

瀬戸内・松山

volume 1

食べ巡りプロジェクト



Setouchi Matsuyama Tabemeguri Project

忽那諸島特集号

島で見つけた
たべる
めぐる
いやされる



瀬戸内・松山

食べ巡りプロジェクトとは



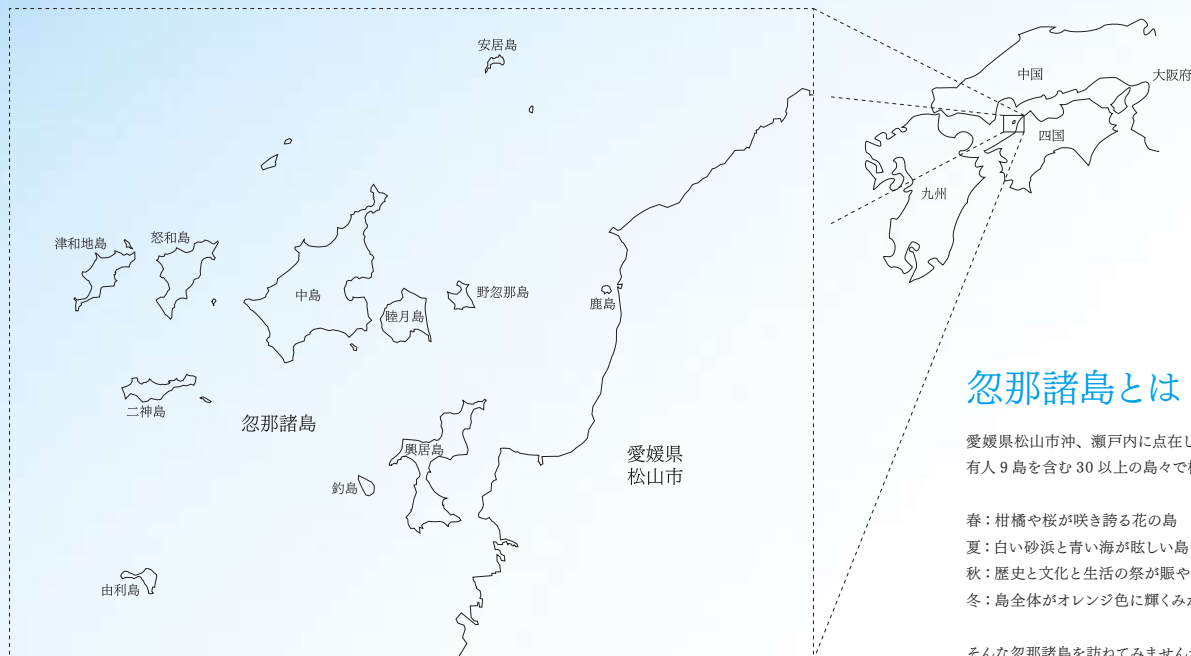
瀬戸内・松山の美味しい食べ物、ぜひ訪れて欲しいスポットやイベントを紹介し、もっと多くの方々に瀬戸内・松山を楽しんでいただこうというプロジェクトです。

2012年夏、松山市民の中から5名のメンバーが選出され、日々瀬戸内・松山を体感取材しています。

私たちが目指すこと、それは愛する瀬戸内・松山の魅力を市民目線で情報発信することです。そこには「地元を元気にしたい!」という地域の方々の想いも込められています。今まで地元に住みながらもなかなか気づくことのなかった「地域に密着した瀬戸内・松山の魅力」と、観光客の方々が感じる「外からの目線で見つけた瀬戸内・松山の魅力」を皆様にお届けできればと思います。

瀬戸内・松山 食べ巡りプロジェクトをどうぞよろしくお願いいたします。

PC・スマートフォンサイト <http://www.setouchi-matsuyama.com> 「瀬戸内・松山 食べ巡りプロジェクト」で検索
facebook ページ <http://www.facebook.com/tabemeguri>



忽那諸島とは

愛媛県松山市沖、瀬戸内に点在し、
有人9島を含む30以上の島々で構成されています。

春：柑橘や桜が咲き誇る花の島
夏：白い砂浜と青い海が眩しい島
秋：歴史と文化と生活の祭が賑やかな島
冬：島全体がオレンジ色に輝くみかんの島

そんな忽那諸島を訪ねてみませんか。

目次

Contents

瀬戸内・松山 食べ巡りプロジェクトとは	2
忽那諸島はみかんの島	4
忽那諸島は天然海産物の宝庫	6
感謝の気持ちでおもてなし、島めし	8
旨い島食につどう島、津和地	10
津和地を自転車で巡る	11
松山人のルーツ、忽那水軍	12
ひめホテル、愛の乱舞	14
忽那諸島へ行く	15

忽那諸島は みかんの島

忽那諸島がみかんの島といわれる3つの理由

その一

みかん栽培に適した環境

みかんの栽培に適している環境は、降水量が少なく、日射量が多く、水はけの良い地力のある土地であることが条件です。忽那諸島はさらに天然ミネラルたっぷりの潮風と多くの南斜面が存在する全国でも有数のみかん栽培に適した島なのです。

