

暖 暖 松 山

だんだんまつやま

vol.

9

Take Free

城下町・松山は、
ふんわりした春がよく似合う



小説に書かれている道後温泉で撮影するという特別な体験

お正月に放映された

フジテレビ系スペシャルドラマ

「坊っちゃん」で、

破天荒だが愛すべき

坊っちゃんを演じた、

嵐の二宮和也さん。

演技派で知られる二宮さんが、

初めて文豪・漱石の名作に

挑戦した作品中、

松山ロケの最中、

才眼を凝つてお話をうかがった。



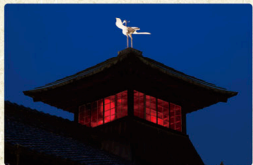
二宮和也
スペシャルインタビュー



松山は穏やかで
暖かくて気持ちいい

舞台は四国・松山。東京で
木枯らし1号が吹いた平成
27年秋の日、二宮さんは、28
年のお正月ドラマ「坊っ
ちゃん」の撮影を行っていた。
「東京は寒くなって街も
冬支度をしているというの
に、松山は暖かいのでびっ
くりしました。穏やかで気
持ちよくて、気候のいい街
ですね。」

ロケは、瀬戸内の海、道後
温泉。当時の姿を復元して今
も走る坊っちゃん列車など、
小説の舞台に沿って知られる
演技派として知られる
だけあって、今まで数々の
名作・大作に挑戦してきた
二宮さんですが、意外に本
物の場所、実存する場所に
の撮影は珍しいそう。特に
道後温泉本館は、小説にも
描かれた往時を残す歴史
的建物。柱とか、壁とか、
その一つひとつに降り積
もる歴史を感じます。そん
な場所を併せてくださる
と言っていた「主役が
たく思いました。」主演を
務めるドラマへの想いも
にじませる。



坊っちゃん、
大事にされてるなって

坊っちゃんとの共通点に
語が及ぶと、僕はこんなに
型破りじゃない。坊っちゃん
には、正義感が強くて社会
になじめない人。僕はあま
り出会わないタイプかな。
ただ、今回僕が演じたのも
が答えじゃない。どう振
がって、どうとらえるか、愛
け止め方次第です。」
共演者は古田新太さん、
及川光博さん、山本耕史さん、
八輪智人さんなど、個性派
がずらり。ひと癖もふた癖
もある人物との人間模様。

小説誕生110年、歴代名役
が演じてきた「坊っちゃん」
に、新しい風がまた一つ吹
き込めた。

「地元の皆さんは坊っ
ちゃんを大事にしているん
ですね。」あちこちで「坊っ
ちゃん」の文字を見つけ、
今でも坊っちゃんが息づい
ていると実感したと言っ
海辺でのロケでは、「街
から10分か15分車を走らせ
たら、すぐ海に行ける。それ
も、透明度が高くてきれい。
僕もスタッフさんたちもみ
んな感動！でした。」
空気感を伝えるシーンが
撮影できたというのに加え
二宮さんは「しつかりした
観音地、歴史がある街とは
こういう街ですね。」と
松山を表現してくれた。

二宮和也（ひのみやかずなり）
1989年生まれ。東京都生まれ。1999年嵐の
メンバーとしてデビュー。俳優として
も活躍。映画「純愛」から「手紙」
「GONZ」までと数々の主演作「F
LOWERS」で「ライオン」賞を受賞するなど
多岐に出演している。

小泉八雲が世界に

紹介した桜物語

世界に紹介された松山の桜

英文学教師だったラファカディオ・ハーン(小泉八雲)は、日本の古い不思議な物語を愛し、短編集『談』に英文で収録し、世界に紹介した。その17話のうち2話が松山に伝わる『乳母桜』と『十六夜』である。

乳母桜伝説は、長者の娘を愛した乳母の話だ。重い病にかかった娘のため、乳母は「自分の命をひきかえに」と祈って娘の命を救い、世を去った。その最後の願いで植えた桜は、年々、乳母の祥月命日(旧暦2月16日)に花を開き、乳母桜と呼ばれるようになったのだという。



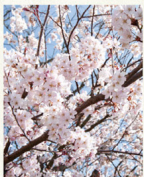
松山

乳母桜(松山市南江戸丁 大室寺)

