

『愛媛県大洲市』  
Issued September, 2020  
Ozu, Ehime, Japan

Vol.02

# おおず

美味いもの良いもの旅

大洲盆地の  
恩恵と、  
上質な地産

いつみや

# おおず

美味いもの良いもの旅

愛媛県大洲市

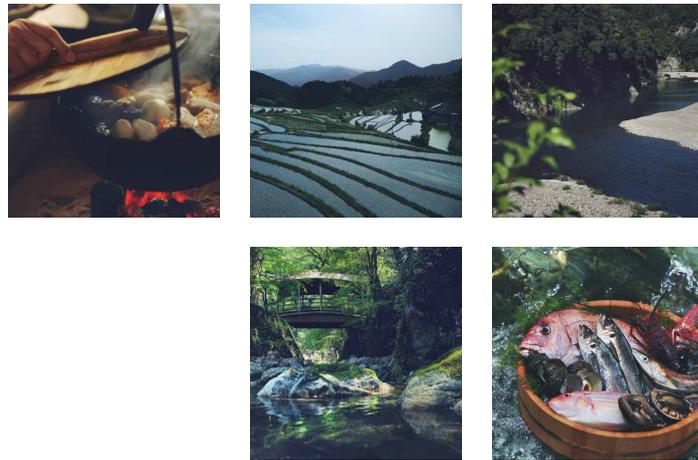
<https://jp.visitozu.com>

# おおす

美味しいもの良いもの旅

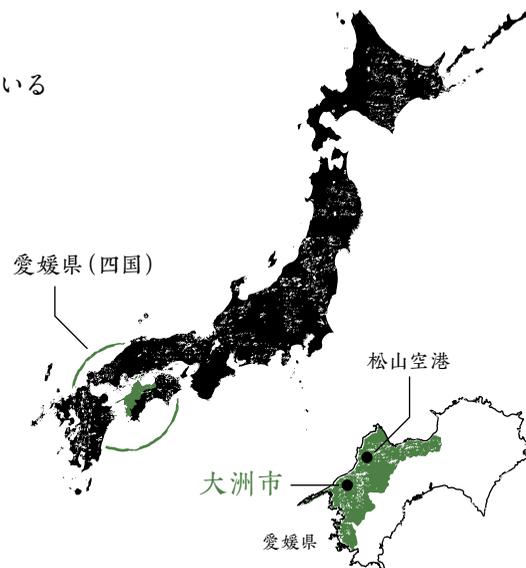
『愛媛県大洲市』  
Issued September, 2020  
Ozu, Ehime, Japan

Vol.02



## Contents

- P.03 特集：上質な地産のある暮らし  
語るなら、いもたき  
いもたきから紐解く、自然と地産
- P.11 時に荒ぶる肱川が、常に肥沃な土をもたらす
- P.13 大洲の美味を育む、寒暖差と霧の潤い
- P.17 川の幸が伝える、豊潤な水
- P.19 穏やかに見える伊予灘は、激しい潮流を秘めている
- P.21 特別な大洲
- P.23 大洲を巡る 城下町、長浜、肱川・河辺



愛媛県南部の南予地方に位置する大洲市。古き良き町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。

発刊日\_2020年9月  
発行\_一般社団法人 キタ・マネジメント  
〒795-0012 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+Design\_泉 功太 (SEKI co.,ltd.)  
Planning\_永海 明恵 (SEKI co.,ltd.)  
Photo\_泉 功太 (SEKI co.,ltd.)  
Text\_永海 明恵、渡部瀬梨奈 (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  
写真提供\_肱川あらし予報会

©General Incorporated Association KITA-Management



## 大洲盆地の 恩恵と、 上質な地産

大洲は霧のまちと言われるほど、盆地の寒暖差による特有の気候がある。度々起こる霧は窪地を隅々まで潤した。盆地を巡る水は、穏やかに肱川を流れ、時に荒々しく土を肥やしていった。大洲には、そうした自然との対話の中で受け継がれた上質な地産がある。この地の人々はそれを慈しみ、幾つもの季節を暮らした。