その二

島ぐるみで生産、販売

忽那諸島では100年以上前から温州みかんの生産を続けています。長い年月をかけて品種改良を重ね、みかんを島の特産品とすべく、島ぐるみで生産、販売体制を築いてきた歴史があります。その長い取り組みの中でつくられた、忽那諸島のみかんは全国に誇れるみかんブランドに成長しました。

その三

みかんに懸ける情熱

忽那諸島には、数十種類の柑橘が栽培されています。それは時代とともに変化する好みやニーズを敏感に察知して、品種改良に取り組んできた生産者の努力の数です。自慢の美味しいみかんを一人でも多くの人に食べて欲しいという熱い想いが、全国に忽那諸島のみかんを広げていきました。



温州みかん

愛媛県で古くから栽培されている温州みかんは、みかん王国・愛媛のシンボリック存在です。ビタミンCが豊富で肌荒れや風邪予防にも効果的とされ、夏場に販売される温室みかんは贈答品に最適です。旬は10月～翌3月（温室栽培…5月下旬～9月）



せとか

清見タンゴール・アンコール・マーコットを交配して誕生したせとかは、外観は大きなみかんのようですが、果肉は甘くて濃厚。みずみずしいオレンジの香りで人気があり、高級柑橘として高値で取引されています。旬は2月～4月上旬。



いよかん

明治22年に松山で栽培が開始されました。香りがよく爽やかな甘みのある口当たりが特徴です。名前のとおり「いよのかんきつ」として日本一の生産量を誇っています。旬は1月～3月。



紅まどんな

愛媛県が10年の歳月を費やして作り上げた紅まどんなは、皮がとても薄く、果肉はとろけるゼリーのような食感で人気があります。生産は愛媛県だけで、一度は食べて欲しい柑橘です。旬は11月下旬～12月下旬。

玉ねぎ

柑橘ではありませんが、忽那諸島は玉ねぎの産地としても有名です。温暖でたっぷりの日差し、多雨で水はけの良い土壌やミネラルが多く含まれた潮風などが、玉ねぎの生産に抜群の環境です。特に春の新玉ねぎは、甘みとクセが少なく玉ねぎ本来の味を味わえます。



飲食・購入可能なお店

みかん横丁

愛媛県松山市大街道3-6-4
089-993-8886
089-993-8889
9時～19時
無休
<http://www.e-farmers.jp/myokotyou>



店長 中村さん

エフコ東本店

愛媛県松山市東本1-8-5
089-948-1131
089-948-0701
10時～22時
1月1日



担当 二宮さん

おひさまいち太陽市

愛媛県松山市湊町8-120-1
089-913-7707
089-913-7717
8時30分～19時
無休
https://www.ja-e-chuo.or.jp/public_html/ohisama/ohisama_index.html



担当 越智さん

道後やや

愛媛県松山市道後多幸町6-1
089-907-1181
089-931-8101
6時20分～11時、11時50分～14時30分、17時30分～23時（土曜・祝前日24時）
無休
<http://www.yayahotel.jp/restaurant>



担当 鳥谷さん

地産市場 エフ・マルシェ古川店

愛媛県松山市古川北1-26-12
089-906-0011
9時～19時
無休



店長 寄川さん

忽那諸島は 天然海産物の宝庫

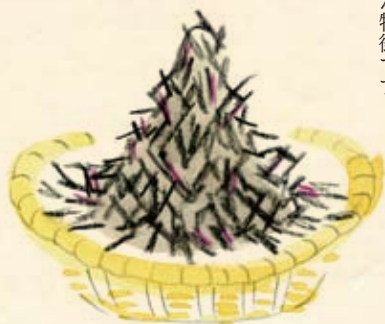
瀬戸内海の良好な環境に育まれた忽那諸島の海産物は、島人が先代より大切に引き継いできた海の宝です。中でも島ひじきを代表とする海藻類は、食感や風味がとてもしっかりで、ビタミン・ミネラル・食物繊維・鉄分・カルシウムが豊富であり、多くの人に好まれています。

また、瀬戸内を代表する身のしまった鯛、脂ののったアジ、肉厚なあわび、芳醇な香りをもつウニなども島人の生活を支える貴重な糧であり、忽那諸島の食の魅力です。



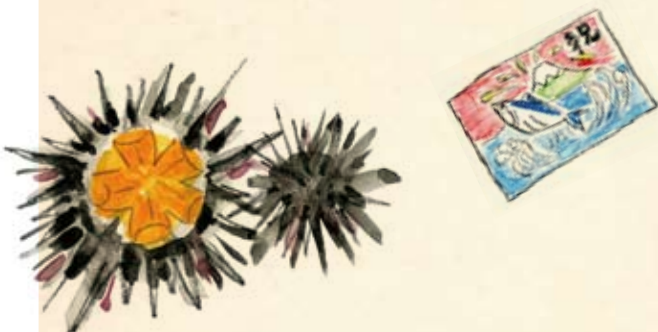
島ひじき

厳寒期に忽那諸島周辺の磯で収穫された最上級のひじきは、豊かな風味と独特の食感が魅力です。潮流の激しい荒磯で採られ、干潮時には天日や潮風にさらされて育った島ひじきは、新鮮で汚れもなく粒揃いで、調理すると磯の上品な香りが豊かに広がり、ふっくらと柔らかく仕上がるのが特徴です。