本堂が国宝に指定されている大室寺の境内に、乳母桜はある。形姿を備つ野合櫻、エゴヒソンの去木だ。ソメイヨシノより開花が早く、三月末が見ごろとなることが多い。

明治の末、ラファディオ・ハーン(小泉八雲)が著した短編集『怪談』には、松山の2つの桜伝説がみさめられていゝ。どちらも生きとことんの愛あしさを桜に託した物語である。

小泉八雲は、この話を語り愛えた。伊予の老武士が、先祖代々家伝で守り育ててきた桜が枯れようとしたので、私が身代わりになるので一度花を咲かせて欲しいと自刃した結果、老木は蘇り、武士の命日に咲くようになったというのである。



薄墨桜(松山市下伊予町 四法寺)

「十六夜の冒険」は八雲は、正岡子規のいうそのやうな十六日桜。咲きにけりという句を掲げている。子規は、明治29年、病重く、郷里松山の病床にあつて、この句を詠んだ。嘘のような時期に咲く桜に、自らの命をつなぐ思いを込めて、そう詠んだのだらう。

櫻は日本人の魂の祈りを受け止めて、伝説を紡いできたのである。

薄墨桜(松山市下伊予町 四法寺)

古事記に記された

運命の恋と一本桜

軽太子(かろてんし)と衣通姫(えとほり)

古事記に登場する恋人たち。伊予(現在の愛媛)で心中して果てた。その二人を祀つたと伝わる松山市姫原の比翼塚に、毎年、一本の桜がやさしく花を舞わせていゝ。



ソメイヨシノは、播き木の場合、50年あまりと寿命が短い。実生(まがひ)のものは二、三百年の巨木になるといわれる。この一本桜は、樹齢80年を超えて花をつけ続けているため、実生ではないかと推測される。

日本初の心中物語

遠い昔、遠飛鳥宮の允恭天皇の御世、世継ぎに定められていた長男の軽太子が、同母妹の軽大姫女に恋をした。しかし、軽大姫女は身之光が衣を通して輝くほどに美しく、衣通姫と呼ばれていた。

同じ母のもとに生まれ、兄妹の恋は禁じられていた。しかし二人は罪を重ね、禁断の恋の噂に人々はおののく。太子は位を退われ、伊予の湯に流され、衣通姫はその後を追った。湯煙の中、最愛の妹を隣にした太子は「玉のように美しい妹、わが妻よ、君がいる場所こそわが故郷、わが家だ」と歌い、ともに命を絶つた。

比翼塚は、この地に住んでいた人々が二人を悼んで建てたとも推測される。その比翼塚を守るように、枝をひろげる桜は、樹齢80年を超えるソメイヨシノの大木だ。比翼塚と桜は、



比翼塚は、その樹齢から室町時代に造られたと推測されている。

すぐ近くの怪之神社とともに、町内会と水利組合が主になって守っている。

「村人のみんなが、代々大切に、この比翼塚を守っています。これからも、この伝説にあさわしい桜ともども、大切に守り続けたいですね」と、水利組合の松本清一さんは言う。

また、町内会の藤方里見さんは、一桜の季節のライトアップは、姫原青年会の奉仕です。地域の小学生にも、もずつと守って、いけるようにと活動している。最近では北海道から見に来られる方もいるんですよ」と話す。

古代の恋恋は、幾世代も人々に悠久の時を守り守られ、いまこの地で、咲き誇る花のようう、美しく結実しているのだらう。



比翼塚をはさんで、左が水利組合の松本さん、右が町内会の藤方さんご夫妻

お城のふもとに
蘇った春の風物詩



東雲さんのお能



東雲能で「高砂」を舞う宇高成さん。東雲能は神社の大祭に奉納するため、本殿前で上演される。当日は約300人の観客でひしひしと。

“松山藩に過ぎたるもの”
といわれた能面・能装束

東雲能は、神社の大祭に合わせて毎年4月4日に開催。ふだん非公開の文庫館(宝物館)も特別公開し、十五万石の松山藩には分不相応な品々と全国の大名がうちやんだ能装束など宝物の一掃を見ることができ、録音の録音家、百未子地舞舞方宇ツアズ文庫(松山時代)