# 上質な 地産のある 暮らし

藩政時代、人々は収穫した里芋を持ち寄り  
幾度となく鍋を囲んだ。

この「お籠もり」と呼ばれた風習は、

三百年にわたる歴史の中で

「いもたき」と名を変え、現代に続く。

豊作を願ったこの風習を紐解けば、

受け継がれた上質な地産と、

大洲の人々の心が見えてくる。



# 語るなら、 いもたき

**大** 洲を語る上で、いもたきは外  
せない。代表的な郷土料理  
であり、現在は愛媛県内各地で催さ  
れるが、発祥は大洲とされる。その  
昔、市内を流れる清流肱川は、度々  
氾濫を起こしていた。その頻度は、  
江戸時代で三年に一度、明治から昭  
和前半にかけては、二年半に一度と  
も言われる。氾濫により、多くのも  
のが流されてしまったが、もたらした  
のは被害だけではない。度々の水没  
で大洲盆地には土や泥が流れ込み、  
肥沃な土壌が堆積した。水没で稲作  
がままならなくなる反面、人々は水  
や良質な土を好む里芋栽培に励む  
ようになった。藩政時代から、そう  
して採れた芋を農民同士が持ち寄  
り、豊作を祝って皆で炊いて食べた。  
当時「お籠もり」と呼ばれたこの慣習  
が、「いもたき」の起源とも言われる。

収穫儀礼であったいもたきは、三百  
年の歴史の中で名物となり、広く  
人々に親しまれる存在となる。それは  
まさに、肱川の恵みがもたらす美味  
の結実。なんとも滑らかな舌触りの  
里芋と、山間で採れた香り豊かな椎  
茸、鶏肉などの地産を鮎や鶏からとつ  
た出汁で煮込み、醤油と砂糖で整え  
る。甘めでまろやかな味わいだ。里  
芋は夏に育つことから、大洲では「夏  
芋」と呼ばれ親しまれる。煮込むと  
程よくほぐれ、優しい旨味が際立つ。  
八月末から十月半ば、変わらぬ催  
されるいもたきは、大洲の秋の風物  
詩だ。暮色蒼然の肱川畔。臥龍山荘  
を水面に写す如法寺河原で、睡み合  
う人々の声に耳を傾ける。自然の営  
みに寄り添い生き、心ゆくまで仲間  
たちと語らう様は、あらゆる時の流  
れを慈しむ人々の心を写すようだ。

三百年を生きる、  
大洲の味と習わし

いもたき

ご家庭でいもたきを愉しむなら、ふるさと  
納税返礼品としてもお選びいただける「い  
もたきセット」がおすすめ。大洲特有の甘  
めの御汁と肥沃な土壌で育った大洲産  
里芋が奏でる大洲の伝統の味。ぜひ銅  
を囲んで堪能いただきたい。

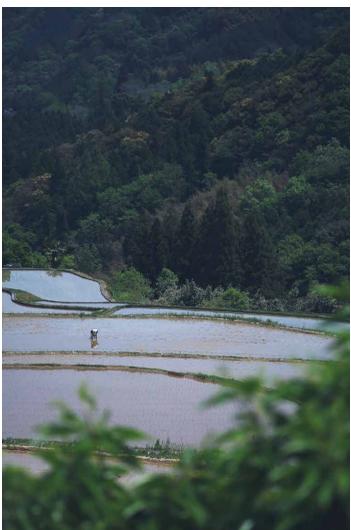
# いもたきから 紐解く、 自然と地産

かつて、収穫儀礼の風習であった  
大洲のいもたきは、  
清流肱川の恵みがもたらす  
美味の結実である。  
肱川を中心とした自然の営みは、  
多様な地産を育んでいった。



## 清

流肱川は、愛媛県南予地方を流れる一級河川。源流は標高460m地点にあり、474本の支川を束ねながら湾曲を繰り返して、河口の長浜に流れ着く。肱川水系は、南予地方の多くの市町と交わっており、愛媛県の地産にとって欠かせない水源だ。肱川は、柑橘王国愛媛の一助も担っているのだ。その支川の数も全国でも五本の指に入る。源流から河口までは直線距離で僅か18キロだが、名にある通り肘のように湾曲し、川の全長は103キロに及ぶ。また、川が削ってきたといわれる河口は山で挟まれ狭窄している。度重なる氾濫で被害も大きい。山間部から運ばれる養分の多い土が盆地に堆積していったことで、大洲は土質に恵まれた。肥料を与えずとも作物が立派に育つ畑も珍しくない。地産を支える人々にとって、肱川はただの厄介者ではなかった。



大洲市は山間部の肱川・河辺、中流域の旧大洲、下流域の長浜の4地域からなる。それぞれ山間、平地、海岸沿いと、盆地特有の多様な地形を有し、野菜、果物、魚介類といった多様な地産が育つ。

# 大洲の地に、 肱川あり

肱川の由来については諸説あるが、まるで肘のように大きく湾曲する様から、そう呼ばれるようになったとも言われている。肱川は窪地を潤し、山々の恵みを海まで運び、届ける。ここ大洲盆地には、自然と真摯に暮らす人々の知恵が生きた地産がある。

## 潮流と肱川がもたらす豊かな漁場

瀬戸内海へ面する長浜地域は肱川の河口でもある。瀬戸内海の潮流と川の流れ、瀬戸内の日照は豊富な養分を運び、身が良くしまった魚を多く育てる。これもまた海産を育むひとつの恵みとなっている。

