

おおず

美味しいもの良いもの旅



おおず
美味しいもの良いもの旅

おおす

美味いもの 良いもの の旅

『愛媛県大洲市』
Issued November, 2021
Ozu, Ehime, Japan

Vol.03

Contents

P.03 この地に^{とど}逗まり、暮らすように旅をする

P.07 上質な、大洲産繭のシルクと出会う

P.09 靄の恵み、森の温もりにやすらぐ

P.11 至福のひとつとき、魅惑の鰻

P.13 熟練の技で光る、天然魚

P.15 秘蔵っ子、紅まどんな

P.17 今宵の美酒、うかいの町の大吟醸

P.19 特別な大洲

P.21 旅の静寂から見つめる、暮らしと営み

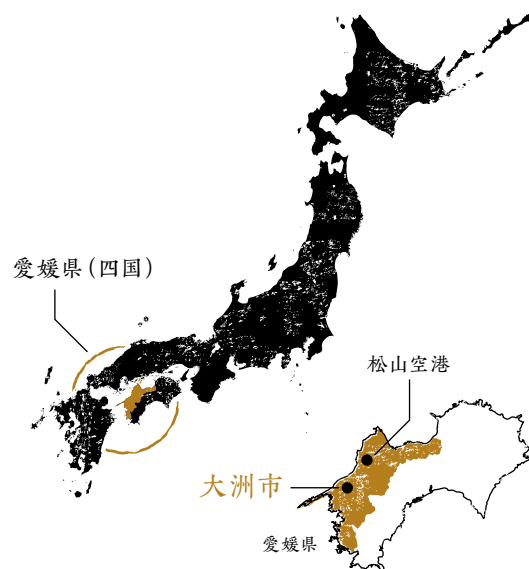
P.23 日本初の本造天守に泊まる贅沢

発刊日_2021年11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

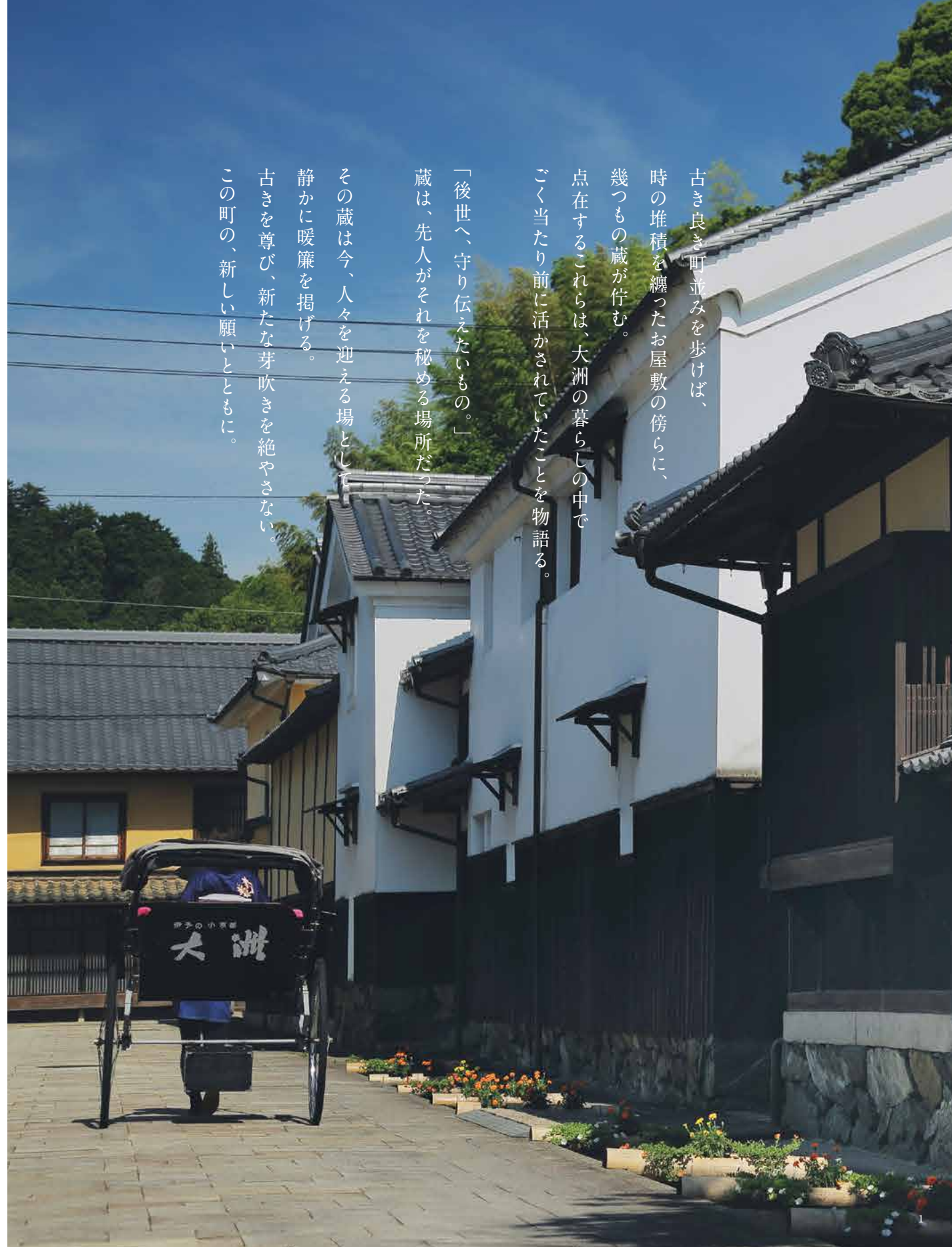
Edition_竹岡 寿理 (KITA-Management)
Creative Direction_泉 功太 (SEKI co.,ltd.)
Art Direction+Design_泉 功太 (SEKI co.,ltd.)
Planning_永海 明恵 (SEKI co.,ltd.)
Photo_泉 功太 (SEKI co.,ltd.)
Text_永海 明恵、大内 美咲、古崎 千里 (SEKI co.,ltd.)
Account Executive_玉里 社司 (SEKI co.,ltd.)

