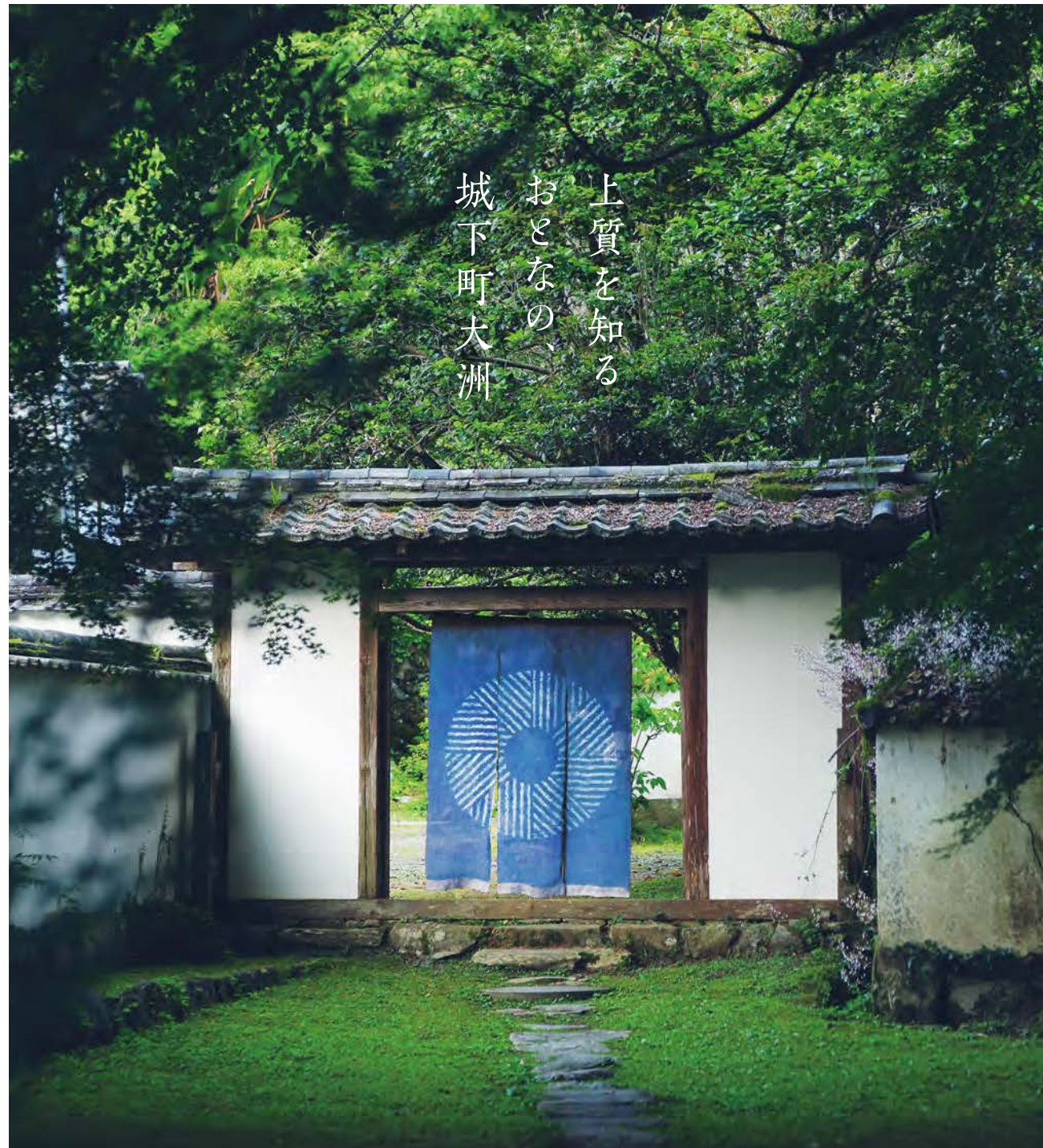


おおず

美味いもの良いもの旅



上質を知る
おとなの、
城下町大洲

おおず

美味いもの良いもの旅

おおず

美味しいもの良いもの旅

『愛媛県大洲市』

Issued July, 2019
Ozu, Ehime, Japan

Vol.01



Contents

P.03 特集：愛すべき端正な銘菓

大洲藩江戸屋敷内の秘蔵菓子、ここにあり
お殿様だけの、本わらび餅
和栗餡の、奥深き美味を識る

P.11 今や稀有な、龍神の醤油蔵

P.13 本物の漬物

P.15 肱川を再び流れる、和醸良酒の風

P.17 炭火焼や刺身でいただく、河辺郷の川魚

P.19 知られざる麗しきとらふぐ

P.21 柑橘と野菜を訪ねる

P.23 伝統とモダンを融合させる、これぞ職人の下駄

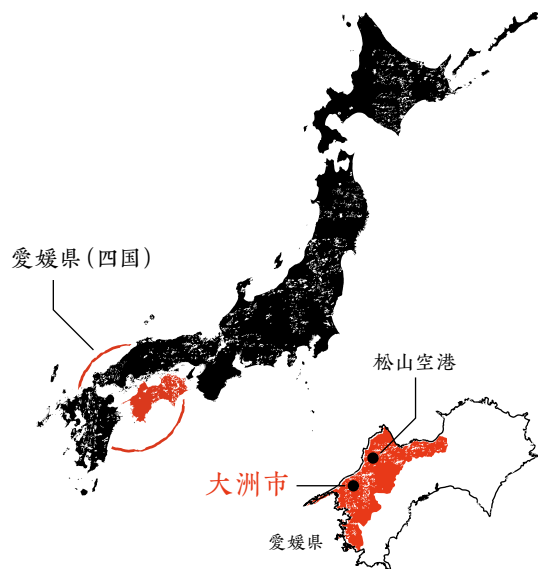
P.25 年輪と、日々の物語

P.27 内なる美しさをまもる

発刊日_2019年7月
発行_一般社団法人 キタ・マネジメント
〒795-8601 愛媛県大洲市大洲649番地1

Edition_竹岡 寿理(KITA-Management)
Creative Direction_泉 功太(SEKI co.,Ltd.)
Art Direction_泉 功太(SEKI co.,Ltd.)
Planning_永海 明恵(SEKI co.,Ltd.)
Design_泉 功太(SEKI co.,Ltd.)
Photo_泉 功太(SEKI co.,Ltd.)
Text_永海 明恵、西原 結友(SEKI co.,Ltd.)
Account Executive_玉里 社司(SEKI co.,Ltd.)

