

山松暖暖

だんだんまつやま

vol.

7

Take Free

甘さはおもてなしの心ばえ
料理にのぞく松山のやさしい風土



松山の魅力を発信する冊子

「暖暖松山」7号

目次

- 2 寄稿ノボさんの城下町 伊集院 静
- 4 松山の食文化の真髄 甘さでわかるおもてなし
- 5 懐かしさにあふれる松山風鍋焼きうどん
- 6 驚きのスープの味 甘いラーメン、食べとおみ
- 7 いっぱう変わった餅文化
- 8 お菓子いろいろ
- 8 スイーツコレクション 今昔
- 10 グルメな人
- 10 正岡子規、大いに喰らう
- 12 素材にぞっこん
- 12 とれたての旬の恵みを佳品に仕立てる
- 14 四季のアイデア飯
- 14 先人の知恵と工夫が凝縮されたご飯もの お品書き
- 16 絶景カフェ
- 16 瀟洒な洋館を望む特等席
- 16 坂の上の雲ミュージアムカフェ
- 17 松山市街地エリアMAP アクセス

まろやかな「庶味礼賛」の スローフードを解き明かす

郷土食は、その土地に生きてきた人々の、知恵と工夫の結晶です。

長い歳月を経て淘汰され、変容し、受け継がれてきた食べ物なので、風土そのものを、映し出しているといえるでしょう。

「暖暖松山」7号は、松山の食の特徴にアプローチしました。手の届くところに旬の恵みがあふれる松山は、たいそうな郷土料理はありませんが、食べ物すべてが、不思議と甘いのです。この背景を探ってみると、豊かで温かい土地柄と人柄が、浮き彫りになりました。百の家があれば百の料理があるように、それぞれの家庭で味は異なります。

郷土食といえども同じですが、この地に来て、懐かしくもやさしい松山の味の真髄に触れてみてください。



田舎のおだやかさもあれば、都会の便利さもある。文化や歴史の楽しみもあれば、海や島の楽しみもある。あったかい温泉もあれば、あったかい人間味もある。松山は、何かひとつだけがスゴイのではなく、いろんなよさが絶妙に程よく混ざり合う街です。気の向くままにいるいろいろ楽しみ、味わい、暮らせる街です。そういう松山らしい、ちょうどいい豊かさ。この街に住む人、訪れる人に、もっともっと。

※本誌に掲載している情報は、「暖暖松山」編集部が独自に選定しています。



「伝統的なハレの日の食卓」

ひと昔前、祝い事や遠来の客をもてなす時に作られた家庭料理の一例を再現しました。今も、折々に好んで食べられています。(料理:TOMOクッキング主宰・料理研究家 門田智子さん)

- ・ばら寿司
 - ・刺身
 - ・ぬた
 - ・きらず
 - ・煮物
 - ・汁物
 - ・びろびろ羊羹
- 松山では物日(ものび)にばら寿司を振る舞う習慣があった。小魚でダシをとった甘めの合わせ酢で寿司飯を作り、アナゴやエビ、季節の野菜を使う。タイが高級魚だった昔はヤズが主役をはることも。ヤズはハマチやブリになる出世魚。イナダとも呼ばれる地域もあるが、松山ではヤズで親しまれている。ワケギと魚介類を酢味噌であえたさっぱりした料理。タコ、アサリ、イカのいずれかを足すことで、存在感のある箸休めに。きらずとはおから(卵の花)のこと。調理して炒ったおからと煮付けた野菜やコンニャクを和えたもの。「緑をきらず」に通じることから祝言の席で出された。煮物は欠かせない一品。春はタケノコやフキ、秋はサトイモやシイタケなど旬の野菜と、こんにゃくや昆布を盛り合わせる。新鮮なヤズを一尾丸ごと買い、刺身に使った残りのアラで、お吸い物を作ることも。タイやホゴ(カサゴ)など白身の魚もよく使われる。赤や白や緑の寒天を溶かし、流し箱で固めた甘いお菓子。溶き卵を流したり、餡を入れて水羊羹のようにすることも。

ノボさんの 城下町

伊集院 静



松山という町には、
春が似合うように思う。

正岡子規の、春や昔 十五万石の城下哉の句にも影響されているかもしれないが、瀬戸内海のおだやかな海流と四季を通じて温暖な土地には、どこか春ののどかな風景が連想される。

私個人の印象も、松山を訪ねた季節は春が多かった。花見に出かけたのではない。実は松山では春の盛りにこの町の競輪場で年に一度の記念競輪が催されていた。まだ遊び盛りであつたぐうたら作家は生家のある瀬戸内海、対岸の山口・防府から、或る時は東京から、春の松山に勇んで出かけたのである。たしか「金亀杯」と呼称がついた競輪の祭りのようなものだった。

この金亀と松山城の姿がいまだに重なって追憶にあらわれるのだから、男の遊びというのはどうしようもない。しかし、その遊びのお陰で、子規の句碑や、記念館、生家を訪ねたことが後年の仕事に役立つことになったのだから、人間のなすことに何ひとつ無駄なものがない、とは本当かも

しれない。

二年前(二〇一三年)、正岡子規の小説を刊行させていただいた。(『ノボさん 小説正岡子規と夏目漱石』講談社刊)

私にとっては初めての評論に近い作品で、実存した人物でしかも大勢の人に今も慕われている主人公は手強ただけでなく、覚悟のようなものが必要だった。覚悟の方は子規の生涯を取材していけばいくほど、この無垢で、自分のことより慕って集まってくれる人々を愛した青年を好きにならずにはいられなかったからである。性格を好むと書いたが、子規は日本の文学史上、傑出した文学者であった。俳句の文学性を実証し、与謝蕪村の再発見、短歌への警鐘…、短い生涯で素晴らしい仕事をしている、子規に出逢えたことは私にとって至福そのものである。夏目漱石も同じ思いではなかったかと思う。

きりぎりすの昔を忍び帰るへし

漱石

親友の訃報を知り、ロンドンの下宿で漱石が子規に松山の原っぱに帰れるな、と言った。



松山にて ©宮本敏明

伊集院静(いじゅういん・しずか)

