

暖 暖 松 山

だんだんまつやま

vol.

10

TAKE FREE

ゆるりと流れる松山時間。

かぐわしい喫茶文化の華を追う



コーヒーの消費量(数量:g)

2013年~2015年平均

都道府県庁所在地及び
政令指定都市ランキング

- ① 京都市 / 3,499
- ② 広島市 / 3,262
- ③ 鳥取市 / 3,178
- ④ 大津市 / 3,123
- ⑤ 奈良市 / 2,992
- ⑥ 札幌市 / 2,896
- ⑦ 松江市 / 2,866
- ⑧ **松山市** / 2,853
- ⑨ 福岡市 / 2,832
- ⑩ 堺市 / 2,807

総務省統計局「家計調査」
1世帯あたり品目別年間支出金額及び購入数量(二人以上の世帯)のデータより



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ら楽しみ、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。

vol.10 CONTENTS

- 02 喫茶探訪 おおらかに文化を育んだ舞台を追う
松山の喫茶店ノスタルジィ
- 04 喫茶探訪 受け継がれていく心地好い空間
いやしに満ちた今どきカフェ訪ね歩き
- 06 お茶をたしなむこのまちの伝統
松山藩と裏千家の深いつながり
- 08 市内電車の小さな旅
フォトジェニックな風景を探して
- 10 松山ならではの味が愉しめる
ちよっぴりスローな食の旅
- 12 瀬戸内海がはぐくむ恵み
松山ひじきのふるさと忽那諸島「興居島」
- 14 松山に移り住んで①
手仕事の守り人、都会に民芸を届ける今村香織さん
- 16 松山市からのお知らせ
雑誌『TURNS』×松山市共同企画開催
- 17 松山MAP アクセス

※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。

気候温暖な松山は、作物の育ちやすい土地柄です。温泉に恵まれ、のんびりした松山人の根っこには、生活にあくせくしないので、お茶やコーヒーを飲む、「ゆとりずむ」があるとイえるでしょう。そんな気風が、俳句や川柳、茶道やお能の文化を醸成したのかもしれない。湯けむりに包まれて一句ひねったり、お城下で芸事を楽しんだり、ときには遊び惚けたり。はたまた昭和の時代には、時間とお金に余裕のある人たちが、喫茶店にたむろして、はからずも文化の担い手となりました。昔も今もかわらずに、ゆるりと流れる松山時間。その舞台を追ってみました。



表紙写真は珈琲館 乃亜

お茶やコーヒーを味わいながら
文化を育んだこの街の気風

showa Style

昭和の香りがする喫茶店

長く愛されてきた街の喫茶店に足を運んでみよう。
店主のこだわりや店のたたずまいに、ディープな松山が垣間見える。



昭和
44年
創業

喫茶 万利茂

松山市二番町 2-6-10 TEL 089-945-9366
8:00 ~ 18:00 日曜休

ジャズとコーヒーの香り漂う店

ジャズとコーヒーを愛するマスターが妻と開業。数年前、寡黙でちょっぴり頑固なマスターは、900枚のレコードを遺して他界した。今は常連さんに支えられたママが、ターンテーブルに針を落とし、店を守る。厚切りトーストのモーニング 600円、コーヒー 500円〜。



バターがたっぷり



昭和
51年
創業

喫茶 フレンド

松山市湊町 3-7-17 TEL 089-943-2860
9:00 ~ 18:00 第3日曜休

マスター夫妻が阿吽の呼吸で

店主夫妻が二人三脚で営む銀天街の路地裏の店。ソースやドレッシングに至るまで手作りするランチ 680円〜と、サイフォンで点てたコーヒー 400円が人気。近隣の商店で働く人や、市街地まで買い物に出てきた人たちの憩いのスペースとして愛されている。

珈琲館 乃亜

松山市高砂町 3-7-3 TEL 089-924-5898
8:00 ~ 17:00 第1・3・5日曜休

時間を忘れさせてくれる純喫茶

店名は『ノア方舟』から。開業以来、飲み物とパンメニュー、ケーキだけで営業している。鍛造鉄のシャンデリアやチェアなどのインテリアは、当時の最先端。サイフォンで点てるコーヒーは 450円〜、クリームソーダ 500円。カウンター席、テーブル席はお好みで。



昭和
48年頃
創業



懐かしいメニューも



喫茶 万利茂

松山の喫茶店 / スタルジ

喫茶探訪—おおらかに文化を育んだ舞台を追う
松山の街のあちこちに、今もなお、昭和から抜け出したようなレトロな喫茶店が、ひっそりと、隠れん坊をしているようにたたずんでいる。古きよき時代の、松山の喫茶店文化を追ってみたい。

ほとほどの余裕を持つ
若旦那が、
喫茶文化を支えた!