※本誌の一部あるいは全部を無断で複写・複製(コピー・スキャン・デジタル化等)・
転載することは、法律で認められた場合を除き禁じられています。
印刷製本_セキ株式会社
©General Incorporated Association KITA-Management



愛媛県南部の南予地方に位置する大洲市。古き良き街並みが残る市内中心部を、清流肱川が優雅に流れる。古くから大洲城を中心とした城下町として栄え、山間部の河辺郷から瀬戸内海に面する長浜地区まで、多様な文化が根付く。日本三大鵜飼に数えられる「大洲のうかい」でも有名。



大洲に受け継がれた文化は、
今も昔も肱川の恵みとともにある。
上流には古き良き山里文化。
市内中心部を堂々と流れる中流では
大洲城の眼下に水郷の情緒漂う
城下町文化が広がっている。
大洲の鵜飼は日本三大鵜飼として名高い。
河口近くの長浜地域は、
瀬戸内の漁業や物流拠点として栄えた。
夫々に根付く多様な文化。
そのひとつひとつを丁寧に紐解くと、
ものを識り、ことを嗜むおとなが
心惹かれるまちであることがわかる。

上質を知る
おとなの、
城下町大洲

Special Feature

愛すべき、 端正な銘菓

大洲藩江戸屋敷内の秘蔵菓子「志ぐれ」、
二代藩主泰興公がこよなく愛した「月窓餅」、
和栗餡の味わいが奥深い「栗華の宴」。
凛とした佇まいに秘められた銘菓の魅力に迫る。

時は、江戸時代中期にまで遡る。
大洲の代表的郷土菓子「志ぐれ」が
この地に伝わったとされる。
現在も大洲で作られている、
知る人ぞ知る銘菓だ。
同じく江戸時代に誕生した「月窓餅」。
およそ四百年、絶えることなく、
継せることなく、守られてきた。
代々受け継いできた稀代の職人たち。
たゆまぬ潜考と研鑽こそ、
今も之が、ここにある証である。



『愛媛県・大洲市』

大洲藩 江戸屋敷内の 秘蔵菓子、 ここにあり

大洲を代表する銘菓「志ぐれ」。

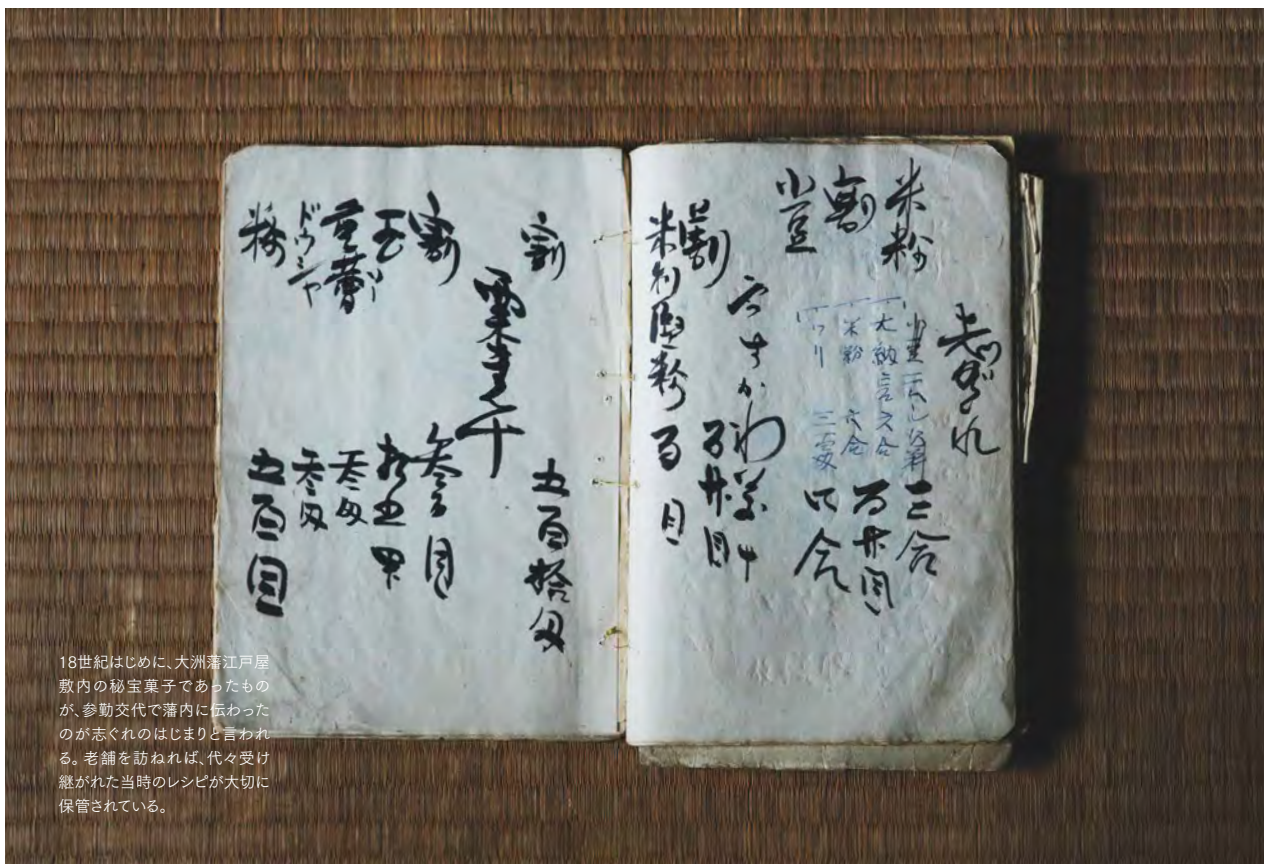
江戸の中期より姿を変えず、今も代々受け継がれている。所謂日本の代表的な和菓子に見られる華やかな彩りはない。その中でも豊かな個性が光る。それを生み出すのは、彼らの「手業と舌」。シンプルに真っ直ぐに、業が魅せる表情の違い。ここに、志ぐれを楽しむ一つの趣がある。食感には、羊羹に代表される棹物和菓子としては珍しくもちもちしている。故に志ぐれ餅と呼ぶ人もいる。北海道産の小豆、国内産の米粉を材料に、良質な脇川の水源が一路な味を引き立てる。

をもう一度水にくぐらせたやわらかい二次蒸気を使い、実にしっとりとした蒸し上がりとなる。城下町らしく、茶席菓子として楽しめるひとくちサイズで、二種の豆のさつくりとした食感と丁寧な蒸し上げのしっとりした質感と口の中で見事に調和する。