1950年山口県生まれ。立教大学文学部卒業。1981年『皐月』で文壇デビュー。1991年『乳房』で吉川英治文学新人賞受賞、1992年『受け月』で直木賞受賞、1994年『機関車先生』で柴田錬三郎賞受賞、2002年『ごろごろ』で吉川英治文学賞を受賞。近著に2014年10月『となりの芝生』、11月エッセイ『大人の男の遊び方』など多数。

『ノボさん 小説正岡子規と夏目漱石』



郷土料理の少ない理由

瀬戸内の陽光が降り注ぐ松山は、物成りの良い土地である。年中温暖なので、いろいろな作物が育ちやすい。目の前の瀬戸内海には絶好の漁場が広がっており、種類の多さと、その繊細な味わいは比類なしといえるほど。海の幸をすくいあげ、畑の作物を並べるだけで、食卓はおおいに賑わった。

食材が新鮮で美味しいのは当たり前。こねくりまわす必要がないから、秘伝とされるような料理法も生まれてくわなかった。これが、松山に特別な郷土料理が生まれなかつた理由だといわれている。

言い替えば、コレといたった郷土料理がないのが松山であり、それがちょっとした誇りでもある。素材そのものを生かした素朴な味が育まれ、庶民の暮らしの中に奥深い味わいを放っているのが、松山の食文化の大筋だといえるだろう。

松山市内のうどん店や食堂では、初めてでも懐かしいと錯覚するレトロなうどんに出合う。半世紀を超えても変わらない味と風情は、甘い松山の食文化のシンボルでもある。

アルミ鍋、柔らか麺、甘めのつゆの三拍子

繁華街の路地裏に、鍋焼きうどん専門店が2軒。「アサヒ」と「ことり」は、昭和20年代の創業当時を思わせる佇まいだ。松山風鍋焼きうどんの発祥といわれるアサヒの味は、大の甘党という創業者が生み出したもので、油揚げと肉の甘味をたっぷり含んだつゆが特徴だ。繁盛するアサヒを参考に、甘い鍋焼きうどんが広まったと言われている。一方の「ことり」は、出汁が効いて具材の甘みをほんのり感じるつゆが持ち味である。

物不足の戦後から使われ始めたアルミ鍋。甘めのつゆに合う、松山人好みの柔らかな「こし抜かけ麺」。独特の鍋焼きうどんは、戦後復興の植音とともに庶民の間で広がり、松山のソウルフードとなっていた。

甘さでわかるおもてなし

ひとつまみの砂糖が持つ意味

そんな松山で、市民や来訪者が口を揃えるのが、鍋焼きうどんやラーメンにはじまり、寿司、煮物、みそ汁からカレーライスに至るまで、ネイティブの松山人が作る味付けは、一様に甘めであることだ。

では、松山人の味覚はなぜ甘めなのだろう。確かな理由はわからないが、一つには甘さへの憧れがあったと思われる。砂糖はかつて貴重品であり贅沢品だった。砂糖を入れたら喜ばれる、砂糖を使って遠来の客をもてなしたい。その結果、ひと

つまみの砂糖がプラスされたのではないか。親愛の情が強いほど、砂糖が多かったという説もあるほどだ。

甘くない寿司や餅を出す「この餡は自動車だ」と言われることもあった。砂糖が効いてないことを、砂糖屋の前をさつと通り過ぎる自動車にたとえた風刺である。

出汁や調味料と結びつけて甘さを説明する人もいる。松山では瀬戸内海でとれるイリコの出汁が多いが、イリ



甘さにつながる要因になっているというのだ。よく使われている椎茸の出汁も甘め、地元の醤油や地酒も甘口、生産量の多い麦味噌は塩分が少なく、と、甘くなる要因は数知れず。

甘やかな味は、松山人のゆるい雰囲気や松山弁のやんわりした語感にも通じるもの。糖分をとれば、幸福ホルモンと呼ばれる「セロトニン」が分泌されるといわれるが、幸せ都市・松山は、食においても幸せ物質が増える地なのである。



とっても甘い



上左/うどんにつきものの、いなり寿司。一皿220円。
上右/アサヒの出汁はイリコと昆布。鍋焼きうどん500円。玉子入りは+50円。
右/「苦味を感じるイリコと甘みを掛け合わせると味に深みが出るんです」とアサヒの4代目店主 川崎哲子さん。店内に飾る絵画にもこだわる。

☎ 松山市湊町3-10-11
☎ 089-921-6470
🕒 10:00~17:00(売り切れまで)
🏠 水曜

懐かしさにあふれる松山風鍋焼きうどん



左/ことりの出汁は、イリコと昆布で、「脂ののった秋どれのイリコのみを使っています」と店主の森田史之さんは語る。家族総出のあたたかな経営がことりの隠し味でもある。
下左/鍋焼きうどん520円。
下右/いなり寿司一皿260円。

☎ 松山市湊町3-7-2
☎ 089-921-3003
🕒 10:00~14:00(売り切れまで)
🏠 水曜



出汁が効いている

松山中心部で松山風鍋焼きうどんを提供する主な店

まんま	松山市道後湯之町1-40	☎090-5147-9783
一六茶寮	松山市道後湯之町20-17	☎089-921-2116
椿食堂	松山市道後湯之町14-17	☎089-931-5947
松屋	松山市本町7-117	☎089-922-8555
花正食堂	松山市花園町5-6	☎089-931-4352
としちゃん食堂	松山市本町5-8-6	☎089-924-5801
名代つるちゃん本店	松山市二番町3-7-16	☎089-947-1414
大黒屋	松山市花園町7-2	☎089-921-4230