喫茶店が全国的に広まったのは、大正時代から昭和初期。松山に初めて喫茶店が登場したのは昭和の初めのように、アルコールを出して女給がサービスする「カフェー」と区別して「純喫茶」と呼ばれていた。戦後の高度成長期を経て喫茶店がブームを迎えるのは、昭和40年代後半〜50年代前半。時代のムードを反映してか、シャンデリアなど内装の豪華な店が多かった。松山でも喫茶店の数は三桁にのぼり、多くの人たちがここに集まった。喫茶店には常連客がいて、店主こだわりのコーヒーを味わったり、仲間や客同士のおしゃべりを楽しんだり、ひとりで読書をしたりして、ゆっくりと時を過ごしたものだ。現代のカフェが、細切れに空いた時間に、さっと利用する実用的な場所だとしたら、喫茶店は社交場であり、家のリビングのような憩いの場だった。居心地のよい時間と空間を持っていたといえるだろう。松山の喫茶店には、商店街の若旦那や、お稽古事をたしなむ女性たちが通っていた。経済的・精神的にそこそこの余裕のある層が、ここを拠点に文化を広め、育んでいく。ゆるやかに時間の流れる松山の風土は、喫茶店の特性ときわめて親和性が高いのではないだろうか。全国的にみると、喫茶店の数は昭和56年頃をピークに減少していくが、昭和に生まれた喫茶店のいくつかは、今もなお変わらぬ姿で松山の街のかたすみに生き続けている。歳月の醸し出す落ち着いた香りをみせながら、ほどよい距離感でいつも客を迎えてくれている。

カフェ カンティヌ ノートル
CAFÉ & CANTINE NÔTRE
 松山市岩崎町 2-12-1 TEL 089-948-9603
 11:00 ~ 22:00 月曜、第1日曜休

パークサイドで思い思いに

道後公園そばには、パリの街角にありそうな一軒。席数は多くないが、オーナーシェフの目の届くちょうどよいサイズ感が心地よく、いつも週末のようなゆるやかな空気に満たされている。ランチは自家製ソーセージなど2種、その後カフェタイム、夜はワインとともにカジュアルフレンチがいただける。2016年2月オープンながら、早くも愛される店へと成長し、遠方からわざわざ足を運ぶ人がいれば、気軽に立ち寄り近所さんも。公園の緑を眺めながら、オーナーとさりげない会話を交わす、そんな時間が愛おしい。道後温泉の湯上がりにも、気軽に立ち寄りたい。エスプレッソ 350円、なめらかでコクのある自家製クレームブリュレ 500円。



たぐいの雑貨 ^{エノワ} enowa

松山市湊町 3-7-17 白山ビル 2F TEL 089-946-0108
 11:30 ~ 16:00 日曜休

友人を家に招くような気持ちで

オシャレ好きの松山人から愛される、街中の小さなカフェ。手づくりごはんとおやつでもてなす店主は、常連から「のんちゃん」と親しまれる。もともと料理や裁縫が好きな主婦だった彼女は、「無理はしないんです。家族に美味しいものを食べてもらうように、友人を招いておもてなしするように、自然体でのんびりやっています」と微笑む。帰りがけに「行ってらっしゃい」の声で送り出してくれ、旅人さえも松山人になったような気分させてくれる。きょうのデザート 350円はドリンクセットで 800円に。

喫茶探訪一受け継がれていく心地よい空間
 いやしに満ちた今どきカフェ訪ね歩き
 街中のポケットのような小さなカフェ、
 道後温泉にもほど近いパークサイドのカフェ、
 穏やかな瀬戸内海を見下ろす郊外のカフェ。
 旅の途中にちょっと一服、気づけば時間を忘れてのんびり。
 松山らしい心地よいカフェを訪ね歩き。



夢うらら

松山市善応寺甲 872-1 TEL 089-992-6005
 9:00 ~ 夕日が沈むまで 木曜休

瀬戸内海と季節の花絵巻を

瀬戸内海と高縄山にはさまれた北条地区は、通称・風早（かざはや）の郷（さと）と呼ばれる。その高台にある「夢うらら」は、1000坪の敷地に約600種の花木が植栽されており、一年中、何かしらの花を愛でながら過ごすことができる。おすすめはペットも同伴可能なテラス席。木々の先には小さな鳥々が浮かぶ瀬戸内海がきらめいており、バードフィーダーには愛らしい野鳥の姿も。テーブル席もすべて大窓に面しており、贅沢な景色を満喫できる。とりわけサンセットタイムは人気で、瀬戸内海に沈む夕日も一望のもとに。茜色に染まる空と海の景色は、日常の憂さを忘れさせてくれる。自家製ケーキはドリンク付きで 750円。

松山藩と裏千家の深いつながり

松山は茶の湯が盛んなまちである。その理由は、裏千家の元家が、元禄の頃から幕末まで、松山藩の茶道奉行を務めたことによる。茶を愛した代々の殿様は、陰になり日向になり、裏千家を助けたが、家元たちもまた、その信頼に依って、松山の茶の湯文化の発展を促した。

茶の湯に親しんだ歴代の松山藩主

安土・桃山時代、茶の湯を大成した千利休は、切腹により生涯を終えた。そのため利休の孫・宗旦は、精力的に千家の復興に努め、息子たちを有力大名家に仕官させている。のちに表千家を創始した三男・宗左は紀州徳川家に仕え、裏千家の始祖となる四男・仙叟は加賀藩前田家に仕官した。※1

諸に心を寄せた。これがきっかけとなり、松山では俳諧が盛んになったようだ。

常叟は出仕からほどない宝永元年(1704)に32歳の若さで亡くなるが、以後、裏千家の家元は、明治2年の版籍奉還まで、170年にわたって松山藩に仕え、茶の精神を伝えた。この間、松山藩の六代藩主・松平定喬や九代藩主・松平定国は、裏千家の本拠である京都・今日庵の修復を助け、裏千家の発展に力を貸している。