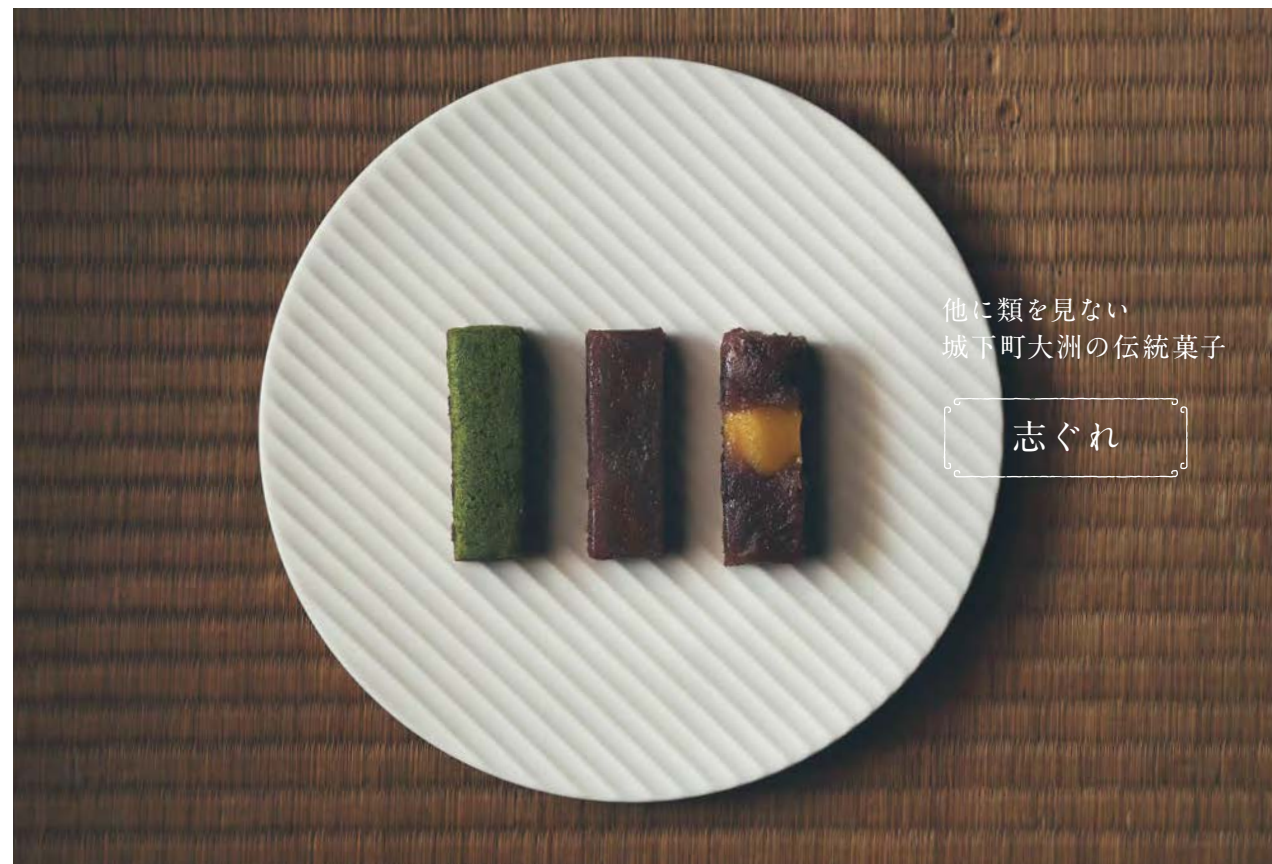
山栄堂の志ぐれは、もっちりとした粘り気が強い食感。米粉の中でも、特にきめ細かく上質な上用粉を使っており、それがこのもちもちの源。大洲産の米粉、厳選した小豆はじめ、こだわりの一枚一枚丁寧にセイロで蒸しあげるなど、全てが手作業だ。栗、よもぎ、柚子といった、大洲の旬を取り入れ、季節感と遊び心ある志ぐれも楽しめる。ゑみや号菓子店は、ほろほるとほどけ、噛みしめる度に小豆と米粉の芳醇な香りが広がる。炊いた小豆から、綺麗な粒を最後に合わせるのがゑみや流。



(有)富永山栄堂：愛媛県大洲市大洲444
山栄堂：愛媛県大洲市常磐町128-1
ゑみや号菓子店：愛媛県大洲市大洲225-1
大洲市内には、各所に志ぐれを扱う和菓子店がある。味や食感、製法など、伝統の技の中にそれぞれの店舗がこだわった個性を楽しむことができる。



18世紀はじめに、大洲藩江戸屋敷内の秘蔵菓子であったものが、参勤交代で藩内に伝わったのが志ぐれのはじまりと言われる。老舗を訪ねれば、代々受け継がれた当時のレシピが大切に保管されている。



他に類を見ない
城下町大洲の伝統菓子

志ぐれ

村田文福老舗

Murata Bunpuku Shinise

江戸

戸時代、大洲藩公の御用菓子司であり、特に、第二代藩主加藤泰興(やすおき)公の好物の菓子であった月窓餅。泰興公が愛でた月窓餅は、彼の心向きを映し出すかのごとく、非常に繊細な一品。こし餡を本わらび餅で包み、青大豆きな粉をまぶす。およそ四百年の歳月、変わらず今も守られ続ける伝統の姿。大ぶりな品が多い上生菓子の中で、これは一際小ぶりだ。わらび餅は非常に柔らかく、餡を手包みするのは至難の業。十四代目耕一さんは、申し分ない腕を身に付けるのに十年の歳月を要したという。

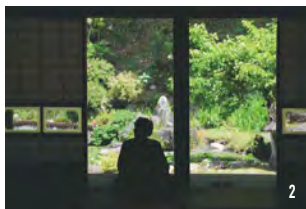
腕を磨き続け、全て純国産の材料にもこだわる。北海道小豆のこし餡、現在希少になった国産わらび粉だけを使った本わらび餅で練る餅。よく目にする葛餅と違い、黒みがかった琥珀色で、やや弾力がある。きな粉は国産の青大豆を使う。青大豆粉の挽きは甘いと青臭く、挽き過ぎると風味が活かない。水は桶で一度休ませたものを使い、一切の手間暇を惜しまず、人の手で時間をかけて漸く月窓餅となる。

丁寧に包みを開き、一粒の菓子と対

面する。小ぶりながら凛とした佇まいだ。うっすらと緑味を帯びたきな粉から青大豆が微かに香る。泰興公が感銘を受けた柔らかな餅の舌触り、上質な餡の甘さと青大豆の風味が混ざり合う奥深い味わい。月窓の雅号を授けられた銘菓は今、十五代目、真嗣さんの手に届いている。時代を問わず、一度知ると虜になる繊細で格式高い味だ。



1.柔らかな本わらび粉をつかったわらび餅で、小さく一つひとつ包餡する。熟練した手際の良さだが、身に付けるのは至難の業。2.毎年9月3日に、国指定重要文化財「如法寺」で行われる盤珪法要のためだけに作られる、「盤珪餅」もある。



Japanese Sweets

寛永元年より、御用菓子司が受け継ぐ

月窓餅

お殿様だけの、
本わらび餅



◆ 村田文福老舗

住所：愛媛県大洲市大洲183
電話番号：0893-24-2359
営業時間：9:00～18:00
定休日：なし

寛永元年(1624年)の創業。400年の歴史を持つ、その名の通り老舗中の老舗。幾つもの時代を耐え抜いた「月窓餅」は、繊細かつ洗練された伝統の美味。「盤珪餅」は、知る人ぞ知る希少で特別な和菓子で、完全予約制。