江戸時代から明治時代にかけて、松山は「能王国」と呼べるほど能業が盛んだった。松山藩ゆかりの東雲神社に復活した「東雲能」と、松山から能の魅力を伝えたいと活躍する人々を紹介する。

復活した
能王国松山に
育つ若手

能のあら
東雲様や花巻
虚子

松山では江戸時代から能が盛んで、明治には高浜虚子や河東碧梧桐をはじめ、多くの文化人の感性を磨く土壌となってきた。

松山城のふもとにある東雲神社。ここは江戸時代、松山藩を治めていた松平(久松)家ゆかりの神社で、境内で催す「東雲さんのお能」は、市民に広く親しまれてきた。しばらく途絶えていた時期もあったが、愛好家の声を反映して平成22年春から再開している。

シテは、松山藩お抱え能役者の家系を継ぐ、シテ方金剛流能楽師の宇高成さん(重要無形文化財総合指定保持者)。京都在住の宇高さんは、長年、松山の大学の能サークルや市民講座で指導し、能の盛んな頃の松

山をとりもどす活動に助んできた。明治まで続いていた松山稽古舞台を、平成9年松山市内に再興。

そこら育ったシテ方に、大川勝美さんがいる。大川さんは大学のサークルで宇高さんに出会い、初めて舞台に立って以来キャリア20年。今や東雲能ではシテの後見という重責を担う実力者であり、大学サークルや子ども対象の能ワークショップの講師も務める。

「能特有の間や重さ、舞台の空気感や一体感がたまたま好きと、能舞台の持つライブ感にはまっている。



シテ方金剛流能楽師(師匠)の大川勝美さん。任意参加の野村舞美さんのファンだからこゝろから能楽サークルに入ったという

地元で愛されてきた能楽

サクラキ シフォンケーキ ふわふわの極細みたいな和テイストのケーキ

大塚洋で創業した明治7年から、単身一筋の専門店として歩む中野本舗は「菓」のスペシャリスト。江戸の街の御前通交、素材に製法にこだわり、自らふりかけが作れる。切り口は、桜の苞びらが桜空に漂う景色を映すかのように、中に染まる日は平直。

中野本舗 大塚洋本店
● 松山市大塚町1丁目2番地2 ☎ 089-943-0438 ● 10:30-19:00 ● 休日



サクラキ シフォンケーキ ふわふわの極細みたいな和テイストのケーキ

生地は桜の葉、ピンクは花のエッセ、通常シフォンケーキにはサラダ油を使うが、サクラでは太白サラダ油を使うので、あっさり感、焙煎の匂いや酸味は少ない。香料やお酒を加えないので素材の味が際立ち、和食のように毎日でも食べられる。季節限定、パティスリー サクラ
● 松山市清水町3丁目101-3 ☎ 089-906-7089 ● 11:00-19:00(www.sakuraki.com) ● 休日



口福をいぎなう 桜色のお菓子

季節感を大切にす和洋のお菓子。
桜色をした話題のスイーツと老舗の銘菓を食べ比べてみよう。



道後特産
ロールケーキ

道後キュイジヌの宮が提供する縁結びのデザート

道後温泉 美穂屋 ● 松山市道後通月町4-4 ☎ 089-945-1321 ● 7:00-22:00 ● 休日
1階がカフェ「CHAHARU」で営業している。1階がパン屋「CHAHARU」で営業している。



つる子 ホワイトデーにもオススメの洋菓子みたいな和菓子

県内産の蜜だてで作るマンマロ生地、カスタードの美味さを際立たせている。アツクもない白砂糖を使うため、あっさり味がよく、お祭りや甘い味の紅白団子としても重用される。地元で和のお菓子として需要が高く、先代店主が復活させた。