武家のたしなみとされた茶の湯は、松山でもしだいに町方に広がり、生活のゆとりを手にし

た商人たちは、俳諧とともに茶の湯にも親しんで、文化的な素養を育んだ。正岡子規の登場はまだ先だが、子規の玄祖父・一甫は12石で茶道方組頭に任ぜられている。

維新後も続けられた交流

幕末に松山藩の茶道奉行となった十一世玄々斎は、京都と松山をしばしば行き来して、茶道具の名品を松山にもたらした。いち早く外国人を迎えるための立礼式の茶礼を創案した家元だ。しかし、新たな時代の到来で藩の後ろ盾を失い、さらに西洋文化礼賛の風潮で逆境に立った裏千家は、活路を東京に求めた。最後の松山藩主・松平勝成と、その孫で萬翠荘を造った定謨は、十三世圓能齋と交流を続け、宮家への出入りなどに便宜を図ったとする説もある。圓能齋は女

子層への茶道普及の先鞭をつけるなどの活躍をみせた。藩政時代から続く裏千家と松山の縁は、維新後も絶えることなく、松山の茶道文化を育んでいったのである。



「東野吟松庵両園古図」と「吟松庵」拡大図

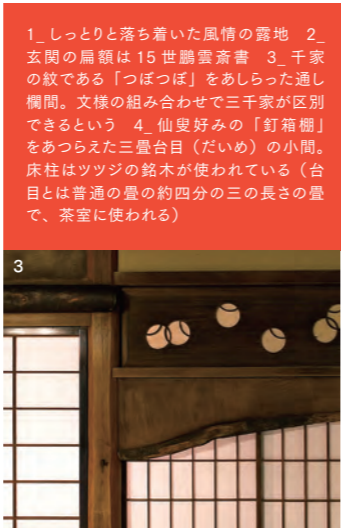
松山のタルトを考案したといわれる松山藩松平家初代藩主の定行(さだゆき)は、寛文元年(1661)、「東野御殿」と呼ばれる隠居所を造った。設計を茶坊主に命じたとされ、定行の住まいは北の池畔(絵図右)に、弟定政の隠居所「吟松庵」を南の池畔(絵図左)に設けたほか、多くのお茶屋や観音堂などが置かれた。『伊予史談会所蔵絵図集成』より

※1 宗旦の次男・宗守は武者小路千家の始祖となった。表千家、裏千家、武者小路千家をあわせて三千家という



tea room
松山城
二之丸史跡庭園にある
お茶室

松山城二之丸史跡庭園には、「観恒亭(かんこうてい)」「聚楽亭(じゅらくてい)」「勝山亭(かつやまてい)」の茶室があり、いずれも一般の利用が可能。「観恒亭」の名は、三之丸藩邸(現在の城山公園「堀之内」)にあったとされる茶室名を継いだ。写真は同亭でのお稽古風景



1_しっとりとした落ち着いた風情の露地 2_玄関の扁額は15世鶴堂齋書 3_千家の紋である「つぼつば」をあしらった通し欄間。文様の組み合わせで三千家が区別できるという 4_仙叟好みの「釘箱棚」をあつらえた三畳台目(だいま)の小間。床柱はツツジの銘木が使われている(台目は普通の畳の約四分の三の長さの畳で、茶室に使われる)



「奥道後 湯の守」の茶室「吟松亭」。明治初期に玄々斎の指導で松山市内に造られた「拾翠庵」は、何人かの手に渡ったのち、昭和56年に来島どっくなどを経営していた地元の実業家・坪内寿夫氏が買い取り、「吟松亭」に改めた。事前予約によりお茶会等で利用できる。奥道後 湯の守(おくどうご いちゆのもり) 松山市末町乙267番地1 TEL089-977-1111

春らんまんの頃



のんびりした生活風景が続く

春には萱町公園の桜が車窓に迫る勢い。清水公園の桜も見事だ

迫る乗り場



高砂町電停は線路をはさんで乗り場が迫る

特異な存在・古町駅



古町駅は市内電車と郊外電車が同居する駅で、伊予鉄道唯一の車両工場（検車場・車体工場・洗車装置）を併せ持つ。夜間は伊予鉄道の車両のほとんどがここで眠る

ダイヤモンドクロス



郊外電車と市内電車が直角に交差する、大手町駅そばのダイヤモンドクロス。鉄道線と軌道線が交差するのは全国でここだけ。送電線も交差しており、通過時はパチッと火花が飛ぶ

information

市内電車（←→）は5系統あり、基本の環状線（右回り、左回り）に3つの盲腸線（松山市駅線、JR松山駅前線、本町線）がくっついた形。大人1回160円で、降りる時に前の運賃箱に入れる。1日乗り放題の1Dayチケットは500円。問合せ/伊予鉄道運輸課 TEL089-948-3323。

車両にズームイン

古くからあるのはクリームとオレンジのツートンだが、今はいろんな車両が混在している。最新車両は鮮やかなオレンジ色のもの。なお、車両の前面や側面に描かれた数字を見るといつ製造されたかがわかる。51、52、53は昭和26年製造、現有車両の中で最も古い。京都市交通局のおさがりもある。



降車ボタン

古くからある車両は、降車ボタンを押すとチーンというレトロな音が響く。加速する時、ブーンとエンジン音をさせたり、止まる時、キーンとブレイキをかけた時、電車の振動で窓ガラスがピリピリ鳴ったり、懐かしい音風景いろいろ。