『大洲市・大洲』

ひらのや製造本舗

Hiranoya Seizo Honpo

和栗餡の、 奥深き美味を識る



大洲城は、鎌倉時代末期に築かれた「地蔵ヶ嶽城」が始まりと言われる。現在の天守は2004年に木造復元され、清流肱川の畔に悠然と佇む。城下町として栄えた時代に思いを馳せながら肱南地区を歩けば、ひらのや製造本舗の看板が目に入る。

大洲産和栗のみを使った
芳醇な栗きんとん

栗華の宴

あ まり知られていないが、愛媛県は栗の生産量日本第三位だ。特に大洲市の中山間地域は昼夜の温度差が大きく、赤土の土壌、降水量・気候が栗の生育条件に適っていて、県内一の生産量を誇っている。筑波（つくば）、利平（りへい）、倉方甘栗、銀寄、石鏡、大洲早生―九月頃から収穫時期を迎え、秋の味覚を届けてくれる。栗華の宴は、栗のお膝元大洲で生まれた。大洲産和栗だけを使った新しい大洲銘菓だ。作り手は創業明治二年、

ひらのや製造本舗。北海道産しゅまり小豆の漉餡を純大洲産栗の栗餡で包む。しっかりと重厚感を感じられる大きさだ。手でひとつひとつ餡を包み、湿らせた麻布で成形している。栗餡は二度裏漉しをしており、舌触りは滑らか。栗餡に加わったラム酒が栗の風味を一層引き立てる。宴の名に相応しく、ふくよかで贅沢な味は「大人の栗きんとん」と称される。茶菓子としても、紅茶や珈琲にラム酒の風味を合わせいただくもよし。どんなお供にも合う、

豊かな表情を持ちながら、栗の甘さ、コクが真髄をしっかりと感じさせる。ひらのやの若主人、平井啓太郎さんは遊び心あふれる和菓子職人だ。大洲を遊び、四季を遊び、次々と新しい和菓子を生み出す。「この先、大洲の和菓子が識られ、語られ征く時、その評判を代弁するような和菓子となることを願っています。」と語る。大洲の特産品として確固たる存在感を示す良質の和栗を、老舗が丁寧につむいだ栗華の宴。何度味わっても実に奥深い。




二度漉された栗餡と、北海道産の小豆餡はどちらもきめ細かく繊細な舌触りでありながら、それぞれが確固たる素材の個性を主張している。そして、互いを打ち消し合うことなく両者の個性が見事に調和している。栗餡の絶妙な厚みと小豆餡の質量は、主人の確かな手肌感覚で作られている。



◆ ひらのや製造本舗

住所：愛媛県大洲市大洲14番地
Tel: 0893-24-2746
営業時間：8:30～19:00(売り切れ次第終了)
定休日：毎月第2水曜日
明治2年創業。昔ながらの志ぐれも作る大洲を代表する老舗。茶会用の上生菓子でも有名な本格和菓子店。



 株式会社 梶田商店

住所：愛媛県大洲市中村559番地
 Tel: 0893-24-2021
 営業時間：8:00～17:00
 定休日：第2土曜、日・祝日、年末年始
 蔵に住む生きた酵母との関わり合いの中で、「舌」でしか確かめられない味を、代々受け継ぎ守り続けている。大洲市風土記によると1874年創業。しかし、八代目豫三次さんによる1889年頃の日記に「代々醤油蔵を営む」と記されており、実際はさらに以前から営んでいたと考えられる。



1・2・3.原料の選定から仕入れ、製造まで、醤油・味噌づくりにおける全ての工程を自社で行う梶田商店。こうした自社醸造を貫徹する醤油蔵は、今や日本全国を見渡しても非常に稀な存在となった。

代々受け継がれた
 百年杉桶で長期醸造をした、
 手間暇が違う

異醤油と麦味噌



良 良、とは何だろうか。素材や製造方法に見られるこだわりは一目置かれてもいいだろう。味や質感、品質といった最終的な容姿も然り。伝統や歴史、真新しさといった生い立ちもそうだろう。梶田商店の醤油蔵を訪ねた時、歳を重ねる毎に磨かれる「良いもの」への感覚が、強い輪郭を持ったように感じる人は少なくない。

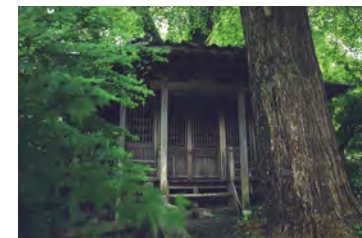
創業とされる一八七四年当時から、醤油醸造一筋。現在十三代目となる梶田泰嗣さんがその系譜を引き継ぐ。最も大切な原料の大豆は、生産者を訪ね歩き、信頼の置ける大豆生産農家に会った。小麦・塩も然り、国産原料・無農薬・自然栽培だからと言って、美味しいのだと安易に語って欲しくはない。ここでは、百年以上受け継がれる杉桶で、今なお一年半以上という長期

醸造を行っている。また、原料の仕入れから製造まで、醤油づくりの全ての工程を自社貫徹で行う醤油蔵は、今や全国でもごく稀な存在となった。

一点の妥協もない原料、製法、姿勢、味。これが何より、料理人たちからの信頼に繋がっている。そうした稀有な蔵を一目見たいと、国内はもとより、海外から訪れる人も少なくない。北欧の世界的なレストラン「Nord（ノード）」から、選りすぐりの料理人が米麹造り体験に訪れたこともある。「考えに共感してくださる方々との出会いが、本当に嬉しいです。」と泰嗣さんは語る。

梶田商店は、人の心を動かす味を目指している。随所に滲み出る醤油への熱意は、私たちに「本当に良いもの」が何たるかを教えてくれる。心が躍るほど本物の醤油がここ大洲にある。

大洲市・中村
 株式会社 梶田商店
 Kajita Shoten



八代目の豫三次(よさんじ)さんが原料として購入した塩の中に、不思議な龍のミイラを発見した。これを吉兆とし、「辰日神社」を建てて龍神として祀った。

今や
 稀有な、
 龍神の
 醤油蔵



Soy Source



Japanese Pickles

大洲市・中村

有限会社 玉井民友商店
Tamai Tamitomo Shoren

漬物の本物の



◆ 有限会社 玉井民友商店

住所：愛媛県大洲市中村254番地9
Tel: 0893-24-4591
営業時間(直売店漬庵)：9:00～16:00
定休日：土・日・祝祭日
大正4年創業。新鮮で安心な食材を使って、長きにわたり真っ直ぐに漬物と向き合ってきた。

1.高菜、筍、椎茸、海産品。多くは愛媛県南予地方・大洲の、地元新鮮素材を使う。2.大洲市内の契約高菜農家の藤田さん。中には六十有余年の付き合いになることも。常務の邦明さんも畑にはよく顔を出す。3・4.直売店である「玉井漬庵」の暖簾が掛かった道向いに、同店の漬物工場がある。工場の中の大きな冷蔵庫には丁寧に並べられた食材が。食材はここで一つひとつ丁寧に漬けられ、しばし静かに眠りにつく。5.人気商品である筍の味噌漬。地元大洲産の筍を麦みそ床でじっくり漬け込み、食べやすい一口サイズに。麦みそは落とさずそのまま食す。麦みそと筍の旨味風味を楽しめるよう、惣菜風に仕上げたお漬物。