※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



愛媛県西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、山間部の河辺地区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。



古き良き町並みを歩けば、
時の堆積を纏ったお屋敷の傍らに、
幾つもの蔵が佇む。
点在するこれらは、大洲の暮らしの中で
ごく当たり前に活かされていたことを物語る。
「後世へ、守り伝えたいもの。」
蔵は、先人がそれを秘める場所だった。
その蔵は今、人々を迎える場として
静かに暖簾を掲げる。
古きを尊び、新たな芽吹きを絶やさない。
この町の、新しい願いとともに。



Discover
Another Ozu

この地に逗まり、
暮らすように旅をする。
それは、数々の上質に
出会う旅。

初秋、明け六つ。

大洲盆地は、厚い朝霧に包まれる。

風が起き、朝日が霧に触れる。

流れる霧の狭間から、大洲の町が覗く。

灯りだす明かりが、今日の始まりを知らせる。

まるで、薄絹で包まれていた

宝ものが解かれ、

少しずつ光が射すように。



かつて「大津」と記され、
水運の要所であった大洲。
山々に囲まれた盆地でありながら、
縦断する清流肱川により
様々な文化や人が往来し、
この地で花開いてきた。
戦火を免れ、江戸時代の町割り、
明治大正期の町並みが現存したことは
まさに奇跡と言える。
このような有形の資源をもとに、
形を持たない文化や歴史が紐づけられ、
大洲の記憶として呼び起こされた。

旧城下町にあたる肱南地区は、
今日までその町割りや蔵が多く残る。
古き良き町並みが残るということは、
先人たちが大切に
住み繋いできたということ。
大洲の町を気ままに歩けば、
上質とは何かを知ることができる。
時の流れと先人たちの息遣いが醸成した、
“本物”にふれる旅はここから。



Product

上質な、 大洲産繭の シルクと出会う

近江真綿布団
正絹富士絹

つくり手の愛情と手間ひまから生まれる

シルク製品

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
製造元（近江真綿布団正絹富士絹）：国産シルク 近江真綿布団専門店