西岡菓子舗 ● 松山市道後一万9-56 ☎ 089-925-5642 ● 9:00-17:00 ● 日曜

春の気配にあふれて

地元でとれた新鮮素材だけしか使わない
日利きの大将が握る絶品にさう

鮨 波ル

TEL.089-943-0039

鮨 波ル ① 松山市大街道2-2-6 エスナンビル1F ② 089-943-0039
③ 17:30~24:00 ④ 月曜

魚はもちろん、野菜なども地元産を厳選。素材の味を存分に味わって欲しいと、毎日自らの手で魚屋を訪れ、自分の目で見た素材しか使わない。大将は独学で寿司を習得、余計な手を入れず素材の味を楽しんでもらいたいというポリシーを持つ。もともとは和食出身ということもあり、素材の生かす方には、定評があったが、それを寿司で味わえと評判だ。

春にこの店で味あたるネタは、タイやサヨリなどの白身魚、サバ、アカガイなど種類も豊富。また、一品料理も人気があり、魚介をはじめ野菜や肉料理まで、多彩な味を楽しむことができる。



写真のおまかせ握りは4,000円〜

タチウオの塩焼き2,000円〜



五つ星の高級ホテルに併設する、落ち着いた雰囲気の海鮮料理店。大将の腕が評判を博し、大勢の客が訪れる。

魚をはじめ地元素材の良さを知り尽くす
腕利きシェフの欧風料理を味わう

CHEZ TACHIBANA

シェフ・タチバナ

CHEZ TACHIBANA ① 松山市北条田1170-8 ② 089-992-2110
③ 11:00~15:00 (L.O. 14:00) 18:00~22:00 (L.O. 21:00) ④ 水曜

北条近海の魚介類を中心に、その節にもっとも美味しい食べ方を提供しているフレンチの店。シェフ・橋本昌樹さんは世界料理オリンピックで銀メダルを獲得した実力者。昼夜ともにコースでの提供をしており、料理の内容はその日仕入れた素材を見てから決めるので、基本的にはおまかせ。春の季節ならサワラやタイをボレムニエルなどでお楽しみいただけます。またこの店が広がる北条の海もこの春の自慢のひとつ。潮の香りを感じながら、目の前の海で育った新鮮な魚を、確か



お昼の「立派コース」3,024円

な実力を持つシェフの腕によって調理してもらう。味にロケーションに、非常に贅沢な気分が味わえる店だ。

メインディッシュなどの魚はその日仕入れたものを必ず



右の2つは、目の前に広がる松山から産出する春の魚を、持ち帰りメニューとして提供。



メバル漁の基本はサビキ漁。産地を離れぬがら魚をあげていく



釣れた魚は漁船の水桶に入れておいて、港に届けておきます



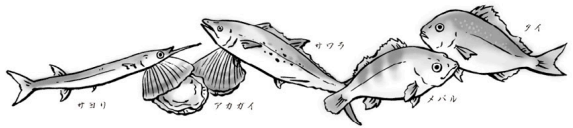
早朝から晩春の最盛期には水桶に入りきれないほど釣れるという

松山に春を告げるメバル漁 三津の港が活気つく
松山の漁師たちにとって春の訪れを感じるのはメバルだと話すのは、三津浜漁港で漁師を営む若江 乃(わかえ おさむ)さんだ。もともとタンカーに乗っていた若江さんは、趣味の船釣りが高じて漁師になった。メバルは冬から少しづつ姿をあらわしはじめる春になると一斉に水面近くに出る。若江さんたち漁師は漁船に積んだ魚群探知機やこれまでの経験から漁場を決め、そこに糸を落とす。

三津浜の漁師たちのメバル漁は、主に手釣りとサビキ漁だ。サビキ漁とは、重りをつけた糸を海中に落とし、糸にいくつもつけたサビキ針に食いつくのを待つ手法で、最盛期には何匹ものメバルが一気に釣り上がる。ときにはタイやカゴ、タチウオなどが一緒に釣れることもあるという。 「釣った魚を入れる漁船の水桶がメバルばかりになってくると、春が来たかと思えるんです。」と若江さん。メバルは「春魚」といわれることもある。松山に春



松山では、温暖な気候風土のため、季節ごとにとびつきの海の幸・山の幸が手に入り。春の食材は風味があつてみずみずしい。なかでも自慢の松山の味覚を紹介しよう。



松山で食べられる瀬戸内海の春の魚介類(一部)