百

年続く漬物屋がある。地元の方々に「玉井さん」と呼ばれ親しまれる玉井民友商店。大正四年、青果店として創業した。第一回全国中学校優勝野球大会(現・全国高等学校野球選手大会)が開催された年だ。昭和初期より漬物の世界に「漬かる」。当時オート三輪を営業車代わりに、まっへ売り歩いていたそう。そんな昭和時代から全くレシビが変わらない漬物もあれば、あれやこれやと日夜試行錯誤した新作も多い。渾身の新作を紹介してくれる社長の玉井正一郎さんはいつもにこやか。好奇心・遊び心溢れるアイデアと、大洲産を愛する生産者の信条が同居する。「玉井さん」から次々と銘品が生まれるのも納得だ。

漬物には、日本人の知恵が詰まる。儉約令が敷かれるような江戸の貧しい時代に、身近にある食材をなんとか美味しく、日持ちするよう知恵を絞ったことで、漬物文化は大きく発展を遂げたと言われている。正一郎さん曰く、「本物の漬物ほど、余計なものを一切使っていない。」と。時に水害に見舞われる大洲は、それを逆手に取れば栄養豊富な土が水によって運ばれてくる恵みを最大限引き出すよう、シンプルかつ繊細に漬けることにこだわる玉井民友商店は、漬物の真髄を伝えてくれる。

漬物の真髄に迫る、老舗漬物屋のおすす分け

漬物詰め合わせ

肱川を再び流れる、 和醸良酒の風

大洲市・肱川
養老酒造
Yoro Shuzo



ふゆの朝、風が肱川を吹きぬけるように、のどごしの良いまろやかな味わい。口に含めば、豊かな吟醸香が華やく。300mlと720mlの二種。

和

醸良酒ということばがある。造り手の和は良酒を醸し、良酒は飲む人の和を醸す。酒蔵の門をくぐると、迎えてくれた三代目のやわらかな表情に思わず頬がゆるむ。「子どものようなものだから、できるだけ美しい状態で届けたい。」という想いのもと、酒造りは全て手作業。まさに体力勝負だ。毎日300kg以上の蒸した米をスコップで掘り返すところから始まる。それ故、少量しか生産できない希少な清酒。目で見て肌で感じて調整するからこそ、米本来の味わいが生きる酒ができる。容器は遮光瓶を使う。電灯の光さえ清酒の品質には差し障りがあるのだ。また、品温管理と健やかな酵母の育成も酒蔵の腕の見せ所。品温には細心の注意を払う。温度が高い

と、酵母が活発に働きすぎて酸味と雑味が出るのだ。過去の酒造記録と照らし合わせ、気候やお酒の状態を見つづける繊細な微調整をするのが常だった。

そんな酒蔵が、西日本豪雨で甚大な被害に見舞われた。「去年までの記録がないから、1からスタートです」。醸造中のお酒はおろか、過去の記録資料も全て流されてしまったのだ。被災して半年が経っても、酒蔵の修繕作業は続いた。先が見えず復帰を諦めかけていた中、「最後までやりましょう。」という多くの仲間が背中を押され、再び上を向いた。そうして復活した渾身の「風の里」。「これまでで一番真摯に向き合った。」と話す三代目の眼差しは、やさしくて強い。大きな苦難を乗り越えた今、和醸良酒が心にしみわたる。

◆ 養老酒造株式会社

住所：愛媛県大洲市肱川町山鳥坂49番地
Tel: 0893-34-2352
大正10年創業。大洲で唯一の小さな酒蔵で、ありのままの清酒をつくり続ける。隠れた酒蔵の隠れた清酒は、市場にはほとんど出回らないほど希少。

小さな酒蔵で、
全て手作りの希少な清酒

純米吟醸 風の里

純米にごり 風の里



1.新酒を知らせる杉玉が大変に感慨深い。
2.蔵の奥には、浸水時刻を指したままの時計が掛かっている。床上3mの高さまで水が押し寄せ、酒蔵の壁には今もその痕跡がある。3.「風の里 純米にごり」は、発酵途中の状態です。濃厚な味わいが特徴。純米酒ならではのコクと、すっきりとした後味のよさが楽しめる一杯。





1.定番の塩焼き。次から次へと手を伸ばしてしまう程、やみつきになる。2.河辺川の澄んだ流れ。3.甘露煮は丸ごと骨までいただける柔らかさ。4.河辺川を水を取り込んだ、広々とした養殖のいけすを魚たちが悠々と泳ぐ。釣り堀としても楽しんでいただくこともできる。



炭火焼や 刺身でいただく、 河辺郷の川魚

清らかな河辺川の水を取り込む養殖場だからこそ育つ、新鮮な川魚。希少な刺身は雑味がなく、食感も楽しめる絶品。

に比べると小ぶりだが、想像以上の存在感を示す。他に、定番の塩焼きやご飯に合わせていただく郷土料理「さつま」など、両店を訪ねる際には、是非召し上がっていただきたい逸品だ。

河辺の食は、豊かな自然素材に甘んじることはない。無限ではないからこそ、自然をひとつひとつ丁寧に育て、調味の手間暇を惜しまない。そこには、遠路はるばる訪ね来る人々を決して後悔させない、川の幸が待っている。



◆ あまごの里
住所：愛媛県大洲市河辺町北平4293
Tel：0893-39-2915
定休日：不定休



◆ 民宿 いわな荘
住所：愛媛県大洲市河辺町北平2455
Tel：0893-39-2254
定休日：不定休

大洲市内中心部から車で1時間程度の、自然豊かな山奥にひっそりと佇む。お食事処としてだけでなく、釣り堀や宿泊施設としても、遙々訪れる人々を楽しませてくれる。



古き良き日本の里山で育った

河辺郷の川魚

大洲市・河辺

河

河辺（かわべこう）と呼ばれる山里がある。大洲の山間地にあり、清流河辺川のもとで古き良き山里文化が根付く地域。市内中心部からおよそ車で一時間。肱川沿いを走れば、やがて車も家もまばらになり、代わりに山を縫う風の音や、川のせせらぎ、鳥の囀りが出迎えてくれる。山菜、クレソンが自生し、川にはアマゴやイワナ、ニジマスが泳ぐ河辺郷。六月になると、飛び交う螢を見に逢々訪れる人もいる。シンボルの「御幸の橋」はじめ、「浪漫八橋」と呼ばれる日本で珍しい屋根付き橋が八つも架かる。その中でも、住民が日常生活で利用する屋根付き橋があるのは、全国で十箇所ほどというほど珍しく、うち三つが河辺に存在する。自然と共生した景勝美を誇る河辺文化は、食にも通じる。