ワカメ

忽那諸島の天然ワカメは、瀬戸内の激しい潮流海域で育つ活きの良いものばかり。柔らかく肉厚で噛みごたえがあり、風味や美味しさは格別。新鮮なミネラルやビタミンをしっかりと蓄えた健康ワカメです。



ウニ

忽那諸島海域は潮の流れが激しいためウニの生育に適しています。その海域で育ったウニは香りも身の締りもひときわ優れて、一度は食べてみたいものです。

ぼつちゃん 島あわび

築地市場で高値で売買されている「ぼつちゃん島あわび」は津和地島と怒和島で養殖されています。この海域は潮流が激しいため海水が高温にならず、あわびの養殖にはもともと適した環境です。健康な天然ワカメなどの海藻を餌にした島あわびは肉厚で活きがよいのです。



アジ

味が良いことからアジと名前がついたといわれるほど美味しい島アジ。身がしっかり引き締まり、上品な甘みのある脂は、魚好きならこたえられないものです。



鯛

昔から忽那諸島は天然鯛の漁場でした。潮流の激しい海域で育った鯛は、身がプリプリで締りが良く、噛むほどに甘みが口に残るがクセになる美味しさです。

飲食・購入可能なお店

八久茂

愛媛県松山市二番町3-7-2

089-921-5495

11時30分～13時30分、16時30分～22時

不定休

<http://www.e-yakumo.com>



代表 緒方さん

花のれん

愛媛県松山市南堀端町6-16 地下1F

089-947-4411

089-947-4420

11時30分～14時、17時～21時

無休

<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/tdhmtsuyama/restaurant/320/index.html>



担当 玉井さん

風早の郷 風和里

愛媛県松山市大浦119

089-911-7700

089-911-7711

8時～18時

12月31日～1月2日

<http://www.fuwari.or.jp>



駅長 渡部さん

くじら丸

愛媛県松山市東本1-8-29

089-915-1215

11時30分～14時30分、17時～21時（平日）、11時～21時（土・日・祝）

1月1日

太田屋 北条店

愛媛県松山市北条774

089-993-0021

11時～14時、17時30分～20時

不定休



店長 阿部さん



女将 岩瀬さん



島のウニ飯

とれたてのウニを殻から取り出し、そのウニを細く刻んだ昆布と一緒に炊きあげた逸品。新鮮なウニの芳醇な香りと味わいを昆布の旨みがしっかりと包み込んだ島のウニ飯。



おもてなしの気持ちが詰まった、優しい郷土料理です。その丁寧な下ごしらえ、味付け方法は各家庭において代々引き継がれています。

素材を知り尽くしている島人のつくるウニ飯、島ひじきの和え物、カサゴの煮物、吸い物、島ワカメの酢物などが代表とされる島めしの調理法は、実に素朴でシンプル。

島ひじきの和え物

ひじき本来の美味しさを損なわないよう薄味のひじきに、大豆の美味しさが深みを加え、油揚げの力強さが全体にコクをなじませる。人参の赤がともすると地味になりがちな食材を彩り鮮やかなものにし、見た目の全体の美しさとあわせてミネラルたっぷりの海の幸に仕上がっている。



カサゴの煮物

魚に直接塩をふりかけ、しばらく放置したのち水洗いし、その際にヌメリとワタを取り除き、魚本来の旨みを一滴も逃さないでそのまま煮込む。味付けは至ってシンプル。酒・みりん・砂糖は一切使用しないで、少し醤油を加え後は魚の味で煮込む手法は、味付けするのではなく魚の美味しさをいかに引き出すかにこだわっている。

島ワカメと季節野菜の酢物

島で獲れたカブに地元の生ワカメをそのまま使い、歯ごたえのあるしっかりワカメにシャキシャキのカブの歯ごたえが、酸味と混ざり合って美味しく食べられる。さらに、アクセントの小エビが品の良い美味しさを演出し、季節の香が優しく仕上げている。



カサゴの吸い物

透明感のなかに、かすかに加えた醤油の風味が香り、自然の旨みがまろやかな甘みとなって味わえる。昆布だけでとったダシにわずかの醤油、そこに魚を加えるだけの調理法で魚の美味しさがわかる。その魚を知り尽くしていなければ出せない技。



取材協力

宇和間姫やっこ

☎ 089-997-1728 (敷島)