美味しい春の贈りもの



野本さんの
ソラマメ栽培

大ききも重きもたっぷりの松山一寸そらまめ

おかずにも
酒のアテにも美味しい
大きなソラマメ



松山市の農林水産ブランドにも認定されている「松山一寸そらまめ」は、ひと粒が3cmほどにもなる大きさが特徴。松山一寸そらまめの産地のひとつとして、松山市北部の久枝地区で栽培しているのが野本正志さん。ソラマメは水の管理や天候、さらには花粉の受け粉させるもツパチの活動にも影響を受けるそうで、収穫機までは気の休まる暇がない。細心の注意を払って栽培されたソラマメは毎月の月に東京に向けて出荷される。そのまま食べて甘さを噛み込めるのもいいが、出汁に漬け込んだりパスタに入れるのもおすすめ。



収穫は朝早くから1口3回ほどおこなう



いちごファーム北条の
イチゴ栽培

- いちごファーム北条
- ① 松山市夏目中213-2
- ② 089-994-3915(年中予約可)
- ③ 10:00~17:00(土曜)
- ④ イチゴ作り体験は毎月第一日か第二日
- ⑤ 無料

紅ほっぺをはじめ、豊かな甘さを味わえる品種が揃っている



愛媛大学や行政などと連携して新たなイチゴの開発もおこなっている矢田豊さん・成宮幸三様

糖分たっぷりの
香少ないイチゴは
新たな特産物



新たな松山の特産物として注目を集めるイチゴ。観光農園も行っていろいろいちごファーム北条では、数ある品種の中でも、ももこや紅ほっぺ、紅い響など人気の6種類を栽培している。代表の安田豊さんは全国各地の果樹園やイチゴ農家を回り、どのようなイチゴが松山の気候に適しているか、またその甘さを研究。県外からも注目されるイチゴ農園となった。このイチゴは糖度の高さが自慢。シーズンの12月~翌年5月頃までは、その甘い幸せを堪能しに子どもからお年寄りまで、県外からも来訪客が多い。

手開きにかけて
作られる野菜料理
口の中に春の
野山が広がるよう

菜根譚

かいたる



- 菜根譚
- ① 松山市三野町5-6-6
 - ② 089-634-4711
 - ③ 18:15~23:00
 - ④ 日・月曜



料理、食後、店づくりに専らで、店主・羽田節子さんの感性にあふれる

野菜料理にこだわった、隠れ家のような店。メニューは毎日異なり、地元産の季節の山菜を中心に、野生の珍しい食材も多用。野菜はデリケート、だと言っ店主の感性は鋭く、煮、焼く、め、どれも微妙に食材本来の旨味を引き出して、丁寧かつ行き届いた調理に驚かされる。愛媛の山野の恵みがこの中に広がるような感動を覚えるほどだ。

作り置きをせず、湯気の立つものを出すのがモットー。



上/小玉オクラのソマメ650円〜
下/春は山菜と山野の食材が揃った菜根譚。(季節から)
山菜天婦羅の卵巣、春のソラマメ漬と揚げ、3名分、ホーレンソウ(2)350円、カウルのおひたし750円〜、
ノビルとタラのたねめか750円〜

地元農家との
つながりから生まれ
たっぷりフルーツ
のスイーツたち

RICO
SWEETS &
SUPPLY CO.

333-0077アヲテオヲテ33

- RICO SWEETS & SUPPLY CO.
- ① 松山市大南3-7-2
 - ② 089-947-0125
 - ③ 11:00~19:00(LO18:30)
 - ④ 年中5営業
 - ※店内にはイトインスペースもある



メニュー作りは農家さんや地元の人々の対話から生まれると好評

たっぷりの地元産フルーツを使ったスイーツの人気店。「それができるのは地元農家との密なつながりがあるから」と話すのがオーナーパティシエの三好詩子さん。地元の人に馴染むのは地元でとれた素材、という思いから、各農家を訪ねて自ら選んだ果実を紐づけて、ほかに、地元産の粉やみかん蜂蜜を使うなど、そのこだわりが、味にうさぎいぐるメたちをこの店のファンに