## 山

々に囲まれている大洲盆地は、特に秋から冬にかけて朝晩の大きな寒暖差を生み、濃い霧を度々発生させる。時にその霧は、港町長浜の河口付近で、「肱川あらし」と呼ばれる世界的にも稀有な自然現象となる。豊富な養分が肱川の流れに乗って、長浜沖の瀬戸内海に行き届けられ、上質な海産が水揚げされる。また、山間域では木材が豊富だ。かつて肱川は、水の道として木材運搬も担っていた。大洲は良質な木材産地として評価が高く、長浜は、和歌山県の新宮や秋田県の能代とともに、その頃から三大木材集積地として隆盛を誇った。

先人達は肱川とともに生きる知恵を練り、水を好む里芋を育てはじめた。同じく水に強い桑を餌にした養蚕業が広く発展した時代もあった。そして、「うかい」や「いもたき」といった、現在大洲に根付いている文化も、紐解いていくと肱川と共に歴史を積み重ねてきたことがわかる。大洲の人々は自然が自在でないことを知り、その尊さを知っている。だからこそ、時に自然の荒々しさを目の当たりにしても、それらへの慈しみをもってこの地に暮らしている。

## 稀有な地形が起こす、寒暖差と霧と風

大洲は、四国山地と海に挟まれ狭窄した長浜河口に包まれた盆地地帯。河口は瀬戸内海に面し、市の中心を肱川が流れている。この地形は盆地特有の寒暖差と共に、霧を多く発生させ、海へ向かう強い風を生み出し、世界的にも稀有な霧と風の自然現象「肱川あらし」をもたらす。そしてこれらの霧は作物にも好影響を与える。

## 四国山地が蓄えた豊潤な水源

四国は清流と呼ばれる川が多い。降水量の多い四国山地で蓄えられた水量と川の形状が、淀みなき美しい水質を保つ。古くから鵜飼漁が根付き、江戸幕府への献上品として川魚を届けることもあったという。また肱川は、木材運搬や文化交流の礎となる川の道としての役割も果たしてきた。

## 水

## 肱川が運んだ肥沃な土質

大洲の農耕は、まさに自然と共にあるものだった。度重なる水害に見舞われながらも、人々は営みを絶やさぬため知恵を練り、仲間と集い、感謝の想いをつむいでいった。養分をふんだんに湛え、水はけの良い土は、良質の稲や里芋、多くの作物を育む。知恵と恵みの詰まった地産がここにある。

## 土

## 霧

## 長浜

## 潮

## 「城下町」

明治・大正の面影を残す町並み

## 「肱川」

## 「河辺」





Growing  
in Ozu

# 土の恩恵



時に荒ぶる  
肱川が、  
常に肥沃な  
土をもたらす



## 百

姓百品、百の姓。かつては耳にするが多かった言葉だ。現代において、農耕を生業とすることは農業と呼ばれる。百姓と聞くと、農業の前身にあるもののように感じる。こと農業は、田畑で作物を作り収入を得る職業のことを指す。一方で百姓は、同じように作物を育てるが、暮らしの周りにもあるものや、営みに必要なものを自ら用立てる知識や業を知り、生活している生き方のことを指す。だからこそ百姓百品、百の姓という言葉がある。

大洲で田畑を耕す人に会うと、この「百姓」という言葉を思い出す。盆地特有の寒暖差、霜や霧、度々の水害、決して干渉できない自然の営みの上で作物を育てることは、多くの失敗と経験を蓄えさせるものだった。

た。肱川が運んだ土を、大洲の方言で「たる」と呼ぶ。たるいはゆるい、柔らかいといった意味。この土には豊富な養分が含まれ、「たる」が堆積した沖積地は、肥料がいらぬほど肥えた。一方で、水害に弱い稲作だけでは安定した生活ができなかった。そこで、水を好む里芋栽培に力を入れた。ところが里芋は水に強い一方で、同じ畑で続けて栽培すると徐々に質が落ちる。そこで、里芋と米を同じ土地で交互に育てることで土を保ち、質の安定を図った。大洲はこうした歴史から、田畑が織りなすように並ぶ景色が広がる。そして人々には、たとえ水害の憂き目にあっても、「また、やろう」と前を向く強さがある。大洲の農耕は今なお、「百姓の知恵」を持って営まれているのだ。

里芋は水を好むため、他地域では水田で栽培されることが多い。水はけの良い大洲の土は里芋に適しており、肥沃な土で育つことで、身が詰まるとろりとした食感となる。

とろけるような柔らかさと  
独特の粘りに舌鼓

## 里芋



とろけるような柔らかさがある大洲の里芋は、煮とけず、その美味は確かなもの。市場に出回らないため、なかなかお目にかかれない。大洲の里芋を食すなら、やはりもたきが絶品だ。