🕒 10時～15時くらい

姫やっこでは、各種イベント（島メニューづくり、家族で磯遊び、海水浴など）と併用しての利用になります。昼食付き¥2,500要予約。



担当 脇坂さん



感謝の気持ちで
おもてなし、
島めし

旨い島食につどう島、津和地

津和地を 自転車で巡る

面積2.87km²、周囲12.2kmの小さな島を
自転車で巡るプチサイクリング

③ たこつぼ



年季のはいったものを発見。

② 北東の端

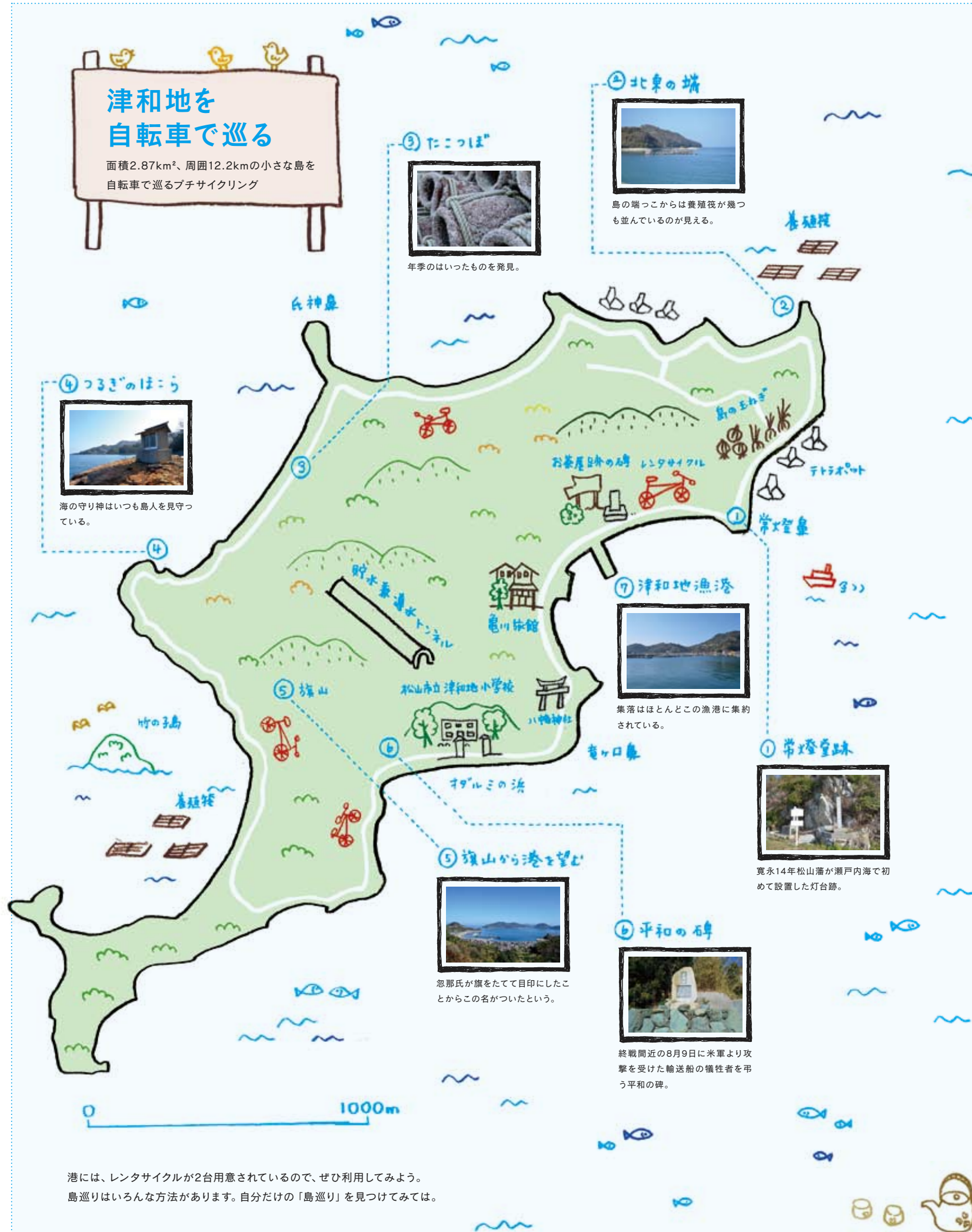


島の端っからは養殖筏が幾つも並んでいるのが見える。

④ つるぎのはら



海の守り神はいつも島人を見守っている。



港には、レンタサイクルが2台用意されているので、ぜひ利用してみよう。
島巡りはいろんな方法があります。自分だけの「島巡り」を見つけてみては。

漁師の営む津和地の旅館

多くのファンが集う島食堂

松山から高速船で約一時間のところに
津和地島という小さい島があります。

そこに、漁師でもあるご主人が
自ら採ったばかりの旬の海産物を
美味しく食べさせてくれる亀
川旅館があり、ご夫婦の手がけ
る心のこもった島めしを求めて、
多くのファンが周辺の島々や松山
からも海を渡って訪れます。