甘いラーメン、食べとおみ

松山には、県外客を驚かせるラーメンがある。塩気に慣れた舌でスープをすすれば、飛び抜けた甘味に戸惑いを覚えるだろう。全国でも珍しい甘いラーメンとは？

チャーシューの煮汁が甘さのもと

松山の老舗ラーメンは総じて甘い。味のルーツは戦後の食堂か屋台に発している。食堂系ラーメンは甘めのうどんつゆを使ったのが始まりのようだ。

一方、屋台をルーツに持つラーメン店の代表格が「瓢太」と「瓢華」で、今はなき「屋台瓢太」が2店に味を伝えたという。甘さのもととはこつてりと甘いチャーシューの煮汁で、瓢太はとりわけ甘い。屋台の主亡き今となっては、瓢太と瓢華もなぜここまで甘いのか分からないという。しかし今でも昼時にはお客が列をなす人気店。全国でも数少ない甘いラーメンは、松山人の味覚を知り尽くした者の仕業だったのだろう。



左上/甘めのつゆに浸ったおでんも瓢太名物。松山のラーメン屋・うどん屋にはおでんのある店が多く、甘めのからし味噌をおでんに付けて食べることが多い。
左下/「県外から来たお客さんの第一声は『甘っ!』ですよ」と瓢太2代目店主の加藤大さん。
右/瓢太の中華そば中盛り750円。

瓢太
● 松山市三番町6-1-10
☎ 089-931-5133
🕒 11:30~14:30
17:00~23:00
🗓 日曜



右/夫婦で厨房に立つ。店主の田中恒夫さんは「2人でこの味を守ってきたい」と語る。
左/瓢華湊町店の中華そばチャーシュー750円。
瓢華湊町店
● 松山市湊町4-14-8 池内ビル1階
☎ 089-921-7803
🕒 11:00~20:00 🗓 火曜



香川は白味噌仕立てだが、松山ではすまし汁に餡餅を入れ、ニンジン、ダイコン、緑の野菜などを一緒に煮込む(料理/料理研究家・TOMOクッキング主宰 門田 智子さん)

ユニークな餅と餡餅雑煮

ユニークな餅の一つ「おふく」は、もち米にうるち米を混ぜてついた餅で、米のつぶつぶ感が残る独特の食感を持つ。偶然米が混じったのが始まりと言われている。

砂糖を使わない塩餡餅は、法事など平時でないときに食されたという記述が多く残る。小豆本来の味を堪能できるツウの餅とも言われるが、今では希少な食べ物になった。

このほかにもヨモギ餅、キビ餅、里芋餅、麦餅と、道後平野の恵みをもち米に混ぜることにより、この地方では多様な餅文化が育まれた。

餅も多様なら雑煮餅も様々。特筆の餡餅雑煮はお隣香川県が有名だが、全国でも珍しい食風習が隣県同士にあるのは、明治の初め、愛媛と香川がひとつの県だったことや、文化の運び手だった四国遍路の影響だったり、人の往来が作用しているのかもしれない。雑煮には、塩餡餅やおふくを入れる家庭もあり、一つの碗に2種類の餅を入れる「複数派」も。大家族があたり前だったころは、リクエストを聞くのがひと苦労だった。

いっふう変わった餅文化

松山の餅はレパートリーに富む。その中には「おふく」や「塩餡餅」といった変わり種があるが、甘い文化が根付く松山らしく、雑煮に餡餅を入れるユニークな風習も残っている。



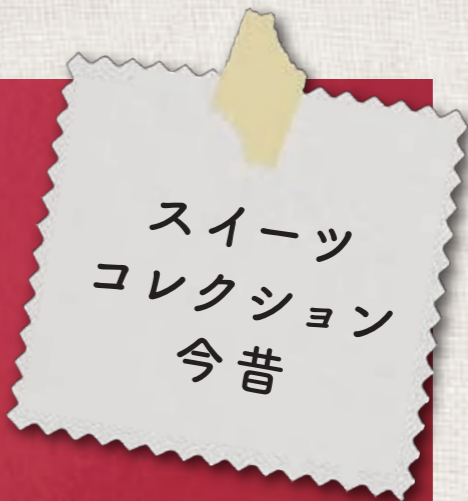
おふく
米がつぶれるまでのつき時間は、うるち米10分、もち米3分。この時間差でうるち米のつぶつぶ感が残る。混ぜる比率はさまざま。雑煮に入ると、きりたんぼのような味わいになる。



塩餡餅
砂糖が貴重だった頃に生まれたといわれるが、砂糖を使わないため日持ちはしない。栄養のバランスがとれた食品で、小豆本来の美味しさを引き出す究極の餡餅。



すや餅
変わり種が多い松山でも、主流はもち米だけの白い丸餅。この地方では「すや餅」と呼ぶ。「すや」とは、混じり気のない「素」に接尾語「や」がついたのではとされる。



伝統の和菓子

郷土の歴史をまとい、受け継がれる伝統の和菓子たち。お城下松山の名菓は、誕生のエピソードを語り草に、季節の行事ごとで作られたり、お土産の品として重宝されたりと、今なお愛され続けている。



①おやき

お遍路さんを癒やす石手寺名物の焼き餅
米粉の餅菓子が多い松山だが、おやきもその一つ。四国遍路の札所・石手寺名物で、お遍路さんへのお接待から生まれた一品。参道や門前の店で作られており、一帯は香ばしい香りに包まれる。軟らかい餅の食感と、中に詰まったこし餡のほどよい甘さが、旅の疲れを癒やしてくれる。白餅とヨモギ餅の2種類。

お食事処 みよし
⑤ 松山市石手3-7-28
☎089-977-0500
🕒 9:00~16:00 🌙 月曜(不定休あり)

②タルト

松山の「タルト」は南蛮由来のこのお菓子
「タルト」と呼べど、ここ松山のタルトはこし餡をカステラ生地で巻いた和菓子だ。松山藩主の松平定行公が異国船の来航で長崎に行った際、ジャム入りの南蛮菓子に出会い、ジャムを餡に替えて松山で広めたと伝えられる。高級菓子だったタルトは、菓子店がしのぎを削るなか、次第に庶民の間にも広まり、全国銘菓の仲間入りとなるほど有名になった。