している。

春は地元産のイチゴが、使ったビスターシユやタルト、キウイやそのときどきのたっぷりフルーツが使ったスフレロリなどが店頭に並び、人気である。



上/季節の果実を使ったスフレロリ
下/季節がイチゴをたっぷり使ったスフレロリ
菓は美生社とスタコダのはちみつタルト



オーナーのアイエアナロマンシューさんと熊子さんは、自然を感じる、歩くこと、旅をすることがとにかく大好きで、ともに英語と日本語がOK。泉グストハウスの際には、四国だけでなく、広く日本を中心としたグストハウスや観光地のカーが揃っており、各地をまわる宿泊客の誘いを、僕にはお遍路コーナーがあり、四国八十八所の写真集やガイド本も



松山に春を告げるお遍路さん 遍路に魅せられた外国人をもてなす

四国路の春は、かみ道路さんの鈴の音とともにやってくるといわれている。近年、外国人の来客にも、四国八十八所をまわる遍路が増え、松山に外国人遍路を迎える宿として人気なのが、道後温泉のほど近くにあり泉グストハウス。四国遍路にはまったオーナー夫妻が笑顔もてててててて。

四国を好きになってくれる人を増やしたい。アイエアナロマンシューさんと熊子さんが出会ったのは6年前のこと。マシューさんはアメリカの大学で人類学の勉強をしたあと、スペインの巡礼路のほか、日本の熊野古道や四国遍路を体験。熊子さんは香川県出身で、ニュージーランドのグストハウスのヘルプスタッフを体験後、大阪でグストハウス運営に関わっていた。四国遍路を何回かに分けて、熊子さんが「一区切り打ち」をしていてた熊子さんは「マシューさん」と話が合い、二人にしかできない宿をやることに始めたのが、泉グストハウス。開業は平成24年3月、交通の便がよく、外国人にも気軽に来てもらいやすく、街自体に魅力がたかくさんあり、暮らしやすいような松山に決めたという。お客の6割は外国人で、遍路歩きを知らない人も多く、泉グストハウスの二人にすすめてもらって松山から歩き遍路を始め、ついでに「四国」にやってくる外国人は、びっくりした昔ながらの日本を感じたい人が多い。お遍路さんは「そんな人がびつたりなんです」と熊子さん。

ただし、四国遍路に関する情報は日本語が多い。そこで、多言語化が進んでいく。お遍路さんがグストハウスでは英語で、ルートや宿泊所、周辺の見所などの情報提供を行っている。「松山を四国を好きになってくれる人を増やしたい。二人の願いは多くの外国人に届き、アジアや欧米からのお客がひっきりなしに訪れていく。」



四国遍路に魅せられた人たち

お遍路は“自分の内面と向き合う心の旅”
ベーター・ユンガンさん



南ドイツ・ミュンヘン郊外に住んでいますが、日本には1064年の東京オリンピックに参たのが最初。以来、何回も日本に来ていますが、四国遍路は今度が初めてです。日本の美、とくに伝統的な建築様式が大好きで、お遍路は目をいろいろと楽しませてくれます。ここまで歩いてきて、お遍路は「自分の内面と向き合う心の旅」と感じています。最後まで歩いて自分が何を思うか楽しみです。

多くの人と知りあい、自然体験ができる
クリー・ヴァン・アイフさん



アメリカ出身で、中学生のときに日本のアニメに出会い、大学では日本語や日本の歴史を学びました。去年、一人で徳島から、野史をしながら歩き遍路をしたのが最初です。泉グストハウスは自分の家のように感じ、今1年ぶりに来ましたが「帰ってきた」という感じが、日本人を含めてたくさんの人と知りあい、自然体験もできるのがお遍路の魅力ですね。愛媛のシラス井とミカンが大好き！

部屋はドミトリー(男女共用、女性専用)と、個室(シングル、フリンツ/ノ)の2種類。1階には宿泊者が自由に使えるキッチン、ダイニングテーブルの個室、バーカウンターもあり、ラウンジが美しい畳上にも出入り自由と、宿泊者が伸びくたれる準備がいつぱい。