大洲の良質な土と  
肱川の水源地で育った

## 棚田米

大洲の棚田米はかつて大洲藩の頃、献上品とされた。盆地の中山間部にある棚田で育つお米は、豊富な山の水源や寒暖差の大きな気候により、でんぷんが蓄えられやすく甘く美味しく育つといわれる。



# 大洲の 美味を育む、 寒暖差と 霧の潤い

1.天候に左右される原木しいたけの自然栽培は、ハウスでの菌床栽培よりも困難が多い。生産者は天候を考え、時には一つひとつ手作業で袋掛けし、丹精込めて育てている。大洲の原木しいたけは、肉厚でなめらかな食感が特徴。ホダ木や種駒、水と気候に至るまで大洲で循環し、自然栽培で育まれる特別な地産である。

2.大洲市山間域では杉、檜、栲、松などが豊富に育つ。かつて栲は、薪の原料として重宝されていたが、時代が移りゆく中で化石燃料が台頭していくこととなった。そこで、農林家によって、薪炭林に広がる豊富な栲を用いて原木しいたけの栽培が行われるようになった。

## 霧

はまさに、大洲を象徴する自然現象だ。大洲は、狭窄した肱川河口と山々に囲まれた盆地。そのため、朝晩の寒暖差が大きく、霧が非常に発生しやすい。晴れの日でも、日中近くまで霧がかかり、まるで曇りのように見える日があるほどだ。盆地内は風が弱く、日中は暖かくなるため、肱川からの水分が空气中に放出される。そして夜の間に気温が下がると、山地から冷気流が降りてきて、屋の水分が霧となる。

盆地で涵養された霧は、様々な気象条件が揃った日に、長浜河口に一気に流れ込むことがある。これが、大洲の霧の雄大さを感じる自然現象「肱川あらし」だ。通常、大きな川の河口は、三角州などがあり広いことが多いが、肱川の河口は元々隆起地帯だったところを川が削ってできたと言われており、狭窄している。この地形も、神秘的な自然現象を生む要因のひとつと考えられている。

古くよりこれらの霧は、作物に恵みをもたらしてきた。山間域から平地、海岸沿いまで土地の個性が豊富な大洲では、実に多様な作物が栽培されている。霧が現れる頻度が非常に高いことで、作物が乾燥せずに育ち、柔らかい食感や甘さに繋がるのだという。作物は昼間に光合成を行い、糖を蓄える。その糖は夜の間に消費をされるが、夜の気温が低いと、その消費が抑えられる。盆地ならではの昼夜の寒暖差が、こうして大洲の美味を作っているのだ。

自然栽培の  
濃厚な味と香りが際立つ

## 原木しいたけ





長浜の斜面を染める、  
遅しく甘く実った

### 柑橘

愛媛県の南部である南予方面は、  
言わずと知れた柑橘の名産地。伊  
予灘に行く長浜地区でも海岸沿い  
に太陽を燦々と浴びて育つみかん  
畑を見ることができる。

長浜の海に面した斜面は水  
はけの良い土質。柑橘畑全  
体へ万遍ない日照と、吹き  
抜ける潮風が柑橘に必要な  
厳しい環境をもたらす。遅し  
く甘く育った「紅まどんな」な  
ど、全国的に人気を博して  
いるブランドが育つ。



山間の果樹園で育つ  
ピオーネやシャインマスカット

### 葡萄

山間の高地にある畑で育った葡萄は、  
大きな寒暖差で甘みを蓄え、霧を纏い  
育つことで大変瑞々しい。大洲周辺で  
は良質の葡萄作りが進む。シャインマス  
カットはパリッと張りのある爽快な果実。  
ピオーネは種無しで食べやすい。

高地の寒暖差で  
みずみずしい果汁が溢れる

### 梨

高地の寒暖差と霧の恩恵  
を享受し、晴れの日が多い  
と言われる瀬戸内でふん  
だんに日光を浴びる。赤  
梨種を栽培しており、黄色  
く美しい褐色に実った梨  
は美味しさの証。新高梨  
や幸水梨、豊水梨、あきづ  
きなどお好みで。



みずみずしい  
果実を育てる、  
高地の霧と  
瀬戸内の太陽

生産量日本一を誇る、知る人ぞ知る

### キウイフルーツ

柑橘王国愛媛が定着しているが、その転換作物としてキウイ  
の生産も活発になった。大洲山間の高地に構えるキウイ  
畑は斜面を利用し、水はけと日照を工夫している。何百何  
千と実らせるキウイの受粉作業は手作業。樹上で完熟しな  
い果物として、追熟が重要なキウイは、受粉作業や収穫に  
おいても時期と手間が重要。寒暖差で甘みを鍛えられ、  
丸々と太ったキウイがたわわに実る畑は壮観である。