六時屋本店
⑤ 松山市勝山町2-18-8
☎089-941-6666
🕒 9:00~19:00 🌙 無休

③りんまん

色とりどりが桃の節句に花を添える
愛媛では月遅れの4月3日に雛祭りをする風習があるが、節句を祝う代表的な餅菓子がりんまん。餡を上新粉の餅で包み、色付けしたもち米が祝いの席に華やぎを与える。名前の由来には、複数のいわれがある。江戸時代、朝鮮の林(りん)さんが伝えたという説がよく語られ、今でも桃の節句が近づくと和菓子店にお目見えする。

いち万堂
⑤ 松山市西一万町8-7
☎089-946-2260
🕒 9:00~17:00 🌙 日曜

④醤油餅

家庭ごとに手作りした素朴な郷土菓子
上新粉で作った餅は、もっちりとしたコシが特徴。醤油とほのかに感じる生姜が合わさり、味と見た目の素朴さが郷愁を誘う。松平定行公の父・松平定勝公が桃の節句のころ、家臣に振る舞ったのが始まりと伝えられる。昭和初期ごろは、石臼で米粉を作り、家庭ごとにこしらえたという醤油餅。素材、調理方法ともシンプルだけに味の違いが面白く、味比べをするのが一興だった。餡入りやヨモギ味もある。

花川堂
⑤ 松山市山越5-7-15
☎089-923-9267
🕒 10:00~17:00 🌙 日曜



進化する柑橘のおやつ

柑橘王国松山では、品種改良を重ね、新種のミカンが次々と誕生しているが、素材を生かしたアイデアを駆使したスイーツも競うように登場している。果実はもちろん皮も使った柑橘おやつのが最前線を紹介しよう。

ちゅうちゅうゼリー



県産柑橘の果汁を味わうことができるゼリー。温州みかんや伊予柑をはじめ、はるみ、せとかなど年間を通じて20種類以上もある。青果問屋「田那部青果」が製造し、第2回ニッポン全国ご当地おやつランキングの第1位に選ばれた。1個290円〜。直売店の城山横丁(松山市ロープウェー街)や松山空港2F ANA FESTAなどで購入できる。

株式会社オレンジファーズ
⑤ 松山市春美町2-10
☎089-953-3667

⑤湯のまち巻き巻き

柑橘の香りが鼻孔をくすぐるロールケーキ
生地には、天日干した県産の温州みかんの皮や果汁を練り込んだ。柑橘の風味が際立つこの生地が、自家製餡入りのさっぱりしたクリームをくるみ、爽やかな食後の余韻を堪能できる。2014年10月から道後温泉界隈の12店舗で提供する「道後ロール」の一つで、1日限定5個で1個410円。店内の飲食のみ。

道後の町屋
⑤ 松山市道後湯之町14-26
☎089-986-8886
🕒 10:00~22:00
🌙 火曜、第3水曜

⑥太陽の愛蜜(まなみ)

愛媛産ネーブルを味わう焼き菓子
アーモンドの風味が効いた生地の上に、輪切りの愛媛産ネーブルを乗せて焼いた菓子。生地はしっとりとした食感で、ネーブルのジャムが隠れている。愛媛のニューススイーツを掘り起こそうと毎年開催している「えひめスイーツコンテスト2012」プロ「焼き菓子」部門のグランプリ受賞。1個265円。

ルフランフラン
⑤ 松山市居相4-17-27
☎089-905-0366
🕒 10:00~19:00
🌙 水曜(不定休あり)

⑦このみもち

季節の柑橘を餡と葛で包んだ和菓子
季節ごとに採れる柑橘の果肉を、白餡と葛餅で包んだ。薄皮を丁寧にのぞいた愛媛の柑橘がたっぷり使われ、優しい白餡が果肉のフレッシュな味を引き立てる。温州みかん、伊予柑、美生柑(みしょうかん)など、中身を変えながら通年楽しめる。1個190円。

洛彩スイーツファクトリー
⑤ 松山市桑原6-6-30
☎089-921-0863
🕒 10:00~19:00
🌙 水曜

⑧アグリウム〜愛媛の恵み

ナッツと柑橘の絶妙なコラボ
ヘーゼルナッツの生地の上に、県産のみかんとレモンの果汁で作ったドーム型のムースが乗る。真ん中はキャラメルで、変化する味が楽しめる。ナッツと柑橘の好相性を存分に味わえるこのケーキは、「えひめスイーツコンテスト2013」プロ「生菓子」部門のグランプリを受賞。1個400円。

パティスリーミカンカフェ
⑤ 松山市越智2-6-4
☎089-969-0876
🕒 10:00~19:30
🌙 火曜

正岡子規、大いに喰らう

命をつなぎとめた
食への執念

俳句や短歌の革新を行った正岡子規は、35年足らずの生涯の終わり6年間をほぼ寝たきりで過ごした。しかし、病床には多彩な人々が集まり文学史に残る活動が繰り広げられた。子規はグルメで、闘病中にも美味しいもの、珍しいものを食べるのが、何よりの楽しみだった。旺盛な食欲が強靱な精神を支えたといえよう。子規にとって食べることは生きることもあった。



中村不折画「病床子規図」
(松山市立子規記念博物館所蔵)

バナナ「菓物帖」(複製)



食いしん坊・子規
柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺

近代文学に大きな足跡を残した正岡子規には、意外な素顔がある。それは、とんでもない食いしん坊だったこと。親友の夏目漱石は、小説『三四郎』の中で「子規は果物が大変好きだった。(略)ある時大きな樽柿を十六食った事がある。」とその大食ぶりを紹介している。この果物好きは自他ともに認めるところ。特に柿には目がなかった。

食べ物をあだ名に

分類が得意だった子規は、俳人たちに野菜や果物のあだ名をつけ、短評を添えた。

- 鳴雪君 卵
- 滋養アリ 小供ニモ好カレル
- 碧梧桐君 つくねいも
- 見事ニクツ、キアフタリ
- 今少シハナレタル処モホシ
- 虚子君 さつまいも
- 甘み十分ナリ 尻ヲ慎ムベシ
- 漱石君 柿
- ウマミ沢山
- マダ渋ノヌケヌノモマジレリ