ひととき美しいお堀端



藩政時代からの濠（ほり）や緑したたる樹木が広がる。お堀端はどこも美しい



天守が見え隠れ



清水町～木屋町の間は松山城天守が見え隠れする

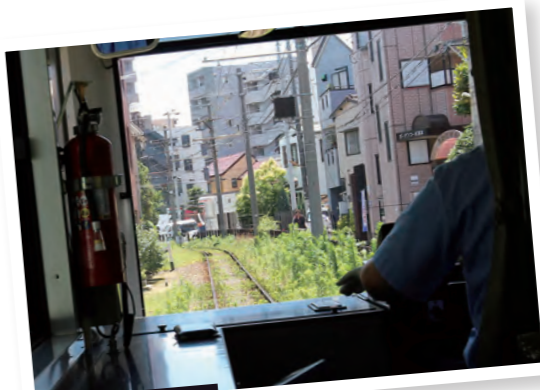
レトロな定食屋さん



城北は大学や小中高校が集まる文教地区。鉄砲町電停前には、店構えも名前も懐かしい雰囲気のある定食屋さんがある。付近には学生のいきつけの店が並ぶ

建物の谷間を縫って

建物の谷間を縫うように走る。線路には生命力あふれる雑草がすくすく



一両のかわいい電車が、お城のまわりをぐるぐる回っている。賑やかな繁華街を走る姿が、晴れ晴れしい表の顔だとしたら、城北の住宅街を走る姿は、昭和感あふれる生活の顔だ。市内電車に乗ったり降りたりするポイントがいくつかある。絵になる風景や心をくすぐるポイントがいっぱいある。



赤い鳥居とのぼりは？



赤い鳥居やのぼりがある所は八股榎大明神（やつまたえのきだいみょうじん）の祠。榎の大木に住んで人助けをしていたお袖理を祀る。実は松山には狸伝説が多い



青いドームが印象的

愛媛県庁は、萬翠荘を手がけた木子七郎が設計し、昭和4年に完成した近代洋風建築。空からみると鳥が羽を広げた形だとか。現役知事庁舎では大阪府、神奈川県に次いで3番目に古いそうだ



抜群の存在感

道後温泉～松山市駅（or 古町）間を走る坊っちゃん列車も格好の被写体



市内電車の小さな旅
フォトジェニックな風景を探して

和風レストラン かぢ屋

松山市北条辻 1320-3 | TEL 089-993-3800
11:30 ~ 14:30、17:00 ~ 20:30 | 木曜休

松山の漁師めし「北条鯛めし」の決定版

一見穏やかだが、場所によっては激しい潮流が渦巻く瀬戸内海は天然のパントリー。引き締まった身に程よく脂がのった魚介類は、全国の料理人からの指名買いがあるほど。中でも「魚の王様」とも呼ばれる瀬戸内のタイの旨味を余すところなく味わえるのが、松山の郷土料理の鯛めしだ。料理人一筋の大將が作るこの店の鯛めしは、天然ダイのアラと昆布で出汁をとり、米の上にタイのお頭や骨、身を姿に整えてのせて土鍋で炊く。タイ出汁を使うことで、タイの旨味が飯の一粒にまで染み込む。鯛めし一鍋 5400 円 ~ (要予約)。



風味花伝 (ふうみかでん)

松山市湊町 2-4-5 | TEL 089-993-6741
11:30 ~ 17:00、18:00 ~ 21:30 | 水曜休

四国のマクロビ料理の草分け

食材への造詣が深いオーナー夫妻が、7年前に開いたマクロビカフェ。松山産など近隣から取り寄せる食材は、生産者の顔が見える安心できるものだけを使う。「体に良いのはもちろん、とにかく美味しい」とは常連さんの言葉。特に野菜は一食にたくさんの種類を使用し、ナスやカボチャ、オクラ、トマトをはじめ季節の根菜や葉物野菜をバリエーション豊かに調理する。そのほとんどが無農薬や減農薬で育てたもの。また栄養豊富な玄米ご飯も地元産にこだわる。マクロビ御膳屋 998 円、夜はドリンク付きで 1550 円。



レストランテ バル ズックロ

松山市千舟町 4-5-3 1F 奥 | TEL 089-932-3421
18:00 ~ 23:00 (金・土曜・祝前日は ~ 24:00)
※ 12:00 ~ 16:00 にカフェ営業あり | 水曜+月 2 回不定休

ワインと味わうモダンスパニッシュ

朝どれの地エビ、インダイやシマアジなど地元で水揚げされた魚介類と極上の和牛を使ったモダンスパニッシュで人気のレストランテ。魚介はカルパッチョやパスタなど食材に合わせた調理法で提供する。地元で育った上質の伊予牛は薪焼きで。サクラやクスギ、ナラの薪を使い、炭で包み込むように焼き上げるため、味わいはジューシー。セラーには 300 本のワインがあり、いずれの料理もワインとの相性抜群。シマアジのカルパッチョ 900 円、伊予牛カルビ薪焼き A5 ランク 4800 円 ~。



Slow Food Trip

松山ならではの味が愉しめる ちょっぴりスローな食の旅

海があって、山があって、平野があって。地形と気候に恵まれた松山は食材の宝庫。そして食材の魅力を最大限に引き出すのは、情熱に満ちた料理人たち。食材と人と。ここでしか出会えないスローフードを求める旅へ。



上/油の温度や揚げ時間を研究して、独特の食感を出したというひじき天 600円(税込)
下/「昔から家庭で食べていたひじきを食べて欲しい」との想いから、店主の山田栄子さんがひじき天を考案したそうだ

いっぺん
食べとあらい



海の家 山田商店
松山市泊町 5-2-6 / TEL089-961-2079
7:00～日暮れまで / 例年 7月～9月末くら
いまで営業(期間中は無休)

**冷めてもパリパリの食感
興居島名物「ひじき天」**
ひじき天を食べる驚くのは、パリッと噛みごたえのある食感と甘辛い味付け。程よい歯応え

にするため一昼夜吹き上げたひじきを水分が飛ぶまでじっくり揚げる。だから冷めても食感が変わらず、おいしく食べられる。ここ山田商店がひじき天の発祥といわれ、島の名物になったとか。