河辺地区は河辺郷と呼ばれ里山文化が根付く。新鮮なアマゴや鮎をいただけるお宿で、川のせせらぎに耳を寄せ、山々を縫う風を感じる。そんなひとときがあなたを待っている。

## 大洲のうかいに 代表される清流の川魚

### 鮎

「大洲のうかい」にも代表される川魚、鮎。素朴に囲炉裏で塩焼きに。香ばしく焼けた皮と、ほくほくに蒸し焼かれた白身。熱々のうちに丸ごと一匹食べる贅沢をどうぞ。



## 清らかな水が流れる 河辺郷で育った

### アマゴ

アマゴを丸ごと、山椒を合わせ、出汁のきいた炊き込みご飯でいただくのが河辺流。新鮮なアマゴは、刺身も絶品だ。明るい褐色に艶々と輝くアマゴの身は甘く、濃いめの醤油で茗荷や山葵と合わせて食べたい逸品。



水  
の恩恵

## 川の幸が 伝える、 豊潤な水

### 四 国山地の降水量は年間3,000ミリを超えることがある。

そして、四国には四万十川や吉野川といった著名な河川もあるが、全国的にみると全長は短い。降水量の割に規模はさほどでもないことから、水量の多さは際立っている。この安定的な水量が、高い自浄作用を生み、清冽な水を保つ要因となっている。肱川も、いつ何時目にしても豊かに水を湛えている。恵まれた水源で、農耕はもとより、かつて大洲半紙と呼ばれた和紙文化も栄えた。

肱川では、鮎やアマゴといった川魚が育つ。天然の鮎が味わえる地域が減少の一途を辿る中、肱川の風物詩「大洲のうかい」では、鵜が鮎をとらえる様を訪れる人々を愉しませる。アマゴが育つ上流の河辺郷は、山葵やクレソンが自生するほど優れた水質だ。雨季には蛍が飛び交い、自然豊かな里山の原風景が残っている。

**瀬** 戸内海の伊予灘に面する大洲の港町長浜。長浜沖には瀬戸内の島々が遠望でき、足元には青碧に輝く浜辺が見える。長浜特有の透明で美しいその浜辺は、水質の良さはもちろんのこと、伊予の青石と讃えられる緑泥片岩が波打ち際を彩っていることによるもの。瀬戸内の海は、一見すると湖のように穏やかであるが、干満差は高いところで3メートルを越える。この時、

外海に接する水道を通じて海水が流入を繰り返す、活発な潮流を生んでいる。また、豊富な養分を蓄えた肱川の淡水が注ぎ込み、海水とぶつかりあうことで、プランクトンが集まって上質な海産物が育つ。年間を通して水温の変化が少なく、魚の活性が高いため、程良い脂と身がしまった海産物が水揚げされる。名物の天然鰹は、これらの豊富な養分と

潮流のもとで逞しく育つ。瀬戸内に降り注ぐ太陽光によって、鰹の餌となる魚介が良く育ち、格別な味わいとなるのだ。そして、天然とらふぐも有名。長浜の海産に代表される、「長浜ふぐ」と呼ばれるその味や品質は、食通を唸らせる確かなものだ。それは、都市部の一流料亭などからも高い評価を受けるほど。

長浜界隈には、古くは明治から営む鮮魚店や、海産が自慢の食処も多い。こうした店舗の料理人は、この地の海産に合うようにと、自前で醤油やポン酢をこしらえていたそうだ。美味への妥協がない長浜の海の幸を、ぜひとも堪能してもらいたい。



緑泥片岩と澄んだ海水が美しい長浜の海。朝から夕暮れまで、潮の満ち引きと太陽光の加減で多彩な表情を見せる。



穏やかに見える  
伊予灘は、  
激しい潮流を  
秘めている

肱川が流れ込む、瀬戸内海伊予灘の恵み

## 天然魚介

長浜港で水揚げされた旬の天然魚介。愛媛を代表する鯛をはじめ、豪華な顔ぶれが並ぶ。鰹は湯引きでも焼いてもよし。雑味がなく、ふんわりとした格別な味わい。名だたる料亭からの引き合いが多いことも、その味や品質を裏付けている。





## 歴史的価値の高い邸宅で、 豪商の息吹を感じる特別な一夜

**大** 洲城を中心に広がる町並みは、現代の私たちに城下の時を届け、大洲らしさを伝える。2020年夏、大洲の名だたる名家の旧邸宅は、古民家ホテル「NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町」として、新たな息吹を吹き込まれた。まち全体がホテルという構想のもと、脇南エリアに分散する町家や古民家にて、特別な滞在を愉むことができる。