『発句経譬喩品』

子規派の長老である内藤鳴雪、新婚の河東碧梧桐、やや放埒な高浜虚子、渋の未熟さが残る夏目漱石。愛情故の辛辣さが混じった人物評は、ユーモラスで的を射ている。

食べに食べる

晩年、病床で書かれた『仰臥漫録』は、いわば隠れ日記のようなもので、子規の本音が見え隠れしているが、その大食に驚かされる(コラム参照)。他にもライスカレー、親子丼、バナナ、パイナップルの缶詰、葡萄酒など、珍しいものやハイカラなものを食べる

食べた。食の楽しみに加えて、滋養あるものを積極的にとる合理性は、いかにも子規らしい。健啖ぶりは、食費からもうかがえる。当時の家賃、六円五〇銭に對して、刺身代に六円一五銭、菓子代等に一元七八銭も投じている。「初冬の黒き皮剥くバナナ、かな」「林檎くふて牡丹の前に死なん哉」など、好物へのこだわりを示す凄味のある句を残している。

食べ物の絵をいっきごと

明治35年、死の3か月前から果物や野菜の絵を描き始めた。もちろん寝たままの姿勢で。リンゴ、バナナ、夏みかん、パイナップル、

カボチャ、枝豆、ナスなど18枚(菓物帖)。どの絵もいきいきと力強い。子規は、食への執念を、文章を書いたり絵を描いたりすることに転化しながら生きる力とした。また、死の前年に次のような短歌を詠んでいる。

菅の根の永き一日を飯もくはず
知る人も来ずくらしかねつも

『墨汁一滴』

寝たきりになった孤独と感慨がストリートに伝わってくる。この辛さを跳ね返すように目一杯食べ、人と語りあうことを生きる楽しみとして命の炎を燃やしたのである。

明治34年9月10日の食事

- 朝飯 ぬく飯二椀 佃煮 紅茶一杯 菓子パン一つ
- 午飯 粥いも入三椀 松魚(かつお)のさしみ みそ汁葱油子 つくだ煮 梨二つ 林檎(りんご)一つ
- 間食 焼栗八、九個 ゆで栗三、四個 煎餅四、五枚 菓子パン六、七個
- 夕飯 いも粥三椀 おこぜ豆腐(とうふ)の湯あげ おこぜ膽(なます) キャベツひたし物 梨二切 林檎一つ

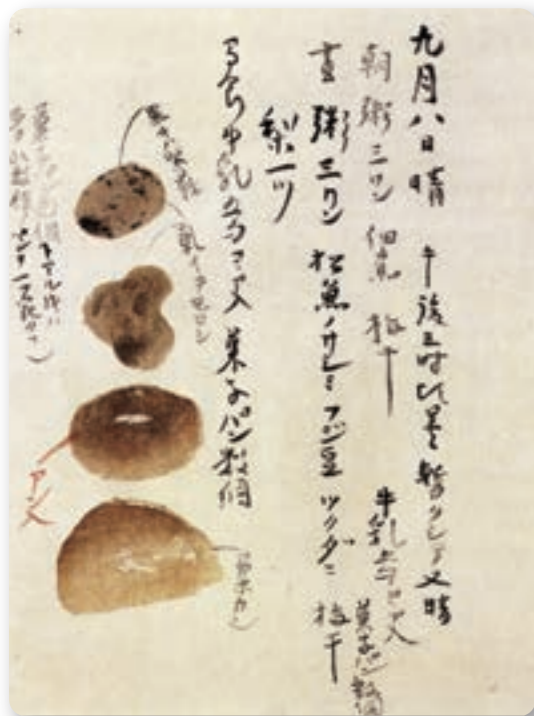
『仰臥漫録』



茄子「菓物帖」(複製)



リンゴ「菓物帖」(複製)



『仰臥漫録』(復刻版)明治34年9月8日付 彩色画 食事内容のほか、パンについて上から、「黒きは紫蘇」「乾いてもしろし」「あん入」「柔か也」左端に「菓子パン数個とあるときは多く此数種のパンを一つ宛(ずつ)くふ也」とある

とれたての旬の恵みを佳品に仕立てる

瀬戸内海でとれる魚介類。道後平野の滋味に富んだ野菜。山海の恵みを佳品に仕立てる料理人たちに、その魅力をうかがった。

豊富なエサ場と
激しい潮流で
もまれた小魚は、
骨までしゃぶりつくす
美味さがある



四季瀬戸の味 たにた

四季瀬戸の味 たにた

- ① 松山市二番町3-7-4
- ☎089-945-2300
- ② 11:30~13:30(平日のみ)
- 17:00~23:00
- ③ 無休(1/1のみ休み)



現在の大将である谷田龍一さんから三代目の眞徳さんへ、瀬戸内の魚にあったおいしい調理法が受け継がれている。



瀬戸の小魚は繊細な味わいも魅力だ。

瀬戸内海は一年を通じて多様な魚がとれ、魚種の多さはハンパじゃない。四季折々に水温が大きく変わり、それが魚の種類が入れ替わる要因ともいわれる。「この海には海藻や貝、エビやカニ類などいいエサが多い。また潮の速い瀬戸を活発に泳ぐので身が引き締まっている。結果、活きのよい魚たちがいっぱいいるんですよ」。魚料理で知られる「たにた」の三代目谷田眞徳さんは、松山に揚がる魚の魅力をこう話す。

「たにた」は高級魚のオコゼで知られるが、小魚(雑魚)でも瀬戸内の魚はどれも美味しいと言う。「アジやハゼなどの日常的な魚も瀬戸内海で育つと十分に美味。ちよっと脂が乗っていないと思っても、みぞれ煮や揚げ物にすると、刺し身とは違う旨さが引き立つ。県外のお客様にはそういう料理がかえって喜ばれたりしますね」

少量多品目な
松山の野菜たちは、
みずみずしくて
品質はピカイチ



道後やや

道後やや

- ① 松山市道後多幸町6-1 ☎089-907-1181
- ② 朝食/6:20~11:00(オーダーストップ 10:40)
- ランチ/11:30~14:30
- (日曜・祝日 11:50~オーダーストップ 14:00)
- 夕食/17:30~23:00(土曜・祝前日 24:00)
- ③ 朝食/宿泊者以外大人1950円 ランチ/大人1950円



