

集いの
幸せ



大神輿総練

県下の祭りが、お城下で大集合！



松山春まつり
「お城まつり」と「道後温泉まつり」を総称した、松山の春の一大イベント。お殿様やお姫様が練り歩く大名武者行列は壮観！



松山まつり
松山の夏まつりとして、1966（昭和41）年から開催。市民による野球サンバ、野球拳おどりで盛り上がります。



椿祭り
松山に春を呼ぶという伊豫豆比古命神社の祭礼。毎年50万人の参詣者で賑わいます。



櫓練り
鹿島神社の神事で河野水軍の戦勝祈願がルーツ。古式にのっとった行事が見ものです。



初子祭
旧暦11月の初子の日に、湯神社で開催。縁起餅まきや福引などで盛り上がります。

松山の秋祭りは、神輿同士をぶつけ合う「喧嘩神輿」が大きな見どころ。「大神輿総練」は市内の神輿はもちろん、県内からも太鼓台やだんじり、牛鬼などが城山公園に集結、松山の秋の風物詩になっています。

伝統の
幸せ

伊予餅

久留米餅、備後餅と並ぶ「日本三大餅」として全国に普及した伊予餅は、鎌谷カナが考案した独特の模様が特長。反物のほか、帽子やバッグなどの小物も。

木綿の丈夫さと
藍色の美しさが魅力



姫だるま
女児の誕生祝いとして愛されてきた縁起のよい人形。伝統工芸士が愛らしく顔を描きます。



竹工芸
型を使わずに編み、竹ヒゴを不規則に抜いて仕上げる松山の竹工芸品。花器や籠が主流。



緋の蕪漬け
日野菜蕪とダイダイ酢で作る漬物。松山城が見える所で育った蕪しか赤くならないという伝説も。



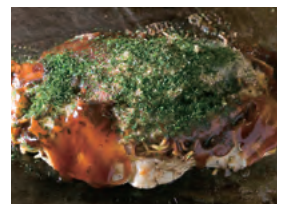
五色そうめん
380年以上の歴史がある名物。鶏卵や抹茶、梅肉、そば粉などで色付けした麺が特徴。



松山鮓
魚のだしをきかせた酢でご飯を味付けし、小魚やエビ、アナゴなどをのせたちらし寿司。



鍋焼きうどん
戦後間もなく創業した老舗で提供するうどんは、アルミの鍋とレンゲがお約束に。



三津浜焼き
薄い生地にそばうどん、牛脂などを挟んだもの。三津界隈に20軒以上の提供店が。



伊予柑
60年以上の歴史をもつ松山を代表するかんきつ。伊予柑は、甘みと酸味のバランスが申し分なし。

松山は、うまいぞなもし

愛上品

「まつやま農林水産物ブランド」は、高品質で安全・安心であることに加え、生産者の「想い」が強く込められた松山産の農林水産物として認定されたもの。いわば、松山産農林水産物の「トップランナー」です。

The "Matsuyama Agricultural & Marine Products Brand" represents locally produced foods selected from safe agriculture, forestry, and fisheries products of high quality that residents are proud to say are made in Matsuyama.

紅まどな	せとか
ぼっちゃん島あわび	カラマンダリン
瀬戸内の銀鱈煮干し	松山長なす
松山一寸そらまめ	伊予・五明こうげんぶどう
松山ひじき	グニーユカリ

食の
幸せ



どーんとのった天然鯛
口福の味わい

鯛めし

松山名物

「幸せ」ものがたり

瀬戸内海で育ったタイを丸ごと焼き、さらに米の上にのせて炊き上げる豪快なメニュー。ふっくらと炊けたら、タイの身をほぐして飯に混ぜ込みます。口いっぱいに広がるタイの風味が何ともいえずおいしい、松山のご馳走です。

「おいしい」が生み出す幸せ、「伝統」を誇れる幸せ、「集い」から感じられる幸せ。松山自慢の幸せなものを紹介します。それぞれに秘められたものがたりをひもといってみませんか。

Matsuyama City has many specialties, including food and cuisine, festivals, and craft products, offering joys of great variety to people. Every one of them has its own story of birth and the thoughts and feelings of those who inherit them.