春の繭は「春繭（はるまゆ）」と呼ばれ、特に上質だそう。近江真綿布団専門店の真綿布団は、その年に生産された上質な大洲産の繭を100%使った純国産近江角真綿を、丹精込めて1枚1枚手引いてつくられる。

明

治から大正にかけては、大洲が最も栄華を極めた時と云われる。養蚕・製糸・木蠶がそれを支えた。武家屋敷跡等が製糸業に活かされ、昭和初期まで一大製糸地帯であった。今も町の随所に面影が残る。現在もここで養蚕を営むのが瀧本養蚕。ここに「大洲繭」の真髄が宿る。

瀧本養蚕は、瀧本亀六さんが四代目として長く支え、現在は孫の慎吾さんが五代目を継ぐ。西日本豪雨災害で甚大な被害を受け、亀六さんは廃業も考えた。しかし「祖父が築いた伝統を無くす訳にはいかない」という慎吾さんの決意が、養蚕の未来を再び照らす。養蚕は年四回行われ、その間一日三回、桑葉を蚕に運ぶ。桑畑は蚕舎から山道を車で数分。山中の開けた一帯に広がる。ここで毎回荷台いっぱい桑葉を積

む。葉をより分ける瀧本さんの眼差しは、蚕への愛情に溢れている。「食べものは新鮮で、傷んでいない方がよい。人もそうでしょう。」蚕は、朝から晩まで美味しい桑の葉を、音を鳴らして食む。偏りなく桑が行き届いているか目を光らせ、蚕舎は蚕が過ごしやすい二十四度に保たれる。大洲は盆地故に寒暖差が激しい。それ故、本来養蚕には不向きな環境だが、育てのひとしおの配慮がそれを凌駕する。五齢を終え、時が来た蚕は上を目指し、繭をつくる。こうして大洲繭は生まれるのだ。大洲繭で作られた上質なシルク製品を、是非手にとって感じてもらいたい。





オーダーメイド
下駄



大洲産ヒノキ
を使用した
ゴイチスツール

大洲産の木材を使用。化粧台や洗面所にも収めやすいコンパクトな大きさ。

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

提供元（大洲産ヒノキを使用したゴイチスツール）：OZU+
愛媛県大洲市大洲393 Tel:0893-52-0147

大洲産の木材で 職人が丁寧に仕上げた

木製クラフト

大 洲盆地を覆う霧。四国山地へ降り注ぐ豊富な雨、盆地を囲む山々、多くの支川があり湾曲して流れる肱川。朝霧はこうした特有の地形が生み出す現象の一つ。霧は山の奥深く、頂上付近まで届き、森林は潤む。山間では古くより杉、檜、桐、松が育ち、肱川は上流から河口まで木材を運搬する道として栄えた。こうして木材が集まる長浜は、かつて和歌山県新宮、秋田県能代と肩を並べた木材の集積地であった。

長浜で栄えた木材文化は木履製造という形で今に続く。和装に合わせる下駄や雪駄、徳島の阿波おどりで活躍する踊り下駄、健康を考える一本歯下駄など、古今の多彩な価値を纏った木履が揃う。また、百年檜を用いたカップ、スツールなど、豊かな暮らしの年輪を刻んでくれるような木工が、続々と生み出されている。肱川がもたらした木材文化は、日本の古き良き伝統を継承し、新たな感性とともに今に受け継がれる。



暖ひのき
弁当箱 年輪

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

製造元（暖ひのき弁当箱）：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

ゴイチ
低座椅子

霧の恵み、
森の温もりに
やすらぐ

飽くなき探求心と
清流が育む

肱川の鰻

◆ たる井旅館（料苑たる井）

住所：愛媛県大洲市若宮465-1

Tel: 0893-24-4585

創業は昭和47年、水郷大洲の老舗料亭。大洲の郷土料理を堪能することができ、観光客はもとより、地元の常連客も多く顔を出す。



永六年（一三九九年）、「鈴鹿家記」に日本で初めて鰻の蒲焼が文献上に登場する。より現代の調理法に近づいたのは、江戸の元禄時代以降のこと。日本人の鰻を美味しく食べようと試みる飽くなき探求心は、とどまる所を知らない。