朝と昼のビュッフェでは朝どれ野菜を常時20種類以上用意。



料理人は可能な限り農園に向いて収穫を行っている。「私たちの仕事はとれたての野菜を見て、どうすれば美味しくなるのか見極めること。美味しくて鮮度のいい素材は作っているもおもしろい」と岩田さん。



自社農園で栽培している野菜は、年間を通じて100種類以上。

松山の野菜栽培の特徴は、温暖な気候を利用してたくさん品の品種が栽培されること。「道後やや」は、地元産の野菜にこだわった料理を提供していることで知られるが、ややのキッチンで預かる岩田誠司さんは、「松山の野菜がいつも美味しいのは、台風や冷害などの自然被害が少なく気候が温暖で安定しているからでしょうね」と話す。

ややは自社農園を持っており、宿で使う野菜のほとんどをそこで作る。加えてカリフローレなどの新品種や、松山ではあまり見ない紅芯大根などの珍しい野菜も栽培している。安定した気候があるからこそ、珍しい品種の栽培が可能だという。「松山の野菜はどの産地のものと比べても見劣りしない美味しさ。食べてもらえばきっと新しい発見があります」と胸を張る。



ランチの料理は内子豚のポン酢マリネオープン焼きが人気だが、付け合わせには自社農園でとれた旬の野菜がたっぷり付く。



カリフローレなど新品種の栽培にも積極的に挑戦。



紅芯大根や青長大根などの珍しい野菜。



オコゼの薄造りはプリッとした食感とほんのりとした甘みを持つ。アラのみそ汁、唐揚げも付く。4000円〜。



全国でも人気の瀬戸内産のカキをはじめ、サザエやアサリなどの貝類も松山は豊富にとれる。



鮮度抜群の松山を代表する魚マダイ。

先人の知恵と工夫が凝縮された

ご飯もの お品書き

混ぜたり、のせたり、炊き込んだりと、松山の郷土食には山海の幸をたっぷり盛り込んだご飯ものが多い。白飯を減多に口にするのができなかった時代の、知恵と工夫が詰まったアイデアメニューだ。たらふく食べられるよう身近にとれる素材を利用して、ご飯のカサを増しながら美味しさを追求した。普段はつましい生活を送るが、晴れ食や行事食を楽しむ土地柄。惣菜入らずのご飯ものは、さぞかし重宝したことだろう。

通年

松山鮓

ばら寿司を豪華に盛る

松山鮓は、郷土料理のばら寿司をぜいたくに施したハレの日の主役飯。酢メの魚や刺身など旬の魚介で美しく飾る。正岡子規と交流のあった夏目漱石が来松した時、子規の母・八重がふるまい、漱石が一粒残らず食したというエピソードは有名。

ふなや
昼のセットメニューや夜のコース料理で松山鮓を提供。写真のような豪華版は、予算に応じて別注。
④松山市道後湯之町1-33
☎089-947-0278
🕒11:30~13:30 17:30~20:00
🚫無休



いずみや (丸ずし)

「おから寿司」と酢魚の組み合わせ

ご飯の代わりにおからを使用。甘酢で味付けしたおからを、酢メしたサヨリ、コノシロ(コハダの出世魚)などの小魚で包んだ「おから寿司」。手に入りやすい材料で代用寿司を作ったのが始まりとされる。



醤油の色と風味が懐かしい

醤油味の炊き込みご飯は全国あれど、調味料がそのまま名前になっているのは珍しい。山菜や野菜、油揚げなど手近な食材と米を炊き込み、濃口しょうゆがレトロな色彩と香ばしい風味を出す。大勢の集まりに野菜仕事にと重宝された。

鈴木弁当店
JR松山駅構内で醤油めしの弁当を売り続けて半世紀。県産米を使い、鶏肉、山菜、野菜など具沢山がうれしい800円。
④JR松山駅構内で販売
☎089-984-2100
🕒6:00~17:40 🚫無休

醤油めし



春夏秋冬

芽吹く山の恵みを“もぶる”

「もぶる」は方言で、「混ぜる」の意。「もぶり飯」とは、味付けした旬の野菜や油揚げを、炊き上がったご飯と混ぜる松山のご飯もの。年中食べられるが、特に春はタケノコやフキ、ワラビなど山菜を使ったもぶり飯の季節。

鯛めし

春



タケノコもぶり飯

春



タコ飯

夏



ブンド豆ご飯

初夏



鮮やかな緑が食欲を誘う

ブンドとは「文豆」と書き、緑豆のこと。その昔、はかりの分銅代わりに緑豆を使ったことから、「文豆」と呼ばれるようになったという。炊き込みご飯やもぶり飯で味わう。

いまず
活タコの炊き込みは今出名物

瀬戸内の夏ダコは知る人ぞ知る味。田植えのころは特に味がよく、麦わらタコと呼ばれ、タコを食べる風習があった。この地方のタコ飯は、活きたタコを使うのが特徴で、風味と色付きがいい。松山空港近くの今出でとれるタコは特に美味といわれ、夏季限定で営業する専門店もあるほど。

居酒屋 酒八
タコのほか、ゴボウ、シイタケ、油揚げなどが入り、土鍋の合炊きを通年で提供。
④松山市二番町1丁目4-10
☎089-941-1700
🕒17:00~23:00 🚫無休

実りの秋をうんと盛り込む

秋が深まると炊き込みご飯の出番。サトイモやクリ、キノコ類など、秋の味覚をたくさん炊き込んだ一品はこの季節のお楽しみ。



炊き込みご飯

秋

一匹まるごと炊き込む豪快飯

鯛は春によくとれるが、北条鯛めしは鯛一匹をのせて米と一緒に炊き込むので、野菜はなく出汁用の昆布と鯛のみ。神功皇后が北条鹿島に立ち寄られたとき、地元の漁師が献上したとの言い伝えがある。以降めでたいものとして祝いの席などで振る舞われた。

