



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。バリエティ豊かな味が出迎える、松山の食を味わい尽くして！

Tourists are attracted by the variety of local cuisine. Among the abundant produce, citrus fruits are popular all across Japan.



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

戦後も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。三津浜界隈には20軒以上の提供店があります。



ひかぶら 緋の蕪漬

伊予餅かぶと橙酢で漬ける漬物。松山城が見える場所でないと言えないという伝説も。



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。



海も山もある松山は
食材の宝庫にして
食文化も豊か！

食材の魅力だけじゃなく
食文化の多様性にも注目

「スーパーマーケットなど身近な食料品店で、獲れたての魚介類が手に入り、だいたいの野菜や果物もほぼ一年中地物が売られています。松山は食材に恵まれたまち」と話すのは、フードスタイリストで野菜ソムリエ上級プロでもある近藤路子さん。企業や店舗の依頼でレシピを考案することも多いが、「その時期に手に入る松山産だけでも面白い料理ができます」。特に近藤さんが注目している松山産は果物。「愛媛県の柑橘といえば南予地域が有名ですが、紅まどんなは松山市が生産量1位。加えてせとかや伊予柑、レモンなどいろんな柑橘がほぼ一年中味わえます」。もちろん柑橘以外にも、ブドウやいちご、キウイフルーツなど収穫されるフルーツは多彩。ビタミン類やカリウム、食物繊維などが含まれており、健康な生活に欠かせない食材でもある。「松山市民にとってこの豊富なフルーツは自慢すべきものだと思えますよ」と近藤さん。



「鍋焼きうどんやラーメンなど、松山の麺料理の出汁は甘いと言われます。これはすごいインパクトです」。一説には松山市で醸造される醤油自体が甘口なので、自ずと料理も甘くなったとか。また松山人は小魚の取り入れ方も上手。いりこの出汁、小魚を使う松山鮓などがそれぞれにあたる。



「こだわりの持っているからと力を込める。まずは地元の人に、松山の食の魅力に着目して欲しい」と願う近藤さんだ。

Profile
フードスタイリスト
近藤 路子さん
Michiko Kondo

海の幸、山の幸ともに知識豊富だが、愛媛県初の野菜ソムリエ上級プロとして、野菜や果物には特に詳しい近藤さん。オリジナルレシピや商品の開発を通して、その魅力を広めている

美味しいまつやま暮らし

Food

豊かな風土から生まれた
おいしい「フード」

Blessed with abundant nature and a mild climate, Matsuyama City is a goldmine of food ingredients. Brewing and other historic methods of food production have been passed down through the generations. Here's a food stylist working to popularize them with newfound attractions.

まつやま 農林水産物 ブランド

「まつやま農林水産物ブランド」は、生産者の商品への「思い」が強く込められた高品質で安全・安心な松山産の農林水産物、加工品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。



松山産農林水産物の魅力をウェブサイトが発信しています。



〜ゼリーのような食感〜 紅まどんな

愛媛県で誕生し、松山市が生産量全国1位のみかんです。ゼリーのような食感で、ひと口食べると甘い香りと果汁が口いっぱいに広がります。



太陽の恵みいっぱい せとか

酸味と甘みのバランスがとれた柑橘で、皮がむきやすく、種がないので、袋ごと食べられます。



カラマンダリン 瀬戸内の銀鱈干し 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 グニーユーカーリ 松山アボカド 興居島レモン