大洲にもその探究心が宿る。肱川は大洲に大きな恩恵を与えてきた。鰻飼を根付かせ、稲や里芋を育む土壌を潤してきた。先人たちが真摯に向き合い、丹精込めて育てられた鰻をいただく。

大洲で鰻を提供する料亭、料苑たる井。観光客だけではなく地元の常連にも愛され、この地で長く暖簾を掲げる老舗だ。鰻の皮が香ばしく焼け、脂がじわじわと網を伝う。先々

応

代より約九十年間継ぎ足されてきた秘伝のたれの香りが、鼻腔をくすぐる。大正時代から受け継がれてきた伝統のたれ。醤油は地元の蔵のものを一貫して使っている。年季の入った職人の手が団扇ではたはたと風を送れば、たちまち煙が立ち上る。じっくりと鰻の焼き上がりを待つこの時間がなんとたまらない。

重箱の蓋を開けると、つやかかな鰻の蒲焼。添えられた山椒の風味が心憎い。ふつくらとした身に箸を沈ませれば、これぞまさに至福の時。肝吸いは、鰻が新鮮だからこそ提供できる飾らない味だ。体を芯から温めてくれる。また暖簾をくぐりたくなる、そんな季節の訪れ。



至福の ひととき、 魅惑の鰻

注文を受けてから手際よく捌き、煙を纏う鰻を、熟練の職人が一串ずつ丁寧に焼き上げてお届けする。

熟練の 技で光る、 天然魚



◆ 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、鰻、鰻、他、四季折々の天然活魚を取り扱う。海水を引いたいけすを構える鮮魚店。

港町である長浜では、魚に合わせた自家製ばん酢をこしらえる家も少なくない。ばん酢は魚の上品な甘みを引き立たせる。鰻はしゃぶしゃぶや天ぷらに。新鮮な鰻が手に入る長浜だからこそ、肝をいたくのも一興。

肱 川の水とぶつかる潮流の恩恵をうけ、長浜沖では上質なふぐや鰻が育つ。豊富な養分と潮流が、海の幸の滋味を引き立てる。加えて長浜の職人達の技は、これを磨き上げる。創業百年を超す「天然活魚 濱屋」の店主は、この地の魚を知り尽くす。長浜の天然魚は身の締まりが強いので、調理まで少し身を寝かすそう。特にふぐは、水上げ後に身欠きをしたら二晩ほど寝かせてから薄造りにする。新鮮な鰻はひと口頬張れば、熟練の骨切りの技が施されていることがわかる。名だたる料亭からの引き合いも多い美味だ。

港町である長浜では、魚に合わせた自家製ばん酢をこしらえる家も少なくない。ばん酢は魚の上品な甘みを引き立たせる。鰻はしゃぶしゃぶや天ぷらに。新鮮な鰻が手に入る長浜だからこそ、肝をいたくのも一興。



食通が唸る瀬戸内長浜沖の

天然とらふぐと鰻

長浜で水揚げされたとらふぐや鰻は、熟練の技で堪能したい。「NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町」のレストランでは、フレンチの技法で愉しむことができる。

秘蔵っ子、 紅まどんな

柑橘王国の最高品種

紅まどんな



峯田さんの姿勢は、常に試行錯誤を重ねて挑戦し続けることの大切さを教えてくれる。その力強い想いとは対照的に、甘くやわらかい果実を口に含めば、とろけるような食感にたちまち虜になってしまう。

初 めて口にした人は誰しも、まるでゼリーのようなやわらかな食感と上質な甘味に、思わず目を丸くしてしまう。柑橘王国愛媛をして生まれた、魅力的な最高品種の一つが「紅まどんな」だ。

栽培を行う農家の合言葉は、「糖度は高く、酸度は低く」。重要なのは水の管理。実を大きく育てようとすると、糖度が下がりがやすく、出荷基準に合格するのは容易ではない。実の成長を妨げず、前述の美味を両立させることができる瀬戸際を見極めるため、マルチ栽培や点滴灌水（てんてきがんすい）を用いる。定期的に糖度とサイズを測り、成長速度を見て水分量を調整するなど、徹底した水の管理がなされている。