ここで川魚の養殖を営む「あまごの里」や「民宿いわな荘」では、河辺の美食を存分に堪能できる。渓流の水を取り入れ育てたあまごだ。あまごの里の名物甘露煮は、炭火でじっくりと魚を炙り、自然栽培の番茶で煮た後、醤油やはちみつなどで味付けをする。茶の成分で骨まで柔らかく、子どもでも食べやすい。いわな荘の名物は刺身。新鮮で美しい透明感に期待が高まる。水質の良い河辺の水で育つと、川魚特有の臭みや雑味を持たず、締まりのある歯ごたえと旨みがたまらない。海の魚

瀬戸内海伊予灘で育った

長浜の天然とらふぐ



長浜の名所、唯一の現役道路架道橋「長浜大橋」。肱川と瀬戸内海の合流地として漁業や木材輸送が栄え、数多くの船が往来。かつての長浜町長・西村兵太郎が架橋の立役者といわれる。

長

浜には、不思議な風が吹く。晩秋から早春、いつもは見えない風が正体を現し、巨大な龍のごとく、海へ向かって吹き抜ける。肱川上流の盆地にたまった霧が、早朝南の風に乗って河口へと流れるのだ。下流まで10キロ余り、くり返し蛇行する。「肱川あらし」と名付けられたこの風とともに、肥沃な一級河川肱川が長浜の港に流れ込む。この恵みを受けて、瀬戸内の長浜沖で獲れるふぐを「長浜ふぐ」と呼ぶ。長浜は、「一大産地なのだ。」

長浜港の直ぐ側にある「天然活魚濱屋」は、創業が明治時代という歴史ある鮮魚

店。店主の濱田毅さんは、とらふぐの本を自身で出版してしまうほどとらふぐ愛に溢れた方だ。いけすは、店の地下から汲み上げた打ち抜き海水を使っており、長浜ふぐがゆったりと泳ぐ。いけすで泳がせることで、お腹が綺麗になり、身が引き締まって美味しさが増すのだそう。長年培った目で、状態が良く納得がいくものだけを厳選して提供する。いけすからあがったふぐは、その場で丁寧な身欠きをし、熟練の技で一枚一枚薄造りにする。味、品質ともに、都市部の一流料理店からも高い評価を得ている、極上のふぐ。「長浜とらふぐの魅力は、多くのの人に知ってもらえたら嬉しい。」と濱田さん。しかし、一口いただくと、人に教えたくなくなるほどに美味い。

◆ 天然活魚 濱屋

住所：愛媛県大洲市長浜甲1018-1
Tel: 0893-52-0147

営業時間：7:00～17:00

前身の生魚問屋「濱屋商店」の創業は、明治時代にまでさかのぼる。天然とらふぐ、ハモ、アジ、他、四季折々の天然活魚を取り扱う。海水を引きたいけすを構える鮮魚店。



知られざる
麗しき
とらふぐ

打ち抜き海水で泳ぐいけすの天然トラフグ。いけすの環境にこだわり、中でも状態が良い納得のいくフグしか提供しない。



Gourmet

大洲市・長浜

天然活魚 濱屋

Tenen Katsugyo Hamaya



愛たい菜 旬野菜の詰合せ

ビストロサンマルシェ
シェフの目線 旬野菜詰合せ

Fresh Vegetables

大洲市中心部に広がる畑は、水源の肱川や、その支流の流砂により肥沃な土壌に恵まれ、農作物の栽培に適している。露地栽培が多く、季節に応じて旬野菜がそこかしこに顔を出す。大洲の旬が詰まった“今”が美味しい新鮮な野菜は、食卓を豊かに彩ってくれるだろう。



◆ たいき産直市 愛たい菜

住所：愛媛県大洲市東大洲1702-1
Tel: 0893-25-6262
営業時間：8:30～17:30
定休日：年始(1/1～1/4)、臨時休業あり
「JA愛媛たいき」が運営する産直市場。毎朝、大洲の旬を集めた新鮮な農産物が所狭しと並ぶ。開店後、午前中で売り切れてしまう人気の商品もあるほど、多くの人で賑わう。



◆ ビストロサンマルシェ

住所：愛媛県大洲市東大洲1048-3
Tel: 0893-25-0881
営業時間：ランチ11:00～15:00(10/14:30)、
ディナー 17:30～22:00(10/21:00)
定休日：火曜日、第1水曜日
地産地消と手作りにこだわり、料理は全て自家製。地元の朝採り野菜を毎日仕入れており、厳選素材を使った本格料理も楽しめる。

言わずと知れた柑橘王国である愛媛県。海岸沿いの開けた地形に、瀬戸内の太陽がたっぷりと降り注ぐ。伊予灘に沿った大洲市長浜地区は、主要な柑橘産地のひとつで、粘土質の土壌からコクのある柑橘が育つ。また、豊富な水源を誇る肱川中流域の市内中心部には、露地栽培の畑がそこかしこに広がっている。産直市場「愛たい菜」には、いつも採れたての旬の顔ぶれが揃い、地元客や観光客で賑わう。

大洲市以南で「南予」と呼ばれる地域は、人情豊かで温かな人柄も特徴だ。物腰が柔らかく、しかし根気強く、自然と向き合ってきた。この地の柑橘や野菜は、瀬戸内の太陽、さわやかな潮風、そして朗らかな人情によって大切に育てられている。

柑橘と野菜を訪ねる

Fruits & Vegetables



瀬戸内長浜の柑橘

Citrus

南国を思わせる緑味を帯びた鮮やかな伊予灘の海。ドライブスポットとしても人気がある大洲市長浜の海岸沿いから、ふと山を見上げると、一面が蜜柑色に染まった景色と出会う。美味しい蜜柑に必要なのは“ほどほどの厳しさ”だと柑橘農家の井上さんは語る。遮るものなく降り注ぐ太陽と、雨の少ない気候、瀬戸内の海風が、柑橘に丁度よい厳しさを与え、甘みを増した美味しい果実を育てるのだという。



柑橘王国の みかんジュース

Orange Juice

大洲産の柑橘を贅沢に使った濃厚な味わいのみかんジュース。もちろん果汁は100%。みかん本来の甘さと酸味のバランスが絶妙で、非常になめらかな口当たりだ。少し贅沢だが、お酒や甘酒と割っても美味しい。燦々と太陽を浴びて育った柑橘の魅力が凝縮された、絶品みかんジュースだ。

伝統とモダンを
融合させる、
これぞ職人の下駄

今や体幹トレーニングにも
使われる一本下駄



下駄を地域の教育・文化
活動へ活用する取り組み
に参画し、下駄の新しい
価値創造に取り組む。



◆ (有) 長浜木履工場

住所: 愛媛県大洲市長浜町黒田甲617
Tel: 0893-52-1234
昭和23年創業。かつて木材輸出で栄えた長浜港において、余った間伐材等を活用して下駄作りを始めた。

原木から一つひとつ
職人が切り出した

オーダーメイド下駄

遥

か昔、戦国時代に「下駄」という言葉が生まれたと言われる。以来脈々と暮らしに馴染んでいた下駄も、現在は「伝統工芸」と呼ばれてしまうほど、日常から離れた存在に感じる方が多いかもしれない。