自利きに絶対の自信を持つ現役漁師の御主人が調理し、奥様が
こころを込めておもてなしをしています。



今回いただいた島食は、メバルの刺身、
メバルの煮付け、メバルの吸い物、地カ
キの白和え、つわぶきのおひたし、な
まこの和え物、新玉ねぎのサラダ、季
節の天ぷら盛り合わせ、自家製漬物と
いうラインナップ。
大きめのメバルは刺身に、中型は煮
物にと使い分け、地カキの白和えは小
ぶりの地物ならではの旨みがぎゅつ！
と詰まっている。新たまねぎは自然の
甘みがしっかりと堪能でき、つわぶきは
程よい硬さが春を感じさせてくれます。

ひとくちメモ 津和地島の 繁栄の面影

その昔、津和地島は潮流の激しい
水域であったため、風待ち・潮待ち
の港として幕府御用船や朝鮮通信使
などの寄港で栄えていました。寛永
13年（1636）松山藩は、直営の
公儀接待所「お茶屋」を設けました。

そこには、40畳ほどの宿泊施設や
接待施設があり、津和地瀬戸を行き
来していた長崎奉行以下幕府公儀役
人の接待や四国大名の便宜を図るの
に利用されました。

そして、港の船の出入りが頻繁に
なってきた寛永14年（1637）港
の入り口・島の東の出崎に常夜燈を
設置し、番所に常時2人の不寝番が
薪を石燈に入れて点灯していました。

共に、現在は跡地にその石碑が立っ
ているのですが、こういう石碑が
あるだけでも島の当時の繁栄の面影
を知ることができるというものです。

① 常夜燈跡



寛永14年松山藩が瀬戸内海で初
めて設置した灯台跡。



集落はほとんどこの漁港に集約
されている。

⑥ 平和の碑



終戦間近の8月9日に米軍より攻
撃を受けた輸送船の犠牲者を弔
う平和の碑。



忽那氏が旗をたてて目印にしたこ
とからこの名がついたという。

取材協力

亀川旅館（要予約）

〒愛媛県松山市津和地724

☎ 089-999-0922

☎ 089-999-0922

🌐 <http://www4.plala.or.jp/kamekawa/index.html>



亀川旅館の「里島ツーリズムプラン①～④」を利用すると帰りの乗船券が
無料になります。詳しくは、亀川旅館までお問合せください。

- ① 坐禅体験
- ② 潮風オリエンテーリング
- ③ 瀬戸内県境クルーズ「県境クルージング」（宿泊限定・宿泊費は別途）
- ④ 瀬戸内県境クルーズ「プチクルージングと海上生実見学」



TSUWAJI

松山人のルーツ、忽那水軍

忽那水軍の城

文・忽那祐三

忽那水軍居城

中島行の定期船が、忽那水軍本拠地の中島港へと入港する。右岸・北側に讃岐の屋島を思わせる、頂上部が平らな泰ノ山城址。また左岸・南奥には、本山城が築かれ。両城により、周囲三六〇度の船影を一目に捉える事が出来るようになります。

港のすぐ正面に標高五九m横長の小山。小山の右部分は鬱そうと茂る鎮守の森で、忽那諸島総鎮守忽那島八幡宮が祭られています。そして小山の左部分の正面は黒い断崖絶壁で、切り立った黒い岩肌は厳しく辺りを凌駕する気を持っており、まさに忽那水軍本拠の居城に相応しいものです。古来島の人々は尊崇の念を

込めて、この黒岩城址を「シロヤマ」と呼んできました。しかし今日、残念ながら葛や雑木が生茂りその黒い岩肌が覆い隠されています。



地頭・忽那氏

今より約一〇〇〇年前の平安時代中期、「御堂関白藤原道長」の曾孫「親賢」が謀反の疑いを掛けられ、瀬戸内に逃れ、船を忽那島に停泊させた際、山の中腹に一点の光明を見ます。其処で金の千手観音に遭遇します。親賢は仏徳に感銘し、身分を秘し、島の名・忽那を名乗り、一族郎党の者達二百四十五人と共に、この島に永住する事を決めたとの、言い伝え