太田屋 北条店
身をほくして提供するが、写真のような形は要予約。11月中旬から4月下旬までは北条店で、他の期間は、海にせり出す納涼席のある鹿島店で味わえる。
④松山市北条774
☎089-993-0021
🕒11:00~14:00 17:00~20:00
🚫無休

菜飯

冬



出来たてが命のもぶり飯

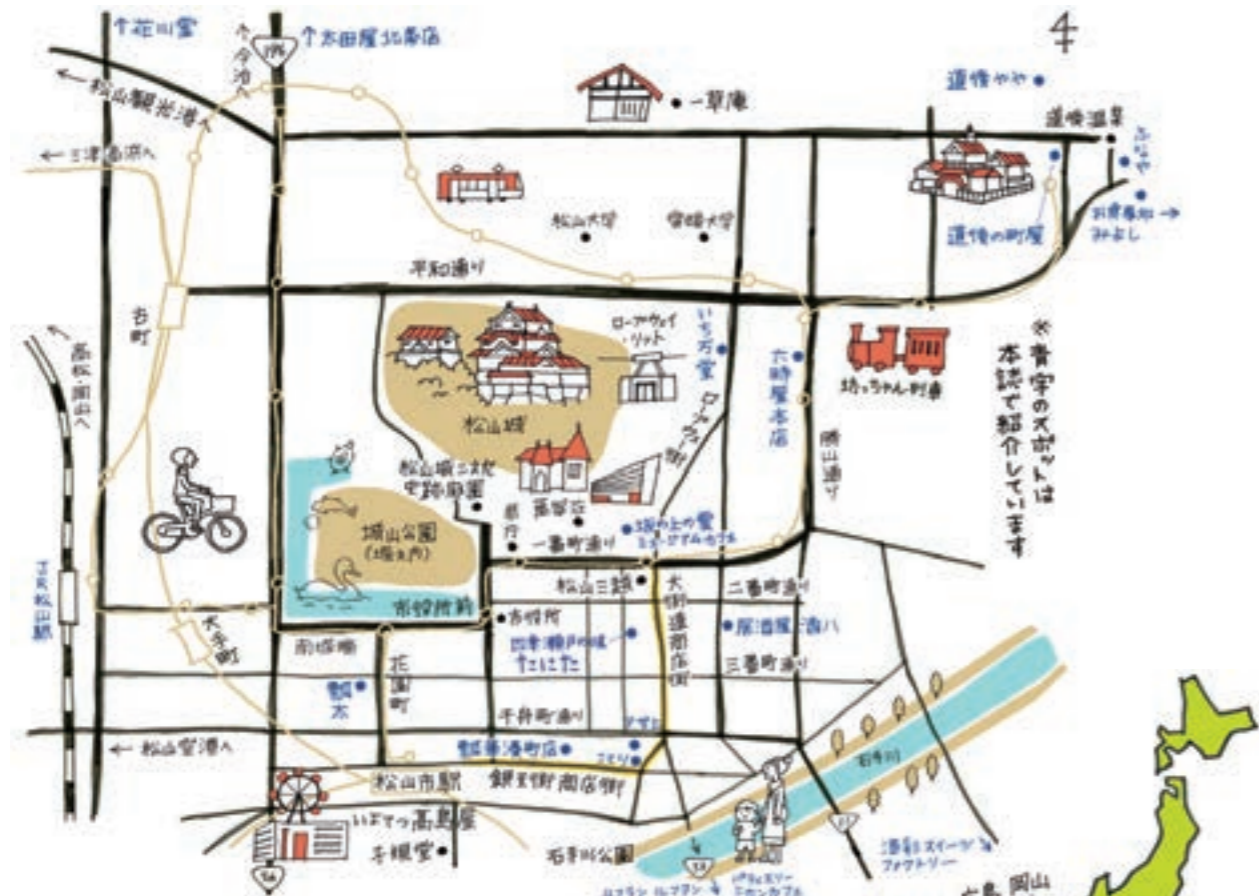
春がタケノコなら冬は大根葉と油揚げで作るもぶり飯。炊き上がった後、時間がたつと菜っ葉が変色するので、出来たてを近所に配るのが日常風景だったという。名物の油揚げ「松山揚げ」は、手軽にコクが出るので郷土料理に欠かせない脇役。



松山広域MAP

松山は中心部に都市機能が集まり、移動手段には路面電車が活躍する、非常に便利なコンパクトシティ。街の真ん中にはお城がそびえてランドマークとなり、道後温泉は市街地から路面電車で10分余りの近さ。とても旅がしやすい城下町です。

松山市街地 エリアMAP



アクセス

東京から1時間半でひとっ飛び！

- 飛行機 羽田空港～松山空港 約1時間30分(JAL, ANA)
成田空港～松山空港 約1時間40分(ジェットスター)
(松山空港から市内中心部まではリムジンバスでたった20分)
- JR 東京駅～(新幹線 約3時間30分)～岡山駅～(予讃線 約3時間)～松山駅
JR+船 東京駅～(新幹線 約4時間)～広島駅～広島港～(高速船 約70分)～松山観光港
長距離バス 東京駅～松山駅 約12時間20分



絶景 カフェ

萬翠荘は大正11年に松山藩主の子孫 久松定諤伯爵が別邸として建てた近代洋風建築。手前建物は管理人舎。2棟は国の重要文化財。



飲み物付きで600円。土日祝日のみで1日20セット限定

【坂の上の雲ミュージアム】
●松山市一番町3丁目20
☎089-915-2600
●ミュージアム/9:00～18:30 (入館18:00まで)
カフェ/10:00～17:00
●月曜(祝日の場合は翌日)
※臨時休館日あり。詳しくはHPをご覧ください。