**「松山ひじき」として
ブランド認定**
忽那諸島のひじきは、茎が細く食べやすいのが特徴だ。島ひじきには、12月～2月に採取する寒ひじきと、3月～5月に採る春ひじきがある。だが、同じ天然物であっても味や食感は大きく違う。新芽である寒ひじきは、より柔らかくて磯の味が強い。ひじき漁は最も潮の引く深夜から早朝にかけて行われる。真冬の厳しい寒さの中、ヘッドライトの明かりを頼りに、滑る岩

場を歩きながらひじきを刈るのだ。そして、その日のうちに選別、大釜でボイルしてから天日干ししたのち、出荷したり自家消費したりする。一方、春ひじきは新芽が育ったもので、しっかりした歯ごたえだ。ボイルせずに干して、出荷する。今年6月、まつやま農林水産物ブランドの仲間入りをした「松山ひじき」は、潮流の速い忽那諸島の荒磯でもまれ、干潮時には天日や潮風にさらされて育つため、シャキシャキした食感が特徴である。

瀬戸内海がはぐくむ恵み 松山ひじきのふるさと 忽那諸島「興居島」

松山の沖合には、島影の美しい忽那諸島が点在する。最も手前にある、ひょうたんの形をしたのが興居島だ。伊予小富士(いよのこふじ)と呼ばれる優美な山を抱え、みかんで有名なこの島は、天然ひじきの産地でもある。のどかな島しょ部でとれる海の恵みが、このほどブランド認定されて、脚光を浴び始めている。



興居島にあるピュースポットのひとつ。恋人峠からは、眼下に海水浴場、対岸の梅津寺や松山空港が、空気の澄んだ日には石鎚山まで見渡せる。ここでは興居島に住む山内駿六さん・カネ子さん夫妻をはじめ里山グループが地域活性化のために、みかん畑をピュースポットに整備した

《松山ひじきの商品ができるまで》

- 1 大潮のタイミングを待つ
大潮の時にひじきが付いた岩場が見えるのを待つ。陸から3mぐらい潮が引くとひじきが水面に顔を覗かせる。
- 2 鎌でひじきを刈り取る
潮が引いている間の深夜から早朝にひじきの芽を鎌で刈る作業を行う。根元からひじきを刈ると根がそこで終わってしまうため、元から約15cmを残して刈る。
- 3 刈ったひじきを選別
汚れや異物を取り除いて、出荷できるものとできないものを選別する。
- 4 ひじきを天日干し
選別したひじきを3～4日かけて天日と浜風でしっかりと干して乾燥させる。
- 5 愛媛県漁連へ出荷し、入札
「瀬戸」は、サト(狭門、迫門)からきた言葉で、陸が迫って海が狭くなったところをいう。瀬
- 6 加工工場の商品に仕上げる
- 7 包装して小売店で販売
水もどし不要のタイプやふりかけタイプが大型スーパーで販売されている。

完成!

松山ひじきに関する問合せ先:
まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
(松山市農林水産課内) TEL089-948-6567

旧泊小学校を再利用したカフェ&多目的スペース 島内外とのつながりを大切にする「しまのテーブルごごしま」

「しまのテーブルごごしま」は、旧泊小学校の教室や校庭を再利用したカフェ&多目的スペース。興居島の柑橘や果物を使ったドリンクやかき氷をはじめ、島の産物を中心にメニューがそろう。店主の藤内宏次郎さんは飲食業の経験もあり、島の自然農園の野菜を使ったキーマカレーなどメニューは本格的な味。カフェの営業は土日祝のみ。ギャラリー、映画鑑賞会や音楽ライブといった各種イベントを行う。利用した場合、帰りの船の運賃が無料となる特典もある。

しまのテーブルごごしま
松山市泊町 618-10 (旧・泊小学校) TEL090-3780-3960 (藤内)
11:00～夕暮れまで / 土日祝のみ営業 (その他予約にて対応)
/ 連絡は web サイトのコンタクトにて。http://shimatable.com/



1_店内には小学校で使われていた懐かしい備品や椅子も。テラス席もあり、1名3,000円～パーベキューができる。 2_島のひじきと梅干しを使った、島おにぎり400円(税込)。漬物は季節によって変わる。 3_坂の多い島を巡るのにぴったりの電動アシスト付きレンタルサイクル(10:00～の貸出)も用意。

「松山から一番近い有人島で瀬戸内海の自然や文化を体感できる」と興居島の魅力を語る藤内さん。

ようこそ興居島へ

**特異な潮流がもたらす
海の幸**
キラキラと光の揺れる瀬戸内海は、波おだやかで風もおとなしい。一見、美しくて優しいが、結構、複雑であり、特異である。最たる特徴は、閉鎖性をもつ内海のため、潮の干満差が大きくて、潮流が速いこと。鳴門海峡や来島海峡ほどではないが、松山沖でも、渦が巻き、川のように潮が流れるところがある。忽那諸島には忽那水軍の本拠地があったが、彼らはこの激しい潮の動きを味方にして、一帯を支配した。



「瀬戸」は、サト(狭門、迫門)からきた言葉で、陸が迫って海が狭くなったところをいう。瀬戸でみられる強力な潮流は、海水の上下をよく混ぜ合わせる。栄養価の高い海底の水が海面まで巻き上げられ、海藻やプランクトンを育むのだ。そして、潮がよく引いたとき、人々はそれまで海底だったところで海藻や貝を採る。