Kutsuna
Suigun

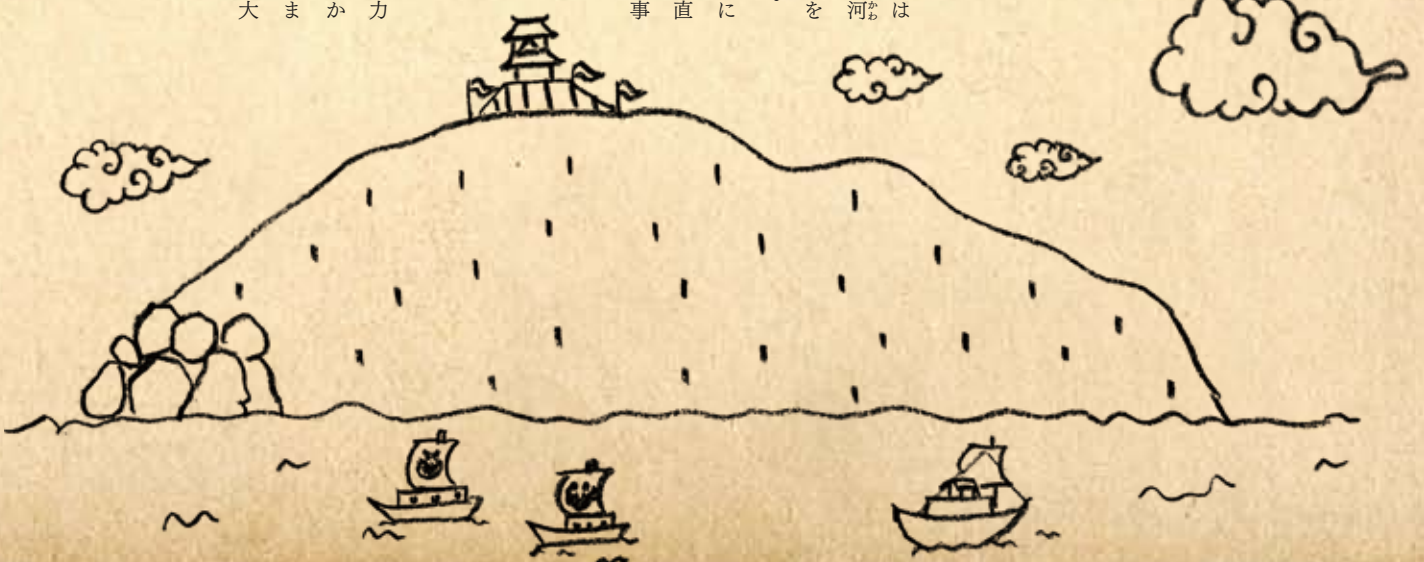
が残されています。

平安後期、寿永年間（一一八二）には七つの島々を開拓し、その所領を後白河法皇が管む長講堂に寄進、高額な国税を逃れ、荘園の地頭として力を蓄えます。

その後の鎌倉幕府は、地頭・忽那氏に對して伊予の守護を通さず、幕府より直接の命令書が届けられます、この様な事は大変稀な事でした。

南朝水軍旗頭

忽那一族は瀬戸内の民として、水軍力に力を注ぎます。輸送は陸路よりはるかに経済的な海路へと、変化をして行きます。九州は米の生産地、京都周辺は最大



の消費地、博多・大阪の間に「海の道・米の道」が出来ます。九州より京までの船賃は、荷物の四五割、今日的には相当高額な運賃です。この海運により、忽那水軍は膨大な富を得、強力な水軍に育って行きます。

やがて鎌倉幕府は滅び、後醍醐天皇による「建武の中興」政府が成立します。しかし、足利尊氏の離反により、南朝と北朝が六十年間相戦う事となります。忽那水軍は南朝水軍の旗頭として、その渦に巻き込まれます。当時中国地方の北朝勢力は、安芸守護大名武田氏でした。忽那義範は、広島（安芸）湾の出入口、柱島に砦を築き忽那諸島に併合します。戦略物資の調達路を塞がれ怒り狂った武田氏は、瀬戸内の一豪族の海賊衆団と侮り、蹴散らすべく、忽那水軍の本拠地、忽那島本島の泰ノ山城に、延元元年（一二三六）八月攻め寄せます。

第二次・泰ノ山合戦

御醍醐天皇の皇子「懷良親王」が、征西府將軍として九州に下向の途中、忽那島に三年間御逗留されます。今回は親王への討伐軍でした。梅ノ兒城の軍勢が海上より背後を脅かし、片や西側敵軍の背後を、援軍の周防屋代島水軍が脅かします。



す。動揺する安芸勢に對し、副將高木佐渡守は、決死の六十余名を率いて攻め下りました。安芸勢は海上に逃げのび、安芸の倉橋島波多見まで追撃します。安芸の太守、守護大名武田氏が、瀬戸の島を領地とする一水軍を再度攻め、打ち負かされ、おのが領地まで逃げのびる様は、信じがたい姿でした。

湯築勢・河野氏の来襲

それより三年後の興国三年（一二四二）、道後湯築城の河野氏が、大挙して来襲します。この戦は三ヶ日に渡り、野島・梅ノ兒・長師の三ヶ所で河野

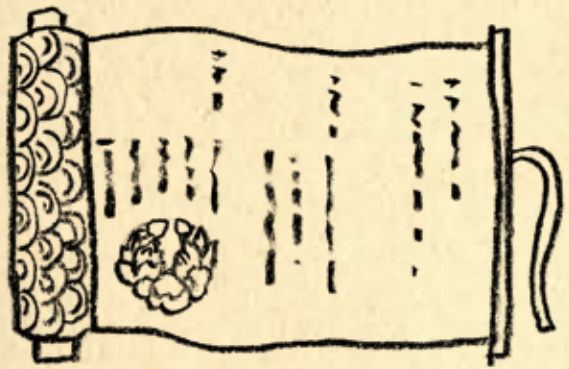


軍を打ち破ります。長師より敗退する河野軍を、土居通世の軍と協力し急追し、道後まで攻め込み湯築城を炎上落城させ凱旋します。

戦国の伊予はその後、南北朝は併合され世は落ち着くかに見えましたが、室町幕府は乱れ、応仁の乱をへて戦国時代へと突入します。瀬戸内の治安は再び乱れ新たな海賊集団が現れます、村上水軍（因島・能島・来島）です。その歴史は意外と新しいのですが、大内・毛利・信長・秀吉との華々しい戦模様が、歴史小説に誇張して描かれ、海賊・水軍と言え、村上と今日言われるようになります。

