

愛媛県「大洲城」と「はなが牛」

2023-03-08 17:00:41

宇和島で松本零士とシーボルトの孫高子に触れた

松本零士は今年2月13日に85歳で亡くなった

丁度私が愛媛に滞在していた時だ こんなコピーを掲載した



松本零士さん「遠く時の輪の接する
処で、また巡り会える」宇宙への夢
を描き続け85歳で旅立つ

2



2/21(火) 5:01 配信

日刊スポーツ



松本零士さん(出身は久留米)の先祖は根っからの「大洲人」で高子の夫「三瀬諸淵」と同郷であ
った

高子が亡くなった年に松本零士が生まれている

後に大洲で高子の写真を見た時にメーテルそのものであったと驚嘆している

メーテルに連れられて「時の輪」で高子に会っているかも

ご冥福をお祈りいたします

「遠く時の輪の接する処で、また巡り会える」

伊予から大洲(おおず)に向かう

行く予定はなかったが、宇和島から松山に向かう途中にこの城を見てしまったからだ

もう一つは、松山三越の肉売場で紹介された「YUBOKU」のステーキハウスにも興味がある



内子の家並み

内子町は愛媛県の中央に位置し、松山から約40km



この古い建物は



内子座

大正天皇の即位を記念して地元有志により 1916 年に建てられた芝居小屋
まだ現役だ



大洲城が見えてくる



大きな井戸が



直径が約 3.8mあり、国内でも最大級の本丸井戸



大洲城の歴史

- ・小早川隆景(1585年～)羽柴秀吉の四国平定で、大野正昌は小早川、吉川連合軍に敗れた小早川隆景が城主となる
- その後隆景が九州転封により「戸田勝隆」16万石を封ぜられ主城となる
- ・藤堂高虎(1594年～)朝鮮で戦死した「戸田勝隆」の後を受け「藤堂高虎」が蔵入り大洲城を居城とした
- ・脇坂安治(1609年～)淡路国洲本より5万3500石が与えられ大洲城を居城とした
- 1617年、5万5千石で「信州飯田城主」として移る
- ・加藤貞泰(1617年～)6万石で大洲城に入城
- 版籍奉還まで続いた



城からの景色



天守の右側は「台所櫓」

櫓の中でも最大級 内部に土間や煙だしの格子窓が開けられている

平和な江戸時代は宴会が重視されたようだ

宇和島城にも大きな台所跡があった



大洲城の沿革



城づくりの様子

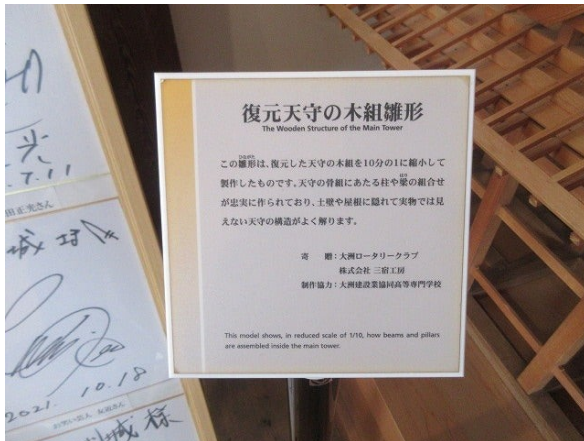


当時のままで修復された内部



店主の木組み模型 棟梁であった中野家保管

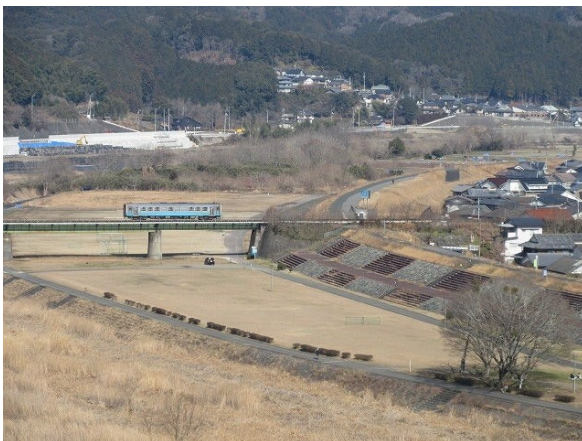




天守からの景色



電車が見える



「110 万円でお城に泊まる」
マスクミでも取り上げられた
トイレはトイレカー、風呂は温泉に移動、食事は目の前のレストランで
お城は宿泊するだけ



右側は下台所



下台所は城内の食糧庫としての機能を果たしていた



高床の土蔵風の造りになっている



「ゆうぼく民」

大洲城から西予市宇和町にあるステーキレストラン「ゆうぼく民」

松山三越の直営肉売場で紹介された店

松山市内にもあるがコロナの影響でテイクアウトだけであった(2月現在)