愛媛県の山間部には、強度と耐久性に優れた檜が豊富にある。昭和初期、山間から瀬戸内海を貫く脇川は、木材輸送に利用され、長浜港は木材の集散地となった。そこで間伐材を利用した下駄作りが栄えた。

それから七十有余年。この地で下駄作りを継承し続けるのは、唯一、長浜木履工場(ながもく)だ。日夜、伝統と真摯に向き合いながら、新たな価値を模索している。工場には、かの有名な「阿波踊り」でお披露目する数千の下駄が所狭しと並ぶ。その傍らで一本しか歯のない下駄、思わず凝視してしまうような丸い下駄など、数えきれないほどにひしめき合う。「ながもく」の下駄は、履く人のその先を映し出す。装いを彩る下駄、健康を考える下駄、子

どもの成長を考える下駄―何れも「履くほど健やかに美しく」を目指す。また、地域や教育機関と連携して、下駄を頭の活性化に役立てる「長木保育下駄」という取り組みにも挑戦する。もしかすると未来の下駄は、体をつくり、心を整えるものとして、再び私たちの暮らしに馴染んでいるかもしれない。先人の知恵から応用した新しい下駄が、ここ長浜から生まれている。かつて日本人の足を守った下駄は、新たな価値とともに現代を生き続けている。



新人職人にはまず、見よう見まねで自分の下駄を作ってもらい、それを履いてみて「なぜ履きにくいのか?」という体験や気づきを大切に、下駄作りの細部にわたる拘りの価値を理解する。





媛ひのきテーブルウェア HIMEHINOKI Tableware

年輪と、 日々の物語



大洲産のブランド木材を
贅沢に一本くり抜いた

MUKU

途切れない美しい年輪が特徴。木のやさしい手触りと洗練されたデザインは、何気ない日常の時間を少しでも上質なものに変えてくれる。

日本最古の木造建築である法隆寺は、千三百年以上が経過した今も凛々しく健在する。悠久の歴史の中で幾多の風雨や災害にも動じず、かつての姿を残す。法隆寺がこれほどの月日を耐え抜いたのは、建材に檜を使っているからだと言われる。檜は伐採後も次第に強度が増し、なんと約二百年後にピークを迎えるのだ。

愛媛県は、2017年に檜素材生産量が日本一となり、その品質や安定生産に対する評価を獲得した。林業の歴史も長く、肱川流域や山間部を中心に発展。明治時代には後流しによる木材運搬が隆盛を極め、肱川河口の長浜は、木材の一大集散地となった。

現代における檜は、高級木材でありながら、建材のみならず日々の暮らしに溶け込む存在となった。「MUKU」シリーズに使われているのは、大洲産「媛ひのき」というブランド木材だ。贅沢に一本をくり抜き、一点ずつ職人が丁寧に仕上げる。そのため、年輪の模様や色味など表情が一つひとつ異なる。もちろん、檜特有のさわやかな香りや滑らかな触り心地もそのままに。

丈夫な檜のテーブルウェアは、長い間暮らしを彩ってくれる。何気ない団欒のひとつときや、特別な乾杯―重ねた年輪のように、日々の思い出が幾つも刻まれるだろう。そして、時に年輪はそれを思い出させてくれることだろう。

「媛ひのき 弁当箱 年輪」

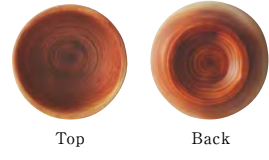
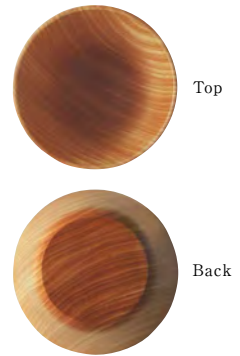
弁当箱として使うメリットは、松の木目の美しさだけではない。使い勝手の良い軽さも特徴だ。また、食品衛生法に適合したウレタンコーティングが施されているため、耐久性に優れた木材が傷みにくい。



「媛ひのき フリーカップ」

木地師が一つひとつクロコで削りだした木製食器。天然木は手に馴染み、口当たりが優しい。ウレタンコーティングは、木目がより美しく、色・におい移りの心配がないので、日本酒や温かいスープなど用途多彩。

心地よい重みがあり、
上質な手触りの逸品



「樹齢100年松のお猪口」

愛媛県産の樹齢100年の松は年輪の幅が細かく、その長い年月を重ねた美しい年輪は、同じものはふたつとなく様々な表情を魅せてくれる。油分を多く含むので通常の松よりも粘りがあり、未永く愛用できる。

ふるさと納税返礼品の取り扱い：一般社団法人 キタ・マネジメント
愛媛県大洲市大洲649番地1
発売元：株式会社 LINK WOOD DESIGN
愛媛県伊予郡砥部町三角289番地1 Tel:089-997-7759 <http://linkwooddesign.com/>

内なる
美しさを
まもる



養蚕農家瀧本さんが支える、
国産繭を使ったシルク製品ブランド

SILMORE

熟練の技と手仕事が高品質な繭をつくる。そんな繭から生まれた、肌になじむシルク由来の保湿成分。毎日使うものだから、本当にいいものを選びたい。

最

も美しい繊維として、古来より重宝される絹糸。その繊細な風合いと上質な光沢から、高級衣料や寝具に多く用いられる。絹糸が重宝されるのは、その見栄えの良さに加え、肌なじみのいい特有の滑らかさが、身に付ける人々を魅了してきたからだ。

実は「第二の肌」と呼ばれるほど、私たちの肌に近い成分で構成される絹糸。繊維は動物由来のタンパク質でできている。主成分のフィブリンは18種類のアミノ酸で構成され、紫外線吸収、吸湿・放湿性、抗酸化作用など、快適さと肌を守る機能を豊富に蓄える。近年、医療用の縫合糸や化粧品に成分を用いることも増えた。そうした繭や絹糸が持つ可能性に着目し、愛媛県産の繭でシルク製品ブランド「SILMORE(シルモア)」を立ち上げたのが、リバーズプロジェクトトレーディングだ。ブランド名には、Silk(絹)をMore(もっと)と、シルクへの大きな期待を込めた。純国産天然シルク由来の保湿成分を配合したシャンプーやボディソープは、髪や素肌に潤いと弾力を与えてくれる。

特有の保湿力に優れた「SILMORE」の要は、何より繭の品質だ。愛媛県は全国でも有数の産地の一つ。伊予生糸(いよいと)と呼ばれ、明治から大正にかけて、国産生糸の中でも数少ない良質な繊維として国際的評価を獲得して

きた。生産量こそ国内シェア10位程度にとどまるものの、蚕が食べる桑の生産に適した環境があり、小規模ながら品質の良さを勝負ができた。主要産地となったのは、肱川流域の大洲や西予。桑が水害に強いことも、養蚕業が発展