第一次・泰ノ山合戦

武田軍本隊は、忽那島の安芸側いわゆる北岸より攻め登ります。城壁より投砲・投石・矢を射掛けられ憤死、城近く



文・忽那祐三
本籍…温泉郡中島町大字小浜（前呼称）
著書…忽那水軍の実像「中世伊予、瀬戸内の歴史研究」2008年9月28日初版発行 / 梓物語「続 忽那水軍の実像」2011年5月15日初版発行セキ株式会社



高浜港までのアクセス

松山空港から
①交通手段:車 所要時間:約25分
②交通手段:伊予鉄リムジンバス(松山空港～松山市駅) → 伊予鉄郊外電車/高浜線(松山市駅～高浜駅) 所要時間:約1時間 料金:800円

松山ICから
①交通手段:車 所要時間:約45分

松山市駅から
①交通手段:車 所要時間:約35分
②交通手段:伊予鉄郊外電車/高浜線 所要時間:約25分 料金:400円

道後温泉駅から
①交通手段:車 所要時間:約40分

松山観光港から
①交通手段:徒歩 所要時間:約10分
②交通手段:伊予鉄高浜バス 所要時間:約2分 料金:150円

JR松山駅から
①交通手段:車 所要時間:約25分

中島方面行き 東線 時刻表

【フェリー】

(平成25年4月1日現在)

上り(松山方面行)

便名	大 浦	野忽那	睦 月	高 浜	三津浜
1	5:40	→	5:59	→	6:40
2	8:35	8:56	9:13	9:45	9:57
3	11:45	→	→	12:25	12:37
4	14:10	14:31	14:48	15:20	15:32
5	17:30	17:51	18:08	18:40	18:55

下り(中島方面行)

便名	三津浜	高 浜	睦 月	野忽那	大 浦
1	6:55	7:10	7:40	7:57	8:15
2	10:10	10:25	10:55	11:12	11:30
3	13:00	13:15	→	→	13:55
4	15:50	16:05	16:35	16:52	17:10
5	19:10	19:25	19:55	→	20:14

【高速船】

(平成25年4月1日現在)

上り(松山方面行)

便名	大 浦	野忽那	睦 月	高 浜
1	6:35	6:48	6:58	7:15
2	7:55	→	→	8:20
3	12:25	12:37	12:47	13:04
4	17:05	→	→	17:30
5	18:30	→	18:42	18:59

下り(中島方面行)

便名	高 浜	睦 月	野忽那	大 浦
1	7:23	→	→	7:48
2	8:30	8:48	→	9:00
3	13:50	14:08	14:18	14:30
4	17:40	17:58	18:08	18:20
5	19:10	→	19:24	19:49

安居島行き 時刻表 料金:820円

北条港⇄安居島 35分 (平成25年4月1日現在)									
安居島発					北条発				
4/1～7/20					8/21～8/31 (夏季期間)				
月・火・木・金					月・火・木・金				
水					水				
土・日					土・日				
毎月第一土曜					毎月第一土曜				
7/21～8/20 (夏季期間)					11/1～3/31				
月・火・木・金					月・火・木・金				
水					水				
土・日					土・日				

1月1日北条発・2日全日全便・3日安居島発は運休します。1月1日・3日が水曜日は1便運行に準じます。安島日は安居島発が8:00北条発が16:00になります。(夏季期間は該当しません。) 期間によって時刻が変更・運休等する場合がありますので、ご利用の際はお問い合わせください。

※車両(自動車・自動二輪・自転車)運賃は、お問い合わせください。

中島方面 船の運賃表

フェリー (東線) (西線)											
高速船 (東線) (西線)	三津浜	150	670	670	870	500	870	1,190	1,190	1,190	1,190
	—	高浜	670	670	870	500	870	1,190	1,190	1,190	1,190
	—	1,210	睦月	240	320	—	—	—	—	—	—
	—	1,210	530	野忽那	320	—	—	—	—	—	—
	—	1,550	610	610	大浦	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	—	1,550	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	—	1,990	—	—	—	—	910	上怒和	290	290	290
	—	1,990	—	—	—	—	910	580	元怒和	240	290
	—	1,990	—	—	—	—	910	580	530	津和地	290
	—	1,990	—	—	—	—	910	580	580	580	二神
											西中

中島汽船では、ICカード、クレジットカードが使えます。ご利用の方は約5%の割引が適用されます。

中島方面行き 西線 時刻表

【フェリー】(平成25年4月1日現在)