1996年～ 「はなが牛」「はなが豚」を食べられる店



1980年、手づくりのビニールハウスにたった2頭からスタート

- ・成長促進剤を使用していない(牛、豚)
- ・自社ブレンド資料を給餌している(牛)
- ・NON-GMO飼料を与えている(豚)
- ・加工肉は添加物を使用していない
- ・無加水製法で凝縮された味わい

2代目社長36歳はIT企業出身だという

スタッフの年齢も若い



メニュー

はなが牛ミスジステーキセット 2100 円を注文



サラダ



ライスと一緒に



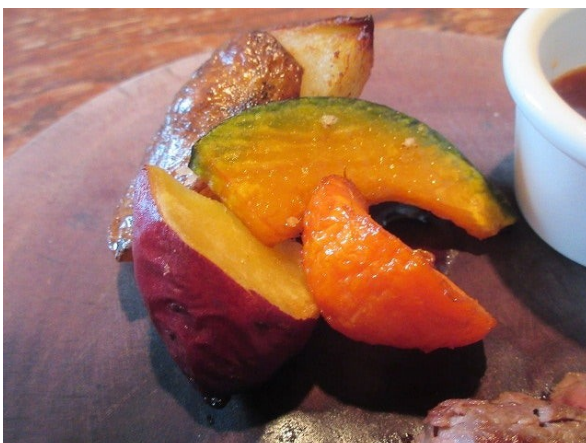
自家製ソース、岩塩、粒マスタードで
どれも直売所で販売している



ミディアムレアでいただく
柔らかくクセのない肉



焼き野菜もおいしい



ランチメニューにはないがせっかくなので「はなが豚とんかつ」も追加注文
何やらキッチンが騒がしい
後から気づいたことだが、とんかつのパン粉付けはあるが、フライヤーの準備がなかったのでは

揚げ具合を見ると少しムラがあることから、急遽フライパンで揚げたものだ



ロース肉の脂身部分をカットしていない

これでいいと思う

脂も甘くおいしい 肉もあっさりとしていておいしい

最近ではサーロインステーキでも脂部分を全部カットする店もあるが、脂身があつてのサーロインステーキだ

余計なことはしないほうがいいと思う



隣の加工所と直売所

若い女性スタッフが内臓肉の処理を行っている

スタッフが全員若く活気があり将来性を感じる

直売所には次々と客が訪れている



先程いただいたミスジ
隣はシャトーブリアン



熟成肉



加工品が安い これも正解

高くつけて最終過程でロスを出しては何の意味もない

先程食べたロースとんかつもこのものか



日本初大革命「お肉の追熟パック」



加工品



調味料売場

こんな肉屋さんが地元にもあったらいいなと思う



翌日松山三越の直営肉売場に行き、店長にレストランにって来たことを報告すると

「本当に行ったんですか 私も昨日本社にいましたよ」と

「何かとんかつの注文が入って混乱していましたよ」

その犯人は私達です

混乱させて申し訳ありませんでした

伊予に行ったらこのレストランは絶対おすすめです

これは



レモンのように見える



松山に戻る

時間があつたのもう一カ所



「ロシア兵墓地」

駐車場は松山大学キャンパス内 9時～17時



ワシリー・ボイスマンの墓
隣は日露友好の懸け橋



ロシア正教の十字架か



ボイスマン大佐銅像



日露戦争から第一次世界大戦にかけて
1905年9月21日死亡



日露戦争で捕虜になり祖国に戻ることなく亡くなった 98 人のロシア兵の墓



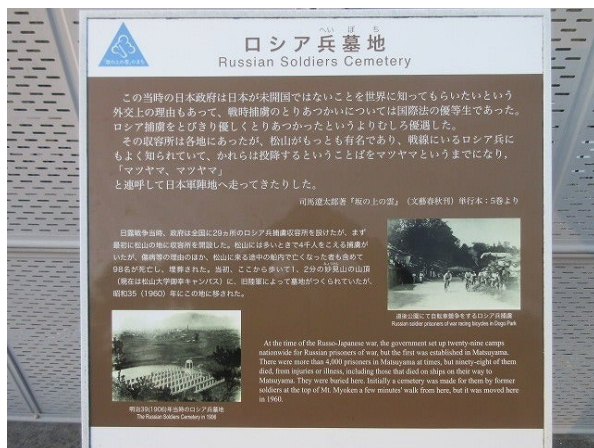
キレイに墓守されている
ゴミ一つ、枯れ葉一枚落ちていない
毎日掃除しているのであろう



