

将軍様も舌鼓

天然鮎の甘露煮

肱川でとれた天然鮎を砂糖や醤油、酒でじっくりと炊き上げた甘露煮は、大洲藩から将軍へ献上された由緒ある献立です。地元では「あめ炊き」とも呼び、頭から骨ごと食べられるようにしっかりと炊き込んでいるのが特徴。市内の料理店で味わうことができます。



大洲藩江戸屋敷秘法菓子

志ぐれ

大洲銘菓「志ぐれ」は、小豆と餅米を混ぜた生地を蒸し上げた和菓子。もともとは、大洲藩江戸屋敷の秘法菓子であったという歴史を持っています。もっちりとした食感と上品な甘さが特徴で、市内の複数の菓子舗が工夫を凝らした「志ぐれ」を提供しています。



殿様メイドの大洲名物

藩政時代、大洲では様々な文化が芽生えました。そんな文化の一つが食の名物です。そこで、今もこの地で愛されている殿様ゆかりの食文化をご紹介します。

Feudal cuisine as a famous Ozu delicacy

A rich culture flourished in Ozu during the feudal period, giving rise, among other things, to famous cuisine. This article introduces some well-loved local food culture whose roots can be traced back to feudal origins.

賢侯がこよなく愛した餅

月窓餅

二代藩主・加藤泰興の号を冠した「月窓餅」は、独特の製法で作られるわらび餅で餡をくるみ、青大豆のきな粉をかけた上品な餅菓子。月窓公も愛食し、参勤交代の際の土産としても用いられていました。寛永元年(1624)創業の老舗が変わらぬ製法で作っています。



河原で鍋を囲み親交を深める

いもたき

晩夏から秋にかけて肱川河川敷で行われる「いもたき」は、今から300年以上前に始まりました。特産の夏芋を大鍋で煮込み、名月を愛でながら味わう行事は、江戸時代に親睦のために行っていた「お籠り」がその起源だとか。豊穣の秋に相応しい和やかな習慣です。