上り(松山方面行)										
便名	西 中	上怒和	元怒和	津和地	二 神	神 浦	釣 島	高 浜	三津浜	
1	6:06	6:23	6:45	6:56	7:16	7:45	8:08	8:38	8:50	
2	13:44	14:01	14:23	14:34	14:54	15:24	15:47	16:13	16:25	
下り(中島方面行)										
便名	三津浜	高 浜	釣 島	神 浦	二 神	津和地	元怒和	上怒和	西 中	
1	9:10	9:25	9:50	10:17	10:43	11:03	11:14	11:36	11:52	
2	16:40	16:55	17:20	17:47	18:13	18:33	18:44	19:06	19:22	

【高速船】(平成25年4月1日現在)											
上り(松山方面行)											
便名	高 浜	神 浦	上怒和	元怒和	津和地	二 神	津和地	元怒和	上怒和	神 浦	高 浜
1	—	6:00	→	→	→	6:15	6:28	6:35	6:48	7:05	7:30
2	7:40	8:06	8:23	8:36	8:43	8:56	→	→	→	9:11	9:36
3	11:40	12:06	→	→	→	12:21	12:34	12:41	12:54	13:11	13:36
4	15:25	15:52	16:09	16:22	16:29	16:42	→	→	→	16:57	17:23
5	18:25	18:51	19:08	19:21	19:28	19:41	→	→	→	19:55	—

※松山での車両の乗降は、三津浜港のみ可能です。

由良～高浜～泊 時刻表 料金:230円 株式会社 ここしま TEL961-2034

由良方面 (平成24年6月1日改定)									
由良発					高浜発				
05:55	12:55	06:15	13:15		06:15	13:15			
07:08	14:20	07:25	14:40		07:00	15:00	07:17	☆15:25	
07:44	15:35	08:08	16:00		07:35	16:10	07:52	16:40	
08:35	16:40	08:55	17:10		08:55	17:20	09:25	17:40	
09:35	17:50	☆09:55	18:10		10:05	18:20	10:25	18:40	
10:35	18:50	10:55	19:10		11:05	19:20	11:25	19:40	
11:35	◇19:50	11:55	◇20:10		12:10	◇20:10	12:25	◇20:25	

☆印は船客乗降港(7月第3日曜日から8月第3日曜日の期間)

(上記の期間以外は由良・泊への直行便)

◇印は12/31～1/3の期間を運航しない

鑑賞は夜になります。また私有地に入るため、イベントとして開催している民宿などに前もって予約するのがベストでしょう。

ホタル道

爾々といわれるホタル達の乱舞は、人を警戒することもなく自分達だけの営みを創りあげてきました。親ホタルが動いた後にはホタル道という道筋ができ、ホタルの群れが秩序だって整然と移動していくのがわかります。

静寂のなかの営み

ホタルの乱舞は静寂のなかで練りひろげられます。その静かな野外劇は一晚中厳かにくりひろげられています。

失われてない自然の美、
継続してきた自然の営みを垣間見る



取材協力

宝山亭

愛媛県松山市長師55-1

089-997-1115

http://www14.ocn.ne.jp/~hozantei/index.html

ひめホテル(フラッシュボタル) 観賞案内:5月20日頃～6月15日頃/詳細は宝山亭に要確認/中学生以上300円/小学生100円



代表 小田さん

ひめホテルとは陸生ホタルの一種で、5月中旬から6月中旬くらいまで成虫が発光します。源氏ホタルよりも小さく雄は10mmくらい、雌は7mmくらいの大きさでとされています。発光は黄金色の独特なもので午後9時頃から見ることが出来ます。

成虫の寿命は雄が約1週間、雌は2～3日とされています。産み付けられた卵は3週間ほどで孵化し幼虫になり、秋口には4mm位までの大きさになります。翌年の4月頃には土中でさなぎとなり、その後約1ヶ月で土のうを破って羽化し、成虫になります。



松山市地域雇用創造協議会
瀬戸内・松山 食べ巡りプロジェクト

発行日：平成25年3月31日 企画：森本健一郎 (eyemovic) デザイン：松本幸二 (Grand Deluxe) イラストレーション：松本絢 (Grand Deluxe) 撮影：川井征人 (Capsule)
編集：島田亮宏 (eyemovic)、池田友記子 (eyemovic)、芝朋美 (eyemovic)
発行：株式会社アイムービック 790-0011 愛媛県松山市千舟町6-5-9 大西ビル2F Tel 089-934-1939 Fax 089-943-9010 <http://www.eyemovic.com> 印刷：岡田印刷株式会社

※掲載内容についてご質問がある場合は株式会社アイムービック「瀬戸内・松山 食べ巡りプロジェクト」(Tel 089-947-0939) までお問い合わせください。
※本誌に掲載されている情報は、食べ巡り編集部が独自に選定・編集しております。本誌記事・写真の無断転載・複製を禁じます。本誌の情報は2013年3月現在のものです。