

大切に受け継ぐ

松山の伝統

- Tradition -

親から子へ、そのまた子へと受け継がれていく伝統。

郷土愛や自然への感謝、仲間との絆を体現する大切な松山の祭り。

Traditional festivals and crafts, valued and preserved in Matsuyama, all offer palpable senses of the local history.



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祭典。殿様や姫君が練り歩く大名行列は壮観。



鹿島の櫓練り

鹿島神社の神事で、河野水軍の戦勝祈願がルーツとされています。古式にのっとった勇壮な行事です。



松山まつり

昭和41(1966)年から始まった松山の夏祭り。市民による野球拳おどりと野球サンパで盛り上がります。



大神輿総練

松山市内の神輿をはじめ、太鼓台や牛鬼など特徴ある愛媛のまつりが一挙集結。



興居島の船踊り

伊予水軍が興居島に凱旋した際、船上で舞い踊ったのが始まりとされる郷土芸能。



初子祭

旧暦11月の初子の日に、道後・冠山の湯神社で開催されます。縁起餅まきや福引などで大いに賑わいます。



ほっこり・おいしい

松山の食

- Food -

瀬戸内海で水揚げされる魚介類も、長年愛されてきた庶民派の味も。

バラエティ豊かな味が出迎える、松山の食を味わい尽くして！

Matsuyama offers a full selection of culinary delights with ingredients harnessing the bounty of the local nature and regional dishes that put them to advantageous use.



鯛めし

瀬戸内海で育った鯛を丸ごとのせた贅沢な炊き込みご飯。鯛の身をほぐしてご飯に混ぜていただきます。



鍋焼きうどん

戦後まもなく開業した老舗などで提供。アルミ製の鍋とレンゲが特徴で、甘めのツユが優しい味わい。



松山鮓

子規が漱石をもてなした郷土料理のばら寿司。穴子など瀬戸の小魚の旨みをきかせたすし飯が特徴。



三津漁焼き

薄い生地にそばやうどん、牛脂などを挟んだお好み焼き。三津浜界限には20軒以上の提供店があります。



緋の蕪漬け

伊予緋かぶと橙酢で漬ける漬物。松山城が見える場所でないという伝説も。



伊予柑

60年以上の歴史を誇る、松山を代表するかんきつ。甘みと酸味のバランスが良く、菓子材料としても人気。

想いに満ちた“モノ”語り

モノは、人の想いそのもの。
郷土で生まれた工芸品から、想いが伝わってきます。



藍色の美しさが魅力

伊予絣

久留米絣、備後絣と並び「日本三大絣」に数えられる工芸品。鍵谷カナが考案した独特の模様が特徴です。



愛媛を代表する工芸品

姫だるま

女兒の誕生祝いとして愛されてきた縁起の良い人形。伝統工芸士が福々しいお顔を描き上げています。

手作りの優しさにほっとする

伊予竹工芸品



松山の竹細工は、型を使わず不規則に編む、「やちやら編み(やたら編み)」が特徴。

古建築に欠かせない

和釘



“千年の釘”で知られる和釘。和釘鍛造の名工・白鷹幸伯さんの作品は薬師寺西塔再建や松山城天守修理などに使われています。

色とりどりの鮮やかな花模様

姫てまり



約100種類の人絹糸が使われる色鮮やかで艶やかなてまり。土台からすべて伝統工芸士が手づくりしています。

松山は、うまいぞなもし

愛上品



紅まどろ

愛媛県で誕生した、ゼリーのような食感のみかんです。



せとか

清見のジューシーさ、アンコールの甘さ、マーコットのkokoroと香りを受け継いだバランスの良いみかんです。



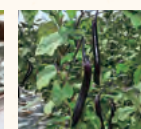
ぼっちゃん島あわび



カラマンダリン



瀬戸内の銀鱈煮干し



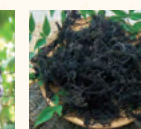
松山長なす



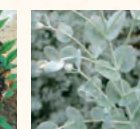
松山一寸そらめ



伊予・五明こうげんぶどう



松山ひじき



グニーユカリ