多品種の柑橘産地として有名な愛媛県の南予地域。長浜はその南予地域では最東端に位置する。しかし、海岸沿いが北向きであるため、同じ南予である宇和島市や八幡浜市と比べると、地理的には日照が少なくとされる。長浜で柑橘農家を営む峯田さんは、「少量多品種栽培や、天候の影響を受けないハウスでの栽培といった工夫をすれば、地の利が悪くても美味しい柑橘は作れる。本当に手間がかかるが、そこに工夫の余地があり、やりがいや深い愛情が生まれる。」という。難しい土地にありながら、糖度十二度以上のまどんなを安定的に育成する峯田さん。ひとむきに手間ひまを惜しまず育てられた、まさに長浜の「秘蔵っ子」だ。

2005年に生まれ、「愛媛果試第28号」として品種登録された紅まどんな。糖度・酸度や外観など一定の品質基準を満たし、愛媛県内の農協を通じて出荷されたものが、紅まどんなとして認められる。

今宵の美酒、 うかいの町の 大吟醸

大洲は、岐阜県の長良川、大分県の三隅川とともに、日本三大鵜飼に数えられる。「大洲のうかい」は、昭和三二年に観光業として開始され、夏の風物詩として親しまれている。篝火を焚いた鵜船と屋形船が併走し、間近で鵜を見物する独特の様式だ。船頭の巧みな操船、鵜匠と鵜の見事な呼吸合わせ、観覧客と言葉を交わすこのうかいは、人々をもてなしたい粋の心が、そのまま姿を表したよう。

現在、大洲に残る唯一の酒蔵である養老酒造。山間の肱川地区に付む小さな酒蔵は、大正十年の創業後、長い歴史の中で初めて純米大吟醸を醸した。それは、うかいの町の大吟醸として「鵜洲」と名付けられた。米・酵母・水はすべて愛媛産にこだわり、丁寧に手作業で造られる。仕込み水には、うかいの舞台である

肱川の伏流水が使用されている。

ほのかに香る吟醸香と、さらりと切れの良い飲み口。食中酒としても完成度の高い一杯だ。大洲には鮎をはじめ、アマゴやイワナといった川魚、長浜のふぐや鰻など、四季折々魚の味覚に事欠かない。鵜洲は、こうした魚の味を一層引き立てるお供としても、出色の出来栄えだ。養老酒造は、地酒を継承する大洲唯一の酒蔵として、心が通い合う「和醸良酒」の酒造りに挑戦し続ける。造り手の和は良酒を醸し、良酒は飲む人の和を醸す。鵜洲には、うかいのもてなしの心が宿る。今宵、その場所にある和に感謝し、新たに醸し出された奮励の一杯をいただく。

大洲の粋の心が宿る

純米大吟醸 鵜洲

◆ 養老酒造株式会社

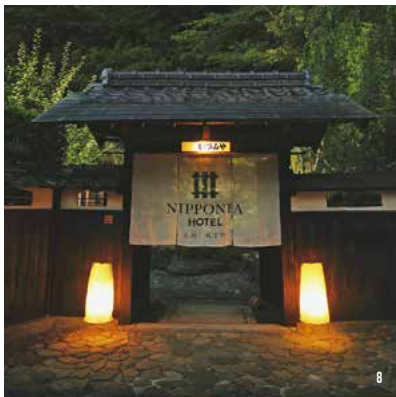
住所：愛媛県大洲市肱川町山鳥坂49番地

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。



酒造りの水温はきっちり9℃に、浸漬時間は秒単位で調整する。蔵人の徹底管理が生み出す高品質の日本酒だ。ほとんど市場に出回ることのない希少な酒。純米吟醸や純米にごりの「風の里」も、ぜひ一緒に愉しみたい。



1.大洲城キャッスルスティでは、城主を迎え入れる法螺貝の音が響く。かつての城主とまなざしを重ねれば、また違う情景が浮かび上がる。2.石畳の傍には水路。鮮やかな鯉に歩みを止める。3.下駄で城下町を巡り、先人たちの姿に思いを馳せる。4.NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町 MITI棟の窓から。宿泊棟には、まちの発展に尽くした藩主の名が