ロシア兵墓地
日本は戦時捕虜の取り扱いについて国際法の優等生であった
ロシア捕虜を優遇した

ロシア兵収容所は各地にあったが、松山がもっとも有名で、戦線にいるロシア兵でもよく知られていた

彼らは投降することを「マツヤマ、マツヤマ」と連呼して日本軍陣地に走ってきたという
シベリアに個人の日本人墓地はあるのか？



ベトナムホイアンには江戸時代の日本人の墓がある
約 400 年間地元の人々が墓守をして線香を供えてくれている
頭が下がる こんなロマンスも



居酒屋「仁平(じんぺい)」

夜は松山の魚を満喫

連れが前に来たことがあるということで

繁華街から少し離れているため地元客で満席

こういう店がいい



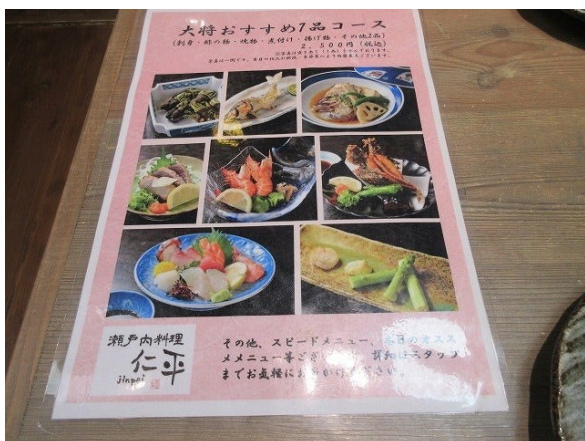
寿司ケースの鮮魚



伊勢海老も



よくわからないので「おすすめセット 7品」2500円を注文



先付け 3品



季節のほたるいか

器は砥部焼



かつおのたたき



お刺身盛合せ

鮮度がよくておいしい



マナガツオの焼き物



鯛のあら炊き



ホタテのグリル

四国はホタテ貝が捕れないので貴重品



メにお茶漬け

これが余分であった 都会のような上品な量ではないどんぶり飯
無理して完食



翌日は松山名物「鍋焼うどん」を食べて今治に移動

松山の「鍋焼うどん」と「今治城」

2023-03-10 17:02:16

(一社)惣菜協会「SOUZAI NEWS 2・3」



2022 年パリ SIAL のレポートを寄稿させていただいた



パリ SIAL は 2016 年、2018 年、2020 年(中止)、2022 年と連続 3 回訪問した
 連続で見ているからトレンドが分かる
 今年はドイツケルンアヌーガの年 今回訪問すれば 4 回目だ
 楽しみにしている
 また報告します