アクセス
松山市駅から伊予鉄道高浜線で約20分、終点高浜下車。高浜港からフェリーで泊港もしくは由良港まで10分～15分。島内に公共交通機関はないが、二つの港にレンタサイクル(大人用・子供用・タンデム)がある。間(株)ごごしま TEL089-961-2034
※船の運行については事前に確認してください。

松山で見つけた今村さんのお気に入り

南銀天街にある街中の大衆演劇場。飲食可なので食べつつ飲みつつ、時にはおしゃべりしつつ観劇する。舞踊に芝居、コント、歌、何でもありのカオスな世界は文句なく面白い。



松山劇場

狛犬や鬼瓦は、ひとり地域調査隊の必修ポイント。南久米町にある日尾八幡神社は、書家、三輪田米山の生家。ここまで口角を上げて満面の笑みを浮かべる、モダンな表情の狛犬も珍しい。



日尾八幡神社の狛犬

浄瑠璃町にある四国霊場第47番札所八坂寺は、修験道の開祖、役小角が開基したとも言われ、毎年4月29日には火渡り修行を行う。山伏が炎の中に護摩木を投げ入れている。



八坂寺の火渡り

松山市立花地区にある祇園湯の前でつづく今村さんご夫妻。この銭湯に惚れ込んで立花に住むことを決めた。昭和が香るレトロなタイルは、外壁だけでなく番台や浴槽、内壁にも施されている。



Turns Interview
松山に移り住んで

1 vol. 今村香織さん(36歳) Nowvillage 埼玉県⇩松山市

” 手仕事の守り人、都会に民芸を届ける “

今村香織さんは埼玉県川口市の公立美術館で学芸員をしていた。ところが2014年、夫の仕事の関係で、縁もゆかりもなかった松山に移り住む。移住をきっかけに始めた愛媛の手仕事を伝える新事業、ひとり地域調査隊。彼女の新鮮な視点で、地元の魅力、今も残る古きよき日本を掘り起こしている。



ゆったりした松山での暮らし
松山に住むならと今村さんが選んだのは、中心街からほど近い立花という下町。ここは戦火を免れた一角で、細く微妙に曲がった古い路地が今も生活道路として利用されている。長屋や下宿風の木造家屋、タイル張りの銭湯、小さな和菓子屋などが民家に混じり、どこか懐かしい風情が漂っている。移住して一番変わったのは、

流れる時間だという。松山は車で20分も走れば海や山、田畑が広がるコンパクトシティで、移動距離が短い。都会の生活は慌ただしく、仕事優先、家庭のことは後回しになりがちだったが、今は夫婦で落ち着いた暮らしが

送れるようになった。

問題は仕事だった。彼女には、手仕事調査というライフワークがあったが、松山に来た当初は、自分の住んでいるところがない。地域なのかさえ分らない。そこで始めたのが、地域を自分の目で見て歩くことだった。特色ある祭り、時代を経た建築物、会ってみたい職人さんなど、興味の湧くところはどこにでも足を運んだ。そうして半年ほど経った頃「いま、愛媛村から」というホームページを開設する。紹介するのは「民芸」と呼ばれる手仕事。長く受け継がれてきた商品には、地域の風土や歴史が宿っている。「商品の持つ時間軸に惹かれます。それを守ってきた人の足跡も伝えたい」と話す。

たとえば松山の郷土玩具「姫だるま」。今は代々の張子職人、両村家のみが和紙で作っている。その「顔かたちのバランス、気品と愛らしさは、日本の女だるまの中でも突出している」と今

村さんは絶賛する。空襲時、先代が張子の型を持って逃げた。命をかけて守ったその型が、伝統に磨かれたデザインを受け継いでいるからと、美しさの背景にあるエピソードを語る。

売ることで手仕事(文化)を守る

昨年からは、東京のセレクトショップに商品を卸す問屋業に力を注いでいる。商品がもつ物語をユーザーに伝えてくれる店主を探して上京するのだ。数日間、こころ思うセレクトショップに品物を持って回り、体当たり営業を繰り返す。たおやかな風貌なのに、なんとダイナミックな行動力なのだろう。販売店の声を反映したオリジナル製品も作り始めている。従来、職人仕事に改良を促すのは至難の業だが、工房に足繁く通って商品を深く理解すると、職人さんが「どう思う?」と意見を求めてくる。そんなとき、新製品が生まれるという。

こうして、今村さんは、新世代にあつた新しい伝統を紡ぎ出すことで職人の技を守っている。思いがけずローカルな暮らしをして、ローカルからしか成り立し得ない事業に奮闘している。



西予市宇和町の上甲清さんは、しめ飾りや薬細工を制作しており、いくつかの田んぼで、各部位に適した数種類の稲を育てている。上甲さんの稲刈りを手伝う今村さん。



今村さんがみずから作る商品カタログ

写真・文章・デザインのすべてを一人で手がける、美しいカタログ。今村さんの想いが綴られている。HPではオンラインショップも展開している。



郷土玩具
金天だるま
両村信恵

姫だるまの前身という説も。頭の上が平らで金色に輝いているので、学業のお守りや福を呼び込む縁起物として親しまれる。細い目とおちょぼ口が印象的。胴の模様は太陽がモチーフ。



