



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！

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ぼら寿司。穴子など
瀬戸の小魚の旨みをきかせたすし飯が特徴。



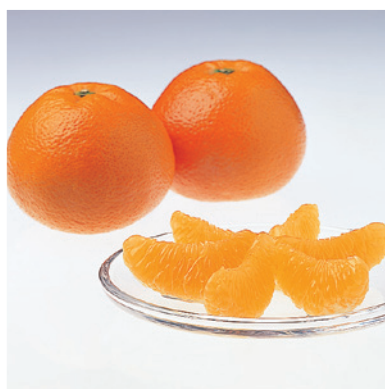
三津漁焼き

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。



ひ べの 漬け

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



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いますよ」と
近藤さん。
こうした食材の魅力以上に、近藤さん
は松山市の食文化に着目している。



「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に
あたる。
仕事柄、市内の食品製造業者との接点
も多い近藤さん。「あまり知られていない
のですが、練り物屋、蒟蒻屋、豆腐屋、
醤油蔵など、長年愛されている老舗が
多いんです。大手メーカーの商品の方が
安価なことも多いですが、地場のメーカー
が健闘しているのは、松山人が食べ物に



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



こだわりの持つ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。

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
で発信しています。



～ゼリーのような食感～



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。



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



瀬戸内の銀鱈煮干し



松山長なす



松山一寸そらまめ



伊台・五明こうげんぶどう



松山ひじき



グニーユーカリ



松山アボカド



興居島レモン