泉グストハウス
①松山道後温泉多摩町4-14
☎089-961-1613
個室(シングル)4,600円
ツイン(1人)3,600円
ドミトリー-2,800円

松山には 8つの四国 霊場がある



第46番
浄瑠璃寺

山奥にあり、霊験のある多様な石や約1000年のピクニックも有名



第47番
八坂寺

瓶や瓶が美しい花の寺で、金色に輝く万体阿彌陀仏も見応えあり



第48番
西林寺

田園に囲まれた寺で、近くには弘法大師像にちなむ弘法の湖公園も



第49番
浄土寺

講り念仏を始めた空也上人ゆかりの寺で、右上人像と本堂は開運文



第50番
賢多寺

一連上人が修行した寺で、遠く瀬戸内海まで一望できる高台に建つ



第51番
石手寺

松山で「お水掛さん」と呼ばれ、四国霊道を代表する伊予の名刹



第52番
太山寺

縁に覆われた長い参道、古い本堂や王門などを有する風情ある寺



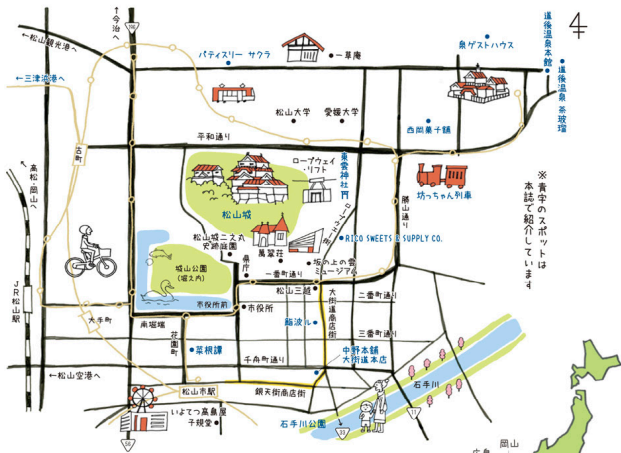
第53番
円明寺

民家に囲まれた寺で、キリシタン石塔や巨大な龍の彫刻が有名



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時間半でひっきり飛び！

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
東京駅～(新幹線 約4時間)～広島駅～(高尾船 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



松山市で多く栽培されているのがこの「ピンカントン」という品種。輸入物でよく見られる「ハス」より少し大きいのが特徴



アボカド農家の一人、宮内浩人さん。おかげで産地であるのが、宮内さんのおすすみの果が育



平成28年から本格出荷開始！アボカド日本一の産地を目指す！

「森のパター」といわれるアボカド。味は淡白だが栄養価が高く、近年食卓でも目にするようになってきた。日本国内で流通しているアボカドは99%が輸入物。そんな中、松山市は平成21年から本格的に栽培を開始し、アボカドの日本一の産地を目指しており、現在、70人余りの農家が栽培に取り組んでいる。

アボカドは亜熱帯原産なので寒さに弱く、特に苗木の頃は防寒・防風気に造る。6年前に植えた木が平成26年あたりからようやく実をつけはじめ、12月が収穫のピーク。平成28年から本格的に出荷される見通しだ。

ある程度の量が生産できるようになれば、輸入物よりも可食部が多く、無農薬で安全なアボカドが供給できるようなになる。今後は生産・品質とも日本一を目指している。

詳しくて便利 移住ガイドブック・ウェブサイト 今春オープン予定

まつやま移住を検討されている方に向けた、ガイドブックとウェブサイトを作成中！たまた今ガイドブックの先行予約受付中です！出来立てのガイドブックが欲しいという方は、下記のURLからお申込みを！

<http://www.matsuyama-kurashi.com/>
いらい暮らしまつやま

太陽とみかん とトライアスロンの島

お試し移住できる施設が松山市の離島「中島」に誕生！

旧教員住宅を活用したお試し移住施設「神浦定住促進住宅」が誕生しました。港まで徒歩5分、バス停まで徒歩0分とアクセス抜群。眼前には瀬戸内海が広がります。現在入居者募集中。詳しくはHPをチェック！

問い合わせ先
松山市街の上の需まちづくりチーム
愛媛県松山市二番町4丁目7-2
☎089-948-6816





ペア
1組 2名様

① 松山・道後の旅にご招待

成田～松山往復航空券+カンデオホテルズ松山大街道1泊朝食宿泊券

四国最大の繁華街・大街道に平成27年6月オープンしたばかりのシティホテル。目前に松山城を望むロケーションの良さが魅力。最上階にある大浴場「スカイスパ」の自慢は展望風呂風呂で、滞在中はいつでも利用できます。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。