松山の続き

大街道の朝市がアーケードで行われている



惣菜がいっぱい



巻寿司もうまそうだ



丸ずしもある



「あんもち」も



おいしそうだが、これから鍋焼うどんを食べに行く



漬物



乾物



ここにも「しきみ」と「さかき」が
見分け方が分かりますか？



さかきの葉は一枚つつ上に伸びている



しきみの先はこうなっている

さかきは「チヨキ☺」

しきみは「パー☹」

と覚えておくとよい



アーケードを通りすぐ道を渡ると



こんな細い路地が



ここが鍋焼うどんで有名な「ことり」
昭和 24 年創業



10 時の開店と同時に入店



鍋焼うどんが出てきた

鍋の取っ手は熱くならないように工夫されている



代金はうどんと引き換えで



たまごを足すのを忘れた



こも肉うどんに油揚げ、かまぼこ
少し柔らかめのうどん



いなり寿司



EMPTY DISHES

完食



山茶花の花がキレイだ



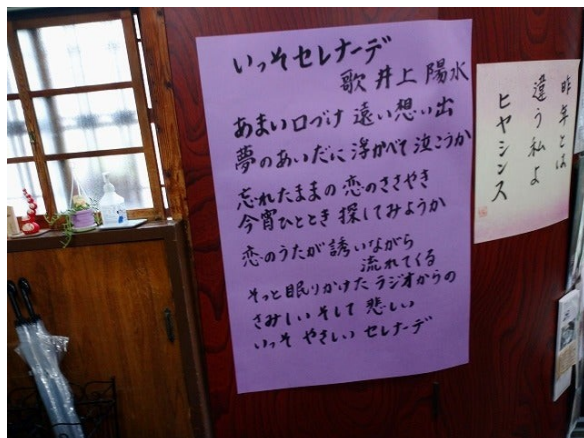
続いて「アサヒ」へ
連続食い



昭和 22 年創業
今は4代目だという



趣味で歌の歌詞が書かれている
毎月変わるといふ 4代目はとてもユニークだ



こちらは卵入りを注文
こちらも代金と引き換え 現金はエプロンのポケットに
「領収書を」などと言いつらい



特徴はつゆが甘いこと



七味唐辛子をたっぷりかける



うどんのコシはある



いなり寿司 2人前



こちらは人参、椎茸入り



ここも EMPTY DISHES

食べ過ぎた

私の仕事は食べること、伝えること



松山高島屋へ



入口には冷凍食品売場



魚屋さん



肉屋さん



「たちうおアスパラ巻」

これではなく「たちうおぐるぐる巻」が食べたい
後から考えるとこれも食べておけばよかった



練製品屋さん



ここもギフト用しかない

一本 1000 円近くする高級品

以前は焼きたてを販売していたが、コロナで止めたらしい



惣菜屋さん



ゴディバのスタッフはバレンタインデーを前に 6 人



モロゾフのスタッフは 3 人
価格の違いが表れている



連れがお土産を持たせてくれた
松山名物の「ハタダ 栗タルト」



うすずみようかん



松山から車で今治城に向かう



今治の地図



城へ続く道



海から塩水を取り込む施設



堀にはこのような塩水漁が泳いでいる



松の木に鳥が



今治城の不思議



堀と石垣の間に「犬走」がある
石垣の周りにテラスがあるようなもの
平和な江戸時代の産物であろう



虎口には大きな鏡石



鉄御門



鉄御門の前にもう一つ高麗門があり攻めてくる敵を食い止めるような構造
高麗門を突破すれば虎口ともう一つの鉄御門が

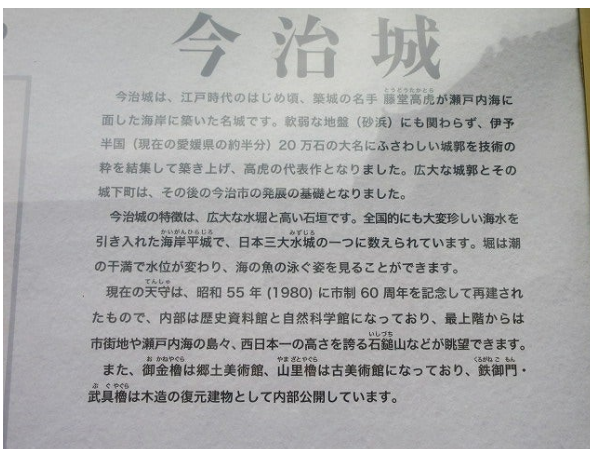


整ったキレイな城だ



今治城は、江戸時代のはじめ頃、築城の名手「藤堂高虎」が瀬戸内海に面した海岸に築いた名城

特徴は全国的に珍しい海水を引き込んだ海岸平城 堀は潮の満ち引き水位が変わり海の魚が見ることができる



藤堂高虎像

藤堂高虎の城は宇和島城、大洲城と見て来た どれも見事な城だ



藤堂高虎に城は東西南北どこから見ても整った立派な城だ



レプリカ



鎧



天守からの景色

前はここは海であった



しまなみ海道の橋が見える



「大山祇(つみ)神社」について説明

大三島(おおみしま)は今治市だ



城を跡にして「一笑堂」へ



店内



名物の鶏卵饅頭



3個入りを購入



夜は今治やき鳥「鳥林」



メニュー

どれも安い



焼鳥屋の定番のキャベツ



今治やきとりは鉄板で焼くのが特徴
お好み焼き屋の鉄板の半分のサイズ



皮



ネギ間



砂肝、ハツ



セセリ



手羽先と背骨(右側)の唐揚げ
鳥一羽を解体しているため背骨の部分も唐揚げにしている



焼豆腐
これがうまい



蓮根とチーズの挟み揚げ



地元産の「鳥生レンコン」
焼レンコンもおいしい



椎茸



エノキ茸

重しをして焼いているので平均によく焼けている



×はご飯の上に焼ナスとえのき茸

予想通りの味でおいしい

ここでもよく食べた



2人でよく食べた

よく食べ、よく見て歩いた

スーパーマーケットで鉄板を持っている店は、お好み焼きだけでなく鶏肉や野菜を焼いてもおもしろい