城下町大洲で暮らすように泊まることのできる「NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町」。それぞれ異なるコンセプトの客室は、蔵や庭園など日本建築の意匠を活かし、懐かしさと新しさが交わる。



# 特別な大洲

静寂の木造天守で夜を明かせば、まさに当時の大洲城主のひとときを追体験しているようだ。翌朝は、重要文化財である臥龍山荘を貸し切り、朝露のかかる脇川畔で殿様御膳をいただく。

## 時の堆積はそのままに 特別な空間を

**古** 民家が持つそれぞれの良さはそのままに、建物が長きにわたり積み重ねた時間を感じながら泊まることのできる。エグゼクティブルームでは、一棟貸し切りで大洲城を眼前に望む。各客室は檜風呂などを採用しており、上質な浴室で旅の疲れを癒やすことができるのも嬉しい。日頃の喧騒から離れ、大人の城下町大洲を存分に堪能したい。

[ NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町 ]  
1名1泊 16,940円(税別)~  
※料金は参考価格です。  
<https://www.ozucastle.com/>

## 奇跡的に残存した木組模型から復元、 日本初の木造天守に泊まる贅沢

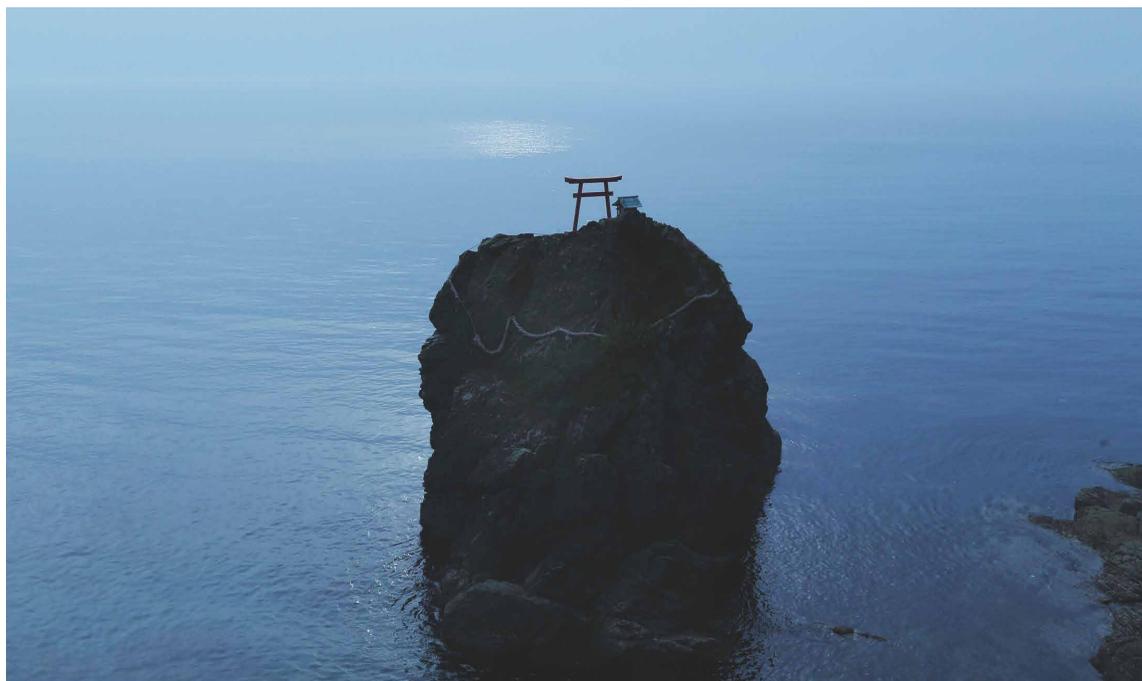
**鎌** 倉時代末期に守護として国入りした宇都宮氏によって築城されたといわれる大洲城。明治維新後に取り壊されてしまったが、当時の木組模型などが奇跡的に現存していたことから、見事に復元された。城下町としての大洲の歩みを示す最たるものであり、城郭建築を隅々まで味わうことができる。「大洲城キャッスルステイ」は、その木造天守に貸切宿泊し、城主気分を満喫できる特別な体験だ。

[ 大洲城キャッスルステイ ]  
年間 30泊30組様限定  
2名1泊 100万円(税別)  
1名追加毎に+10万円(税別)  
※2~6名様のお客様のみ受付  
<https://jp.visitozu.com/archives/feature/130>