カンデオホテルズ松山大街道 ☎089 913 8866
<https://www.candehotels.com/matsuyama/>
 航空券および宿泊券の利用は要予約となります。

「暖暖松山」9号はいかががでしたか。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。当選の際は、賞品の発送まで代行させていただきます。応募締切/2016年6月26日(金)。ハガキの場合は、当日消印有効。

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

5名様

江戸時代創業と伝わる老舗の伝統ある平産で松山最菓の1つ。松山・高志の名称「薄墨桜」になちなみつけられた平産で、手豆が桜の花びらが舞うようにちびまわられています。上品な甘さ1口当たりの良さに定評があります。中野本舗各店、松山洋菓、キヨスクなどで販売。

中野本舗 ☎089-958-3355
<http://www.usuzumi.com.jp/>

2 中野本舗から
 「薄墨平菓」大樟1本

ミツバチの育てかたを再現して行う地元のハチミツ農家・堀田さんが作る、松山産100%、採取1年以内というハチミツは地元でも評判。4月の百花蜜(菜の花など)、5月のみかん蜜、6月のハゼの木蜜・アカメガシロの蜜、7月のマサキの蜜の5種類で、それぞれに味わいも異なります。

みつばちのダンス ☎090-7787-6885
<http://beedance.jp/>

5名様

ハート型の蓋はついていません

3 大和屋本店から
 「大和屋ベジスイーツ ミニコンフィチュール」5個セット

道後の名産野菜が作る、愛媛産野菜を使った自社ブランド「ベジスイーツシリーズ」にジャムが登場。野菜の味を存分に引き出した野菜投入めのジャムで、ごぼう・ほうれん草・かぼちゃ・金時ニンジン・おどと芋のつゆ味が楽しめます。

大和屋本店 ☎080 935 8880
<http://www.yamatoyahonten.com/>

5名様

4 みつばちのダンスから
 「ハチミツ」2個セット
 (みかん蜜・アカメガシロの蜜)

みつばちのダンス ☎090-7787-6885
<http://beedance.jp/>

3名様

5 まつや農林水産物ブランド認定
 「せとか3kg程度」

平成生まれの新品種「せとか」は、清見、アンコール、マコーッとという人気品種のいとこと取りから生まれる。「柑橘の最高峰」とも称されることも。皮は厚くてむきやすい。種がほとんどなくて酸と甘みや酸味が特徴で、とりやすい酸と濃厚でジュシーな味わいが魅力です。

まつや農林水産物ブランド推進協議会
<http://www.matsuyama-brand.com/>

ハガキでご応募

ハガキに次の①～④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本誌を添付した感想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

<https://www.dandanmatsuyama.com/dandan/>
 暖暖松山プレゼント

パソコン・スマートフォンでご応募いただけます



※受付業務は、サンケイリビング新聞社が代行します。個人情報や申込者の許諾なく第三者に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)。
 ※個人情報、プレゼント賞品の発送、及びアンケート集計のみを利用し、販賣に管理いたします。
 ※プレゼント賞品に関するお問い合わせは、すみ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。https://www.city.matsuyama.ehime.jp/shisei/kaikaku/johokokaku/kojinjouchouhougoseisido.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/2016年2月26日(金)。ハガキの場合は、当日消印有効

2016年1月発行/企画・発行:松山市 総合政策部 シタプロモーション推進課 TEL089-948-6707
 〒790-8571 愛媛県松山市二番町四丁目2番地2 松山ネットホームページ <https://www.city.matsuyama.ehime.jp/>
 暖暖松山編集部:サンケイリビング新聞社・すみリビング新聞社 印刷:信阿健大・松浦安一・西谷泰美 アートディレクション:デザイン:相澤事務所
 タイポデザイン:渡邊一穂(tentō) 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、掲載先(パブリシティ)を掲載しています。
 ※掲載データにつきましては、2015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、写真等の複製無断。及び転載を禁じます