付けられる。5.白壁に影を落とす桜。破風の曲線も美しく浮き出る。6.臥龍山荘では、自然と建築が調和したさりげないおもてなしに心洗われる。7.砥部焼は大洲藩9代藩主・加藤泰侯が磁器生産を命じたことに始まる。8.かつて老舗の料亭であった、趣のある美しい宿で寛ぐ。9.大洲城で目覚め、臥龍山荘で地元食材の殿様御膳に手を合わせる朝。



特別な大洲

穏やかな時の流れと
先人の息遣いが醸成した、
“本物”にふれる旅

肱川は、水運の要として多くの人と文化を大洲に運んできた。時に大地を削る激流となり、試練に応えんとする職人たちの技をも研磨した。自然と対話する中で生みだされた粋の真髄を巡ろう。

数寄屋造りの臥龍山荘は、大洲の四季を知り尽くした名工なちの粋な遊び心が随所に組み込まれ、時を越えて風流とは何かを教えてくれる。



旅の静寂から
見つめる、
暮らしと営み



〔NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町〕
2名1泊（2食付）
<https://www.ozucastle.com/>



先人から受け継いだ空間で
至福のひととき

2021年8月には、村上邸長屋群を使用した新たな宿泊棟「MUNE」の9室がオープンした。木蟬で財をなした村上氏の面影を色濃く残すのは、かつて木蟬製造に欠かせない水を汲みだすための井戸や土蔵の存在。一部客室では江戸期の蔵の壁を保存し、これからもこの場所で時を共に刻んでゆく。



NIPPONIA HOTEL
大洲 城下町



価値あるものを使いながら保存していくという、新しい考え方。大洲には、かつて明治から昭和初期にかけて木蟬や貿易業で興隆を極めた邸宅や古民家が点在する。それらの建物は時代と共に主人を変えながら移ろう町を見守ってきた。かつての持ち主と建物が紡いできた物語を知ること、意匠を凝らしたその空間には奥行きが生まれる。

NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町は、二〇二〇年に古民家ホテルとして大洲の名家に新たな息吹を吹き込んだ。足裏で感じる畳の感触、欄間から差し込むやわらかな光。自然と調和し、機能性と美しさを追求した趣深い日本建築に、思わず心を奪われる。自分の年齢よりも遥かに長く佇む柱や梁に当時の面影をみる。細やかな装飾は先人たちのこだわりとおもてなしの心。古民家の良さをそのままに、現代的な快適さを兼ね備えた、今昔溶け合うクラシックな空間は、一般的な宿泊施設とは一線を画す特別なひとときを演出する。

翌朝、いつもより早起きして開静時のぴりりとした冷たい空気を吸いこむ。先人の技が詰まった空間と膝を突き合わせてじっくり対話したい。



レストラン「LE UN(ルアン)」で提供される地産地消の料理は、フレンチの技法で食材そのものの魅力を十分に引き出し、深化させる。





日本初の 木造天守に 泊まる贅沢

その日、城主を迎えた天守は、
再び歴史を紡ぎはじめる

大洲城キャッスルステイ

[大洲城キャッスルステイ]

年間 30泊30組様限定

※2～6名様のお客様のみ受付

<https://jp.visitozu.com/archives/feature/130>



城主の食事は、地誌「大洲秘録」に記された大洲藩の名産品を使った、その日限りの特別な献立だ。器は、加藤家が磁器生産を命じたことに始まる砥部焼を。現代まで守り継がれてきた手仕事の技術が料理をより一層引き立たせる。夕食を存分に堪能した後は、「高欄櫓」で盃を傾ける。まるで天守のように廻縁と高欄を有する櫓は全国的にも珍しく、大洲の町を一望するにはとっておきの場所だ。夜の帳が下り、城に灯る明かりが肱川にゆらめけば、先人たちの想いと今が交差する。