郷土玩具 張子
姫だるま
両村信恵

明治時代から松山に伝わる女だるまで、結婚や出産祝いに贈られる縁起物。伝統的な赤とオリジナルの白の2体を並べると、マンションライフにも映えるモダンさが引き立つ。

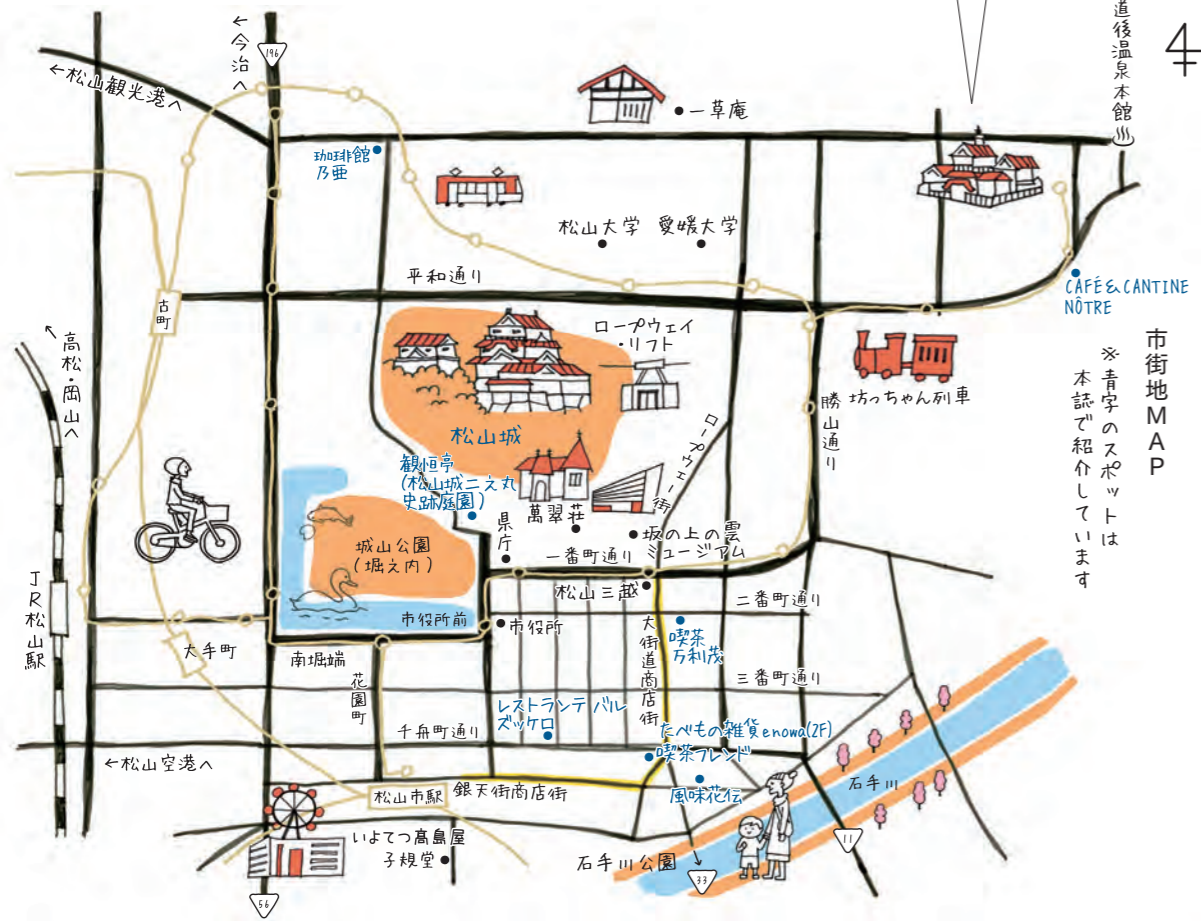


今村さんは、ひとり地域調査隊「Nowvillage」を立ち上げて、HP「いま、愛媛村から」で発信している。マークとロゴと渋かわいイラストは彼女の手描き。四国の古い民家に残る、屋号を彫った瓦や、漆喰壁の模絵を思わせる。



松山MAP

松山市は、中心部に都市機能が集まり、路面電車が活躍する、とっても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になり、市街地から道後温泉までは電車で10分という近さ。旅がしやすく暮らしやすい街なのです。



市街地MAP
※青字のスポットは本誌で紹介しています



アクセス

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

東京から90分でひとつ飛び!

松山観光と婚活がいっしょにできる 魅力いっぱいのツアー まつやま婚ツアー2016

昨年大好評だったため、今年も開催決定。「まつやま婚ツアー2015」では全国各地の女性に参加していただき、参加者80名のうち、15組30名ものカップルが誕生しました。「松山が故郷」という方だけでなく、初めて松山を訪れる方も大歓迎。松山の住みやすさを体感しながら、素敵な男性と出会しましょう!

参加費はどのツアーも5,000円
松山までの旅費・宿泊費については、
えひめ結婚支援センターが
2万円まで負担します!



※どのツアーも応募多数の場合は、応募〆切前に募集を終了する場合があります。お申し込みはお早めに。

INFORMATION

松山市からのお知らせ

都会の喧騒を離れ癒されたいあなたは… 愛ランド里島(りとう)CONツアー

開催期間 2016.10.15(土)～16(日) 応募〆切 9.12(月)17:00
募集人数 40名(男性20名・女性20名) 松山市内の離島・興居島で島の自然に触れ合いながら、バーベキュー♪その他にも市内のパワースポットや、松山市の繁華街にもご案内☆
参加条件 [男性]松山市島しょ部在住・出身の独身男性 [女性]独身女性



婚活も観光も楽しみたいあなたは… 道後CONツアー

開催期間 2016.11.26(土)～27(日) 応募〆切 9.30(金)17:00
募集人数 40名(男性20名・女性20名) このツアーのみ、2日目は自由参加♪松山が初めてという方は、2日目に個人観光することも可能♪1日目にカップリングしたお相手とのデートにも♪
参加条件 [男性]松山市在住または在勤の独身男性 [女性]松山市外在住の独身女性