# 長浜

大洲を巡る



## 綱掛岩

長浜の穏やかな海に、鳥居の存在が浮き立つ様が幻想的な綱掛岩。天平12(740)年、朝廷に対して起こった反乱を伊予の国主越智玉澄などが鎮圧した。その途中、船の綱(ともづな)を投げ、滞在した岩を「綱掛岩」として伝承している。

長浜は、肱川が瀬戸内海に流れ込む河口一帯の地域。かつて肱川は、木材運搬の水の道として隆盛し、長浜は木材の一大集積地であった。激しい潮流で育った海の幸が多く水揚げされ、新鮮な海産を味わうことができる料亭が点在する。その沖合に美しい夕陽が沈む頃、町を縫うようにやさしい潮風が吹き抜ける。夜明けになるとあたりの空気は一変し、朝霧立ち込む勇壮な風となる。表情豊かな自然が織りなす風景だ。

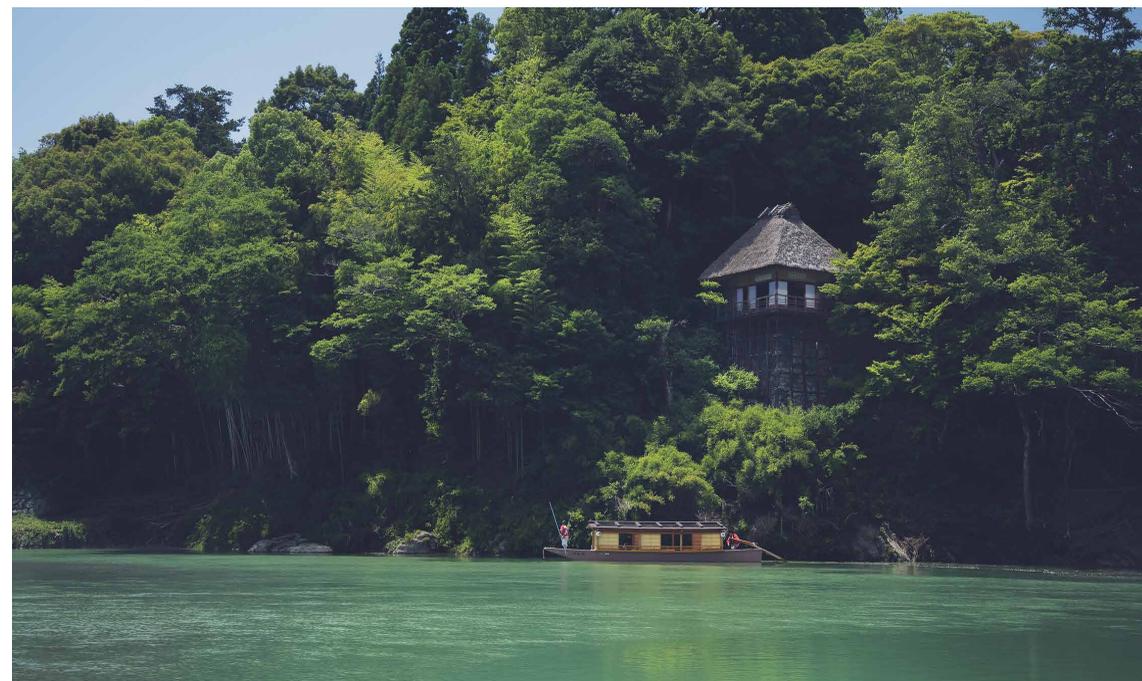


## 肱川あらし・長浜大橋

4.霧が音とともに、肱川沿いを一気に流れ出ていく様には思わず息を呑む。長浜だからこそ見られる、稀有な絶景だ。5.河口に架かる長浜大橋は、現役最古の道路可動橋。

# 城下町

大洲を巡る



往時の営みを、色濃く残した大洲。大洲城を中心に城下町文化の残るその古き良き町並みは、歩き眺めるだけで心が解されるように趣深い。肱川畔に佇む臥龍山荘は、隅々にまで技巧を凝らした数寄屋建築と、時間帯や季節によって移ろう表情が美しい庭園にまで意匠が光る。うかひの屋形船からは、その臥龍山荘を間近に見上げることができ、涼風を楽しみながら郷土料理やお酒に舌鼓を打つのも一興。