明治維新後、廃城令のもと多くの城郭がその役目を終えていく中、大洲城も例外ではなかった。唯一保存されていた本丸天守・櫓の一部も、老朽化により一八八八年に解体を余儀なくされる。しかしその後、大洲藩御大工をつとめた中野家から発見された、江戸期の木組模型をはじめとし、各所から古写真など貴重な史料が集まった。この出来事は、地域の人々の大洲城復元への機運を高め、十年の歳月をかけて二〇〇四年に木造復元された。伝統建築の技を集めた木造4層の復元天守は、戦後初の試みであった。こうして大洲城は、土地の歴史を語り、これからの町の営みを記憶していく象徴として現代に甦る。「大洲城キャッスルステイ」は、そんな大洲城を貸し切りにて宿泊できる、かつてない贅沢な往時の歴史体験だ。

大洲城に足を踏み入れれば、その瞬間から歴史の一場面にあなたを誘う。かつて大洲を統治した加藤家初代藩主、加藤貞泰が大坂夏の陣で武勲を立て大洲藩に移封し、入城するシーンを再現して、今宵の城主を迎え入れる。火縄銃の祝砲にまじる火薬の香り、静寂を破る法螺貝の音、実際に体験することで見えてくる歴史がある。

明

治維新後、廃城令のもと多

くの城郭がその役目を終え

た。唯一保存されていた本丸天守・

櫓の一部も、老朽化により一八八

年に解体を余儀なくされる。しかし

その後、大洲藩御大工をつとめた中

野家から発見された、江戸期の木組

模型をはじめとし、各所から古写真

など貴重な史料が集まった。この出

来事は、地域の人々の大洲城復元へ

の機運を高め、十年の歳月をかけて

二〇〇四年に木造復元された。伝

統建築の技を集めた木造4層

の復元天守は、戦後初の試みであっ

た。こうして大洲城は、土地の歴史

を語り、これからの町の営みを記憶

していく象徴として現代に甦る。「大

洲城キャッスルステイ」は、そんな大

洲城を貸し切りにて宿泊できる、か

つてない贅沢な往時の歴史体験だ。

大洲城に足を踏み入れれば、その

瞬間から歴史の一場面にあなたを

誘う。かつて大洲を統治した加藤家

初代藩主、加藤貞泰が大坂夏の陣

で武勲を立て大洲藩に移封し、入

城するシーンを再現して、今宵の城

主を迎え入れる。火縄銃の祝砲に

まじる火薬の香り、静寂を破る法

螺貝の音、実際に体験することで見

えてくる歴史がある。

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 〉

肱川をはじめとする自然環境との共生に関する事業

子どもの未来に関する事業

文化の保存継承・活用創造に関する事業

健康・安心の福祉に関する事業

地域コミュニティと市内産業の活力創造に関する事業

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」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 総合政策部企画情報課 Tel.0893-24-1728



「ふるなび」



「ふるさとチョイス」



「大洲市」

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る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。



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

「NIPPONIA HOTEL 大洲 城下町」の一棟、OKI棟。かつての蔵や邸宅が、古民家宿として生まれ変わり、暖簾を掲げる。大洲は古今の息吹を絶やすことなく、これからも暖簾の似合う町として、人々を迎える。



小藪温泉

渓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。



御幸の橋

肱川上流域に位置する河辺地区。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。



盤泉荘(旧松井家住宅)

フィリピンでの貿易会社経営で財を成した松井傳三郎・國五郎兄弟が故郷に建築した別荘。バルコニーや施主のイニシャルが刻まれた瓦といった国際色豊かな眺えには粋な遊び心がうかがえる。高台からは、彼らがかつて望んだ大洲のパノラマが広がる。



大洲城下町

おはなはん通りの愛称で親しまれる通りはかつての商人町と武家町の堺であり、北側に商家の蔵、南側に武家屋敷が軒を連ねる。ふと視線を石畳に落とすと、道端の水路を泳ぐ鯉が涼やかに足元を彩る。随所に残る城下町大洲の面影を辿って。



旧加藤家住宅主屋

旧大洲藩主の末裔である加藤泰通が建築。現在も当時の姿をよく残しており、戦前の旧大名家の暮らしぶりをうかがえる住宅として、国の登録有形文化財に登録。一階の一部は一般公開され、二階はNIPPONIA HOTEL 大洲 城下町として宿泊が可能。



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等が鎮圧した。その途中、船の錨綱(とづな)を投げ、滞在了岩を「綱掛岩」として伝承している。