眼前に緑したたる城山と、瀟洒な洋館を望む特等席。坂の上の雲ミュージアムカフェは、街中の喧噪から逃れてほっとできる穴場的スポット。ミュージアム自体は安藤忠雄氏が設計した先鋭的な現代建築だが、全面ガラス張りの窓からは、江戸時代に築かれた松山城の下に、大正ロマンの情緒をまとった洋館・萬翠荘が、したたるような城山の緑から姿をのぞかせ、異なる時代の建物が楽しめる。カフェメニューは郷土色にあふれている。なかでも「ふるさと空」は3人の主人公にみだてたオリジナルスイーツで、懐かしさを感じる和三盆ロールを子規に、自分の人生は簡単明瞭でありたいと願った秋山好古を栗に、戦略の天才といわれた真之を黒蜜にたとえているようだ。見上げれば青い空に白い雲。時代の流れと季節の移ろいを感じる景色を前に、贅沢なひと時が流れてゆく。

松山の魅力を全国へ発信するアニメ

映画『永遠の0』、米国アカデミー賞受賞アニメ『つみきのいえ』を作ったROBOT制作による松山舞台のアニメ



「マッツとヤンマとモブリさん2 水軍お宝と謎解きの島々」

動画配信サイト「YouTube」や特設サイトで公開しています。

「いい、加減」な松山に暮らす2人の少年マッツとヤンマ、女子高生のモブリさんがパワーアップして帰ってきた！今度の舞台は、松山の沖合に浮かぶ個性豊かな島々。その昔、この海で勢力を誇った忽那水軍には、まことしやかに語り継がれてきたお宝伝説があった。歴史の表舞台に登場することはなかった、その言い伝えのお宝を探し、3人は未知なる冒険に巻き込まれていく…!!

マッツとヤンマ 検索 <http://www.dandanmatsuyama.jp/>



白濱亜嵐さん(EXILE/GENERATIONS)や友近さん、水樹奈々さんはじめ、すべてのアフレコを松山ゆかりの方々で全面協力。また背景画は『風立ちぬ』の背景担当などが手掛け、松山の実在するスポットをモチーフに美しく描いています。



EXILEの白濱亜嵐さん 本人役でアニメ初出演



友近さん 本人役で出演



水樹奈々さん モブリ役で出演



1組 2名様

① 松山-道後温泉の旅にご招待 成田~松山往復航空券+道後やや1泊2食付宿泊券

自社農園でとれた野菜を中心に、肉や魚も県産で贈うという食材へのこだわりが評判の宿。タオルはすべて今治タオルを使用。成田-松山を結ぶジェットスターの航空チケットをセットにした宿泊券で、松山道後の旅をお楽しみください。

協賛元:(宿泊)道後やや ※宿泊は平日限定ツインルーム利用。航空券および宿泊券の利用は繁忙期を除きます。<http://www.yayahotel.jp/>

松山への旅や特産品など
素敵なプレゼントが
当たります

『暖暖松山』7号はいかがでしたか。
お読みいただいた方の中から、
抽選で松山の素敵なプレゼントが
当たります。
パソコンかスマホ、ハガキで、
アンケートに答えてご応募ください。
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/2015年2月27日(金)。ハガキの場合は、当日消印有効

10名様



② 六時屋から 「タルト大」 (1本入り)

六時屋のタルトは、質の高い小豆を使った自家製餡を使い、職人が1本1本手で巻いて作る。無添加の和菓子。屋号は、時計の6時のように「針はまっすぐ正直に」商売したいと命名。

協賛元:六時屋
<http://www.rokujiya.co.jp/>

5名様



③ 花川堂から 「醤油餅詰合せ」 (20個入り)

愛媛県産の米粉と有機大豆を原料とした醤油を使い、無添加にこだわった花川堂の醤油餅。この詰合せは、スタンダードな醤油餅の「すや(あんなし)」「あん入り」に加え、ヨモギ味も入っています。

協賛元:花川堂
<http://hanakawadou.com/>

10名様



④ 田那部青果から 「ちゅうちゅうゼリー」 (4個セット)

完熟果汁がぎゅっと詰まった新感覚ゼリー。旬の柑橘の風味や香りがそのまま味わえることから、まるで果物を食べているかのように好評です。保存料や香料は不使用。

協賛元:田那部青果 ※セット内容(柑橘の種類)は季節によって異なります。
<http://www.e-mikan.co.jp/>

3名様



⑤ まつやま農林水産物ブランド認定 「せとか3kg程度」

せとはか平成生まれの新品種で、とろけるような食感と濃厚でジューシーな味わいが魅力。皮は薄くて香りが良く、「柑橘の最高峰」と称されることもあります。

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

ハガキでご応募

ハガキに次の①~⑦を明記して、下記までお送りください。

①ご希望のプレゼント番号(ひとつ)②本誌を読んだ感想③〒住所④お名前⑤年齢⑥性別⑦電話番号

〒102-8515 (住所不要)サンケイリビング新聞社 企画開発部

「暖暖松山」プレゼント事務局

パソコン・スマホでご応募

<http://www.dandanmatsuyama.com>

暖暖松山プレゼント

検索

パソコン・スマートフォンでご覧になれます

◎受付業務は、サンケイリビング新聞社が代行します。個人情報申込者の許諾なく第三者に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)。

◎個人情報は、プレゼント賞品の発送、及びアンケート集計のみに利用し、厳重に管理いたします。

◎プレゼント賞品に関するお問い合わせは、えひめリビング新聞社までご連絡ください(TEL089-931-5800)。

◎松山市の個人情報保護制度については、松山市のホームページをご覧ください。<http://www.city.matsuyama.ehime.jp/shisei/keikaku/johokokai/kojinjouhouhögoseido.html>

◎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/2015年2月27日(金)。ハガキの場合は、当日消印有効

2015年1月発行/企画・発行:松山市 産業経済部 都市ブランド戦略課 TEL089-948-6707

〒790-8571 愛媛県松山市二番町四丁目7番地2 松山市ホームページ <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/>

暖暖松山編集部:サンケイリビング新聞社・えひめリビング新聞社内 撮影:恒岡健太・平家康嗣 アートディレクション・デザイン:相澤事務所 タイトルデザイン:漆原悠一(tento)

印刷・製本:NTT印刷 配布:サンケイリビング新聞社

この冊子は、再生紙とベジタブルインキを使用しています

※掲載データにつきましては、2014年11月現在のものです。情報の内容は変更される場合がございますのでご了承ください。本誌記事、写真等の無断複製、及び転載を禁じます