本さんは、その道五十年を越える熟練者。「SILMORE」に限らず、全国から繭を求めて人が訪れる。「結局は手作業がいい。」という言葉から、高品質な繭をつくり続けてきた自信と愛情が垣間見える。盆地の大洲では本来、寒



した理由の一つである。かつて世界一の絹糸生産を誇っていた日本だが、安価な海外製品の台頭により、今では最盛期の約1割以下に落ち込んでいる。そのような背景にありながら、現在も大洲で養蚕農家として活躍する瀧

暖差に弱い蚕の飼育は不向き。しかし瀧本さんはその常識を覆し続ける。西日本豪雨の災害で一時は生産できない状態となったが、なんとか復興を遂げた。あらゆる逆境の中、再び生まれたシルクが秘める可能性はいかに。

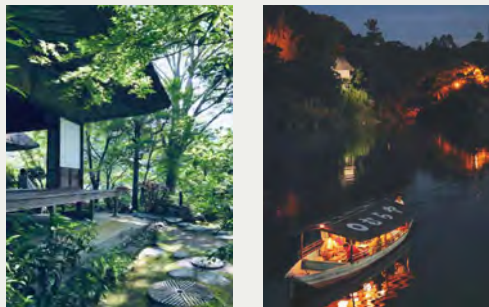


1.蚕のエサとなる広大な桑畑。
2.「大きな失敗を減らすには、結局手作業がいい。その代わり、力仕事よ。」と話す瀧本さんの手は、積み重ねてきた経験を静かに物語っている。3.蚕と50年以上も向き合ってきた瀧本さん。その養蚕を次世代へ継承する。



ふるさと納税返礼品の取り扱い：一般社団法人 キタ・マネジメント 愛媛県大洲市大洲649番地1
発売元：REBIRTH PROJECT TRADING Co.,Ltd. 愛媛県松山市立花3-3-38 <http://silmore.jp>

本冊子に掲載された商品は、
ふるさと納税の返礼品としてもお選びいただけます。



〈 大洲市ふるさと応援寄附金の活用 〉

肱川との共生に関する事業

子どもの未来に関する事業

文化創造に関する事業

健康・安心の福祉に関する事業

地域の力と活気創造に関する事業

〈 大洲市ふるさと納税 ポイント一覧表 〉 ※寄付額10,000円で30ポイントを付与、以降1,000円毎に3ポイントを付与いたします。

寄付額	付与ポイント	寄付額	付与ポイント
10,000円	30ポイント	50,000円	150ポイント
11,000円	33ポイント	60,000円	180ポイント
12,000円	36ポイント	70,000円	210ポイント
13,000円	39ポイント	80,000円	240ポイント
14,000円	42ポイント	100,000円	300ポイント
15,000円	45ポイント	200,000円	600ポイント
20,000円	60ポイント	300,000円	900ポイント
30,000円	90ポイント	500,000円	1,500ポイント
40,000円	120ポイント	1,000,000円	3,000ポイント

お礼の品をお申し込みの前にご確認ください

◎都合により、内容変更または同類相当のお礼の品に変更となる場合があります。◎農産物(生鮮食品)につきましては、天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。◎野菜につきましては、季節によって詰め合わせの変更される場合があります。◎その他、季節によってお礼の品の内容が変更になる場合があります。◎中元歳暮時期は、大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。◎写真は全てイメージです。ふるさと納税サイトに記載された内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。◎お礼の品は無くなり次第終了とさせていただきます。◎不在等による配達日指定のご希望は可能な限り対応致します。◎以上の項目につきまして、予めご了承ください。
※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。酒類は20歳未満の方はお申し込みになれません。

本冊子に掲載された商品についての詳細および、全ての返礼品の情報は、
ふるさと納税 WEB サイト「ふるぽ」または「ふるさとチョイス」をご覧ください。

[ふるさと納税お問い合わせ窓口] JTBふるぽ ふるさと納税コールセンター Tel.0570-666-532(代表)



「ふるぽ」



「ふるさとチョイス」

ふるさと納税に関する詳細は、大洲市 WEB サイト内のふるさと納税ページ
(<https://www.city.ozu.ehime.jp/soshiki/kikakujo/0518>) からご覧いただけます。

[お問い合わせ窓口] 大洲市役所 Tel.0893-24-2111(代表)、大洲市役所 総務企画部企画情報課 Tel.0893-24-1728



「大洲市」



Cover Photo

表紙写真について：暖簾は、城下町大洲を彩る数々の老舗、それらの銘店でつむがれてきた物語を象徴しています。そして、2018年7月の西日本豪雨災害から着実に復興する大洲は今、再出発の暖簾を掲げました。この先の未来も、暖簾が似合うまちとして。そうした想いを表紙に込めました。



大洲のうかい

屋形船で楽しむ日本三大鵜飼

岐阜県の長良川、日田市の三隅川、大洲市の肱川での鵜飼を日本三大鵜飼と称する。中でも大洲は、鵜匠船と客船の屋形船が併走して川下りをする、国内唯一の「合わせ鵜飼い」と言われる手法で行われる。川面に揺れる篝火が美しい。



臥龍山荘

粋を極めた数奇屋造り

伊予の小京都と言われる大洲を流れる肱川の景勝地、「臥龍淵」にある別荘。国の重要文化財に指定される。数奇屋造りなどの建築美や美しい日本庭園を味わうことができ、ミシュラン・グリーンガイド・ジャポンの一つ星に選出された。



大洲城

畔に行む見事な城郭建築

鎌倉時代末期に築かれた「地蔵ヶ嶽城」が始まりと言われる。2004年に木造復元された天守をはじめ、国指定文化財に選定された4つの櫓がある。清流肱川の畔に悠然と佇み、春には桜の名所として、多くの観光客や花見客で賑わう。

おおず赤煉瓦館

古き良き町並みの和洋折衷

イギリス積みの赤煉瓦構造で、屋根には和瓦を葺いた和洋折衷の造り。大洲の繁栄や当時の文化水準の高さは、臥龍山荘などの歴史遺産から知ることができるが、赤煉瓦館は明治の斬新さと大正浪漫を感じさせてくれる。本館の1階は土産物店。



如法寺

静寂の中で四季を感じる名刹

富士山(とみすやま)の中腹にある禅寺「如法寺」。仏殿は文化遺産として国の重要文化財に指定され、禅堂として仏教の歴史を肌で感じさせてくれる。深い森の中で豊かに守られてきた自然や景観の美しさは、訪れる季節によって表情を変える。



肱南地区の町並み (おはなはん通り)

華やかな時代の路地や町屋

肱南地区には、江戸時代の町割と家並みが忠実に残っており、周囲の路地には飲食店や雑貨店がある。小さな佇まいの中にも華やかな時代の記憶を感じさせてくれる町並み。おはなはん通りの北側は商店の蔵が並び、南側には武家屋敷が並び、



城下町大洲を巡る

大洲の中心部を堂々と流れる肱川。大洲城の眼下にあり、水郷の情緒漂う肱南地区には、城下町文化が広がる。