## 臥龍山荘

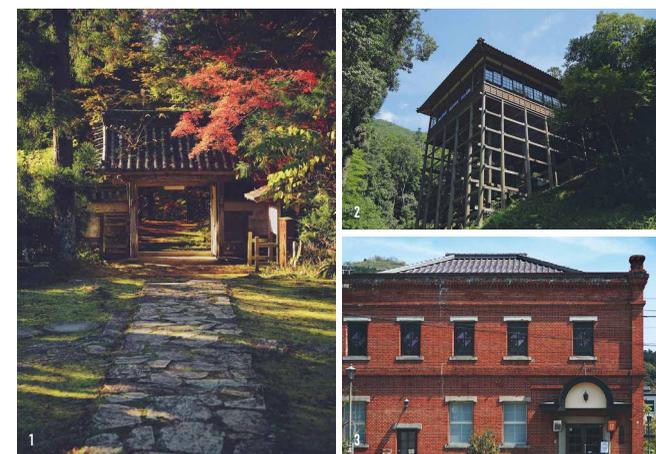
質素でありながらもその隅々まで技巧を凝らし、洗練された数寄屋建築。大洲には、その傑作である臥龍山荘がある。河内寅次郎によって建てられたこの山荘は、構想に10年もの歳月をかけられたという。その建築美は、ミシュラン・グリーンガイド・ジャポンで星一つを獲得したほど。

## 如法寺・少彦名神社

1.国指定重要文化財で、大洲藩二代藩主・加藤泰興によって築造された歴史ある禅寺。緑に囲まれた静寂の美に心を奪われる。作務衣に身を包み、座禅で心を静めれば、ひと際風情ある大洲を堪能できるだろう。2.山の斜面に佇む少彦名神社の参籠殿も、名建築の一つだ。日本独特の建築様式「懸け造り」が存在感を放つ。

## おおず赤煉瓦館

3.赤い煉瓦が町並みに映える、和洋折衷の異文化建築。明治に隆盛した養蚕業を支えるための大洲商業銀行本店として建築されたもの。大洲や愛媛の選り抜かれた品々を取り揃える土産物店として人気だ。旅の最中、ここだけの出会いがあるかもしれない。



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

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  
「ふるなび」「ふるさとチョイス」「ふるぽ」をご覧ください。

[ ふるさと納税専用コールセンター ]

大洲市ふるさと納税サポート室 Tel.050-8888-8278



「ふるなび」



「ふるさとチョイス」



「ふるぽ」

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/kikakujuho/0518>) からご覧いただけます。



「大洲市」

[ 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

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。◎不在等による配送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。



大洲市の公式観光情報サイト「Visit Ozu」

大洲市の公式観光情報サイトにて、古き良き日本を愉しむことができるまちの情報を、日々お届けいたします。本誌を通して、大洲市に興味を持たれた皆さまにお越しいただける日を、心よりお待ちしております。

<https://jp.visitozu.com>



Cover Photo

かつて大洲城下町に佇む老舗料亭として、人々の舌を饗した邸宅は、大洲市を訪れる人々の“時”を持って成す空間として、御宿へと生まれ変わりました。暖簾は、数々の老舗や銘店でつむがれた物語を象徴しています。この先の未来も、暖簾の似合うまちとして。

大洲を巡る  
河 肱 川 辺

大洲市内を流れる肱川上流域に位置する河辺。山里文化が色濃く残り、河辺郷と親しまれる。四国山地の雄大な山々に囲まれ、日本国内でも珍しい現役の屋根付き橋が点在する。御幸の橋をはじめとした浪漫八橋の歴史は、明治まで遡る。雨露を凌げるようにと造られた屋根付き橋は、かつての暮らしの面影を残し、今もなお人々の心柄の象徴としてそこに在り続ける。また、肱川地区は、清流肱川の中流に位置し、川を挟むように両側に山々がそびえ立つ。大洲市唯一の酒蔵である養老酒造や、秘湯の小菽温泉、老舗菓子などが点在し、山間部では原木しいたけが育てられている。

小 菽 温 泉

6.溪流のほとりに位置する、知る人ぞ知る温泉宿。大正時代から在る湯治場で、なめらかな湯触りの湯は神経痛や不眠、皮膚病などに卓効があるほか、美肌効果も高い。湯上がりにいただくアマゴや鮎、岩魚といった川魚の塩焼きや鶏鍋は絶品で、ここでしか味わうことのできない美味。



才 谷 屋

7.浪漫八橋のひとつ、龍王橋のすぐ近くにある才谷屋は風情溢れる古民家宿。坂本龍馬の生家の名を借りたこの宿は、古き良き純日本造りの建築美が見事に再現されている。囲炉裏を囲んで名物料理雉すきに舌鼓を打ち、い草の香りが心地良い座敷や穏やかな風の吹く縁側で過ごす時は至福だ。



御 幸 の 橋

御幸の橋、三嶋橋、豊年橋、帯江橋、龍神橋、ふれあい橋、龍王橋、秋滝橋、飛石橋の8つの橋を総称して「浪漫八橋」。明治から河辺の人々の暮らしと自然を結んでいるこれらの橋は、深遠な浪漫を感じさせてくれる。