第2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、特設ウェブサイトでお願いいたします。なお、ハガキでの応募は下記をご参照ください。

アンケートに答えると プレゼントが当たります。



ペア

1組2名様

① まるごと中島満喫の旅へご招待

(宝山亭1泊2食宿泊券+羽田~松山往復航空券+高浜港~大浦港往復乗船券)

美しい浜辺にある民宿・宝山亭での宿泊と、航空券・乗船券をセットにして中島の旅にご招待します。女将さんが語る魅力あふれる中島物語や新鮮な海の幸と野菜、柑橘の収穫体験など、島ならではのゆったりとした時間をとお過ごしください。

協賛元(宿泊券): 宝山亭 www14.ocn.ne.jp/~hozantei/ ※宿泊は平日限定



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。
- ◎個人情報申込者の許諾なく第三者に委託・提供することはありません。(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/shiminjouhou/1179146_898.html)

▼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。
〒790-8799 郵便事業
松山支店留『暖暖松山』プレゼント係