じっくり相手を見極めたいあなたは… まどんなCONツアー

開催期間 2017.1.28(土)～29(日) 応募〆切 11.30(水)17:00
募集人数 40名(男性20名・女性20名) 松山市内の観光地を巡りながら、じっくりと相手を見極めることができます♪松山銘菓タルトづくりや、郷土料理を楽しむなど内容盛りだくさんです♪
参加条件 [男性]松山市在住在勤の独身男性 [女性]松山市外在住の独身女性



松山への移住を考えるあなたへ 雑誌『TURNS』×松山市 共同企画 開催

TURNSTツアーまつやま

開催期間 2016.10.15(土)～16(日)
応募〆切 9.30(金)
募集人数 13名
参加条件 松山暮らしに興味のある方
松山暮らしを身近に感じていただけるような行程を検討しています♪先輩移住者との交流会もあり、リアルな声を聴く場もあります☆

まつやまお仕事相談会

開催期間 2016.11.3(木・祝)
場所 移住・交流情報ガーデン (JR:東京駅八重洲中央口より徒歩4分。地下鉄:東京メトロ銀座線京橋駅より徒歩5分)
移住に際して最も気になるのは、移住後のお仕事ではないでしょうか?生活に直結するお仕事について、就職支援団体等に具体的な相談ができます♪

TURNSTとは?
日本の“地域”をテーマに、日本各地の魅力を再発見し、そこで暮らす人々や、移住のための情報を提供するローカルライフマガジン。第一プロダクト発行。

気になるツアーの詳細・お申し込みはWEBサイトをご覧ください。

<https://matsuyama-kurashi.com/>

いい、暮らし。まつやま 検索



1
ペア
組2名様

① 松山 道後の旅に ご招待

成田～松山往復航空券＋
ダイワロイネットホテル松山
1泊朝食付宿泊券

2016年3月、「ダイワロイネットホテルズ」41番目のホテルとしてオープン。大街道の入口近くという抜群のロケーションで、観光やビジネスにぴったり。1階のイタリアンレストラン「サルヴァトーレ・クオモ & パール」は人気が高く、朝食はここでいただけます。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。

ダイワロイネットホテル松山 ☎ 089-913-1355
<http://www.daiwaroynet.jp/matsuyama/>
※航空券及び宿泊券の利用は繁忙期を除きます。



『暖暖松山』10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10月14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

2
名様

② 郷土料理 五志菰(ごしき)から 「手延五色 雅び蔵出し」 2段入り

380余年の歴史を誇る「五色そうめん」は、かの近松門左衛門も「味よし見た目よし」と絶賛した逸品です。「雅び蔵出し」は、そうめんを蔵の中で1年以上寝かせた古物(ひねもの)。風味豊かでコシが強いのが特長で、にゅうめんとして食べるのもおすすめです。

郷土料理 五志菰(ごしき) ☎ 089-933-3838
<http://www.goshiki-soumen.co.jp/>



5
名様

③ 一六本舗から 「ひと切れ一六タルト (柚子、抹茶、栗づくし)」15個入り

松山市民の愛するタルトとは、柚子入りのごしあんをスポンジ生地で巻いた和菓子のこと。1883年(明治16)創業の老舗・一六本舗の「一六タルト」は今年、「日本ギフト大賞 愛媛賞」、「珈琲♡和菓子アワード 2016 グランプリ」を受賞。個別包装の「ひと切れ一六タルト」はお土産に人気です。

一六本舗 ☎ 089-963-5716
<http://www.itm-gr.co.jp/>



5
名様

④ サンマルシェから 「飲むみかんゼリー (5本入り) & ドライみかん (1袋)」セット

サンマルシェは、愛媛の柑橘を全国発送する「地域の八百屋さん」。愛媛産の柑橘をふんだんに使った「飲むみかんゼリー」(温州みかん、伊予柑など)はシャーベットにしても美味。旬の食べ頃みかんをひと房ずつドライフルーツにした「ドライみかん」も好評です。

サンマルシェ ☎ 089-987-3040
<http://sunmarche.info>



3
名様

⑤ まつやま農林水産物ブランド認定 「紅まどんな」 3kg程度

愛媛県で誕生した、ゼリーのような食感の柑橘で、「紅まどんな」はその愛称。種がほとんどなく、甘い香りと果汁が多いのが特長で、皮が薄いのでカットフルーツとして食べるのがおすすめ。お歳暮などのギフトに最適です。※発送時期は12月頃になります。
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干住所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

- ◎受付業務は、サンケイリビング新聞社が代行します。個人情報をお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/johkokkai/kojinjouhouhogoseido.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10月14日(金)。ハガキの場合は、当日消印有効

2016年9月発行/企画・発行: 松山市 総合政策部 シティ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7番地2 松山市ホームページ <https://www.city.matsuyama.ehime.jp/>

暖暖松山編集部: サンケイリビング新聞社・えひめリビング新聞社内 撮影: 国貞誠・善家宏明 アートディレクション: 松下亮介(エス・ピー・シー)

デザイン: 坂本功太(エス・ピー・シー) イラスト: 木谷佳子 タイトルデザイン: 漆原悠一(tento) 印刷・製本: 大日本印刷 配布: サンケイリビング新聞社

この冊子は、環境対応紙とベジタブルインクを使用しております。

※掲載データにつきましては、2016年8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

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

検索

パソコン・スマートフォンでご覧になれます

