

大洲だより

～新しくなる 肱川橋とともに 大洲の町を再発見～

発行元
肱川橋橋梁架替工事連絡協議会



電話番号/0893-24-1146
営業時間/9:00~17:00 (礼止め16:30)
年中無休
天守閣観覧料/大人500円、中学生以下200円
※駐車場は市民会館駐車場(有料)
または観光駐車場(無料)をご利用ください

てんとう虫の模様
平成の復元の際、施工に携わった大工さんが
残したてんとう虫の模様を
探してみよう



明治21年(1888)、老朽化により天守は解体されてしまっただが、大洲城を愛する地元住民の働きか



幾多の時代を経て引き継がれた
地元の人々の熱き想いの結晶がここに
現代に甦った日本一の天守 木造復元大洲城

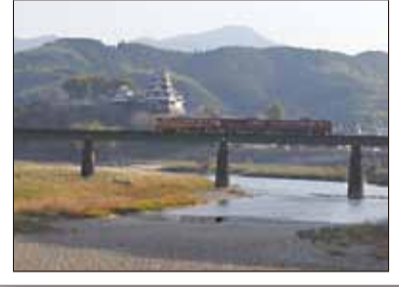
毎日、当たり前のように目にする景色だから、特別に感じないなかつた。大洲城。その見方が変わったのは、偶然伊予大洲駅で出逢った観光客との会話からだ。松山駅から観光列車「伊予灘ものがたり」に乗ってやってきたという彼。今夏、日本経済新聞が発表した「お薦めの観光列車 ベスト10」で見事1位に輝いた、話題の列車だ。そんな城郭マニアの彼によると、大洲城は戦後復元された木造天守として日本初の四層四階であり、19.15mという高さは日本一なのだとか。地元に住んでいるがままか旅人に教えてもらうなんて、さすがに恥ずかしさを覚えた私は、次の休日、早速大洲城をたずねた。

復元された天守内部では、城の歴史や復元までの歩みが紹介されていた。鎌倉時代末期の元弘元年(1331)、守護として国入りした伊予守都宮豊房により築城された大洲城。その後、幾多の合戦を経て、文禄4年(1595)に築城の名手・藤堂高虎が入城すると近世の城郭として整備され、続いて慶長14年(1609)に淡路の洲本から脇坂安治が入城。この2人の時代に大規模な修築が行われた。その後、元和3年(1617)には米子から加藤貞泰が大洲藩主として入封。以後250年、12代に渡りこの地を治め、城下町は大いに繁栄した。



木組み
木造の復元天守の成功例として、全国各地から視察に訪れている。

けにより、平成16年に復元。全国各地に復元天守はあるが、大洲城の素晴らしき点、それは当時と同じ木造であるということ。明治時代の古い写真や江戸期の築城の際に作られた木組みの模型「天守雛形」など、復元に必要と多くの資料が奇跡的に残っていたことが大きな後押しとなったという。樹齢300年の木曾檜など、強度の高い国産材を使用した城郭建築特有の木組みは大変迫力があり、そこから見える肱川の流れ、城下町を眺めながら殿様の暮らしていた時代へ想いを馳せるのもいいものだ。



列車とお城
観光列車「伊予灘ものがたり」から眺める大洲城

イベント&トピックス

豊茂イルミテヤまつり

開催日/12月19日(土) 17:30~
開催場所/豊茂ふれあい広場
問い合わせ先/大洲市豊茂公民館 ☎0893(57)0303

閉校となった豊茂小学校の校舎を中心に、周辺の民家と一体となって、夜を彩るイルミネーションが魅力。
点灯期間12月6日~1月9日



十日ゑびすまつり・例祭

開催期間/1月9日~1月11日
開催場所/大洲神社

愛媛県唯一の十日ゑびす祭りであり、愛媛県南予地区を始め愛媛県内外より、商売繁盛・家内安全を求めて多くの崇敬者が参詣され、また、大鯛(約1m)撒きが行われております。



予算や好みに応じた「おまかせ懐石」は3,000円~。大広間や個室もあり、忘新年会にもおすすめ



住所 大洲市志保町 大洲神社下
電話番号 0893-24-3034
営業時間 11:00~L.O.13:30、17:00~L.O.21:00
定休日 火曜、1月1日~1月5日

料理は、いもたきやさつま汁、鯛めしなど大洲を中心に、南予地域の郷土の味を提案。いもたき1人前1200円(じゃこ天・おにぎり付)など、郷土料理が一人前から味わえるところ、ふらりと訪れた旅人に喜ばれている。

創業元禄元年。大洲に根ざし歴史を刻む名店ここにあり

郷土の味をたぎね

割烹 いづみや

江戸時代、米子から入封した大洲藩主・加藤家とともに、そのお抱え料理人として大洲へと渡った泉家。元禄元年に「いづみや」を創業した。長らく、魚屋と兼業して料理屋を営んでいたが、現在の店主・泉秀哉さんの代になった約20年前、建て替えを機に魚屋を畳み、それまでの仕出し、宴会中心のスタイルから割烹へ。地元客も、観光客も気軽に立ち寄れるような店づくりを目指している。

肱川橋架替工事リポート②



▲工事用道路設置完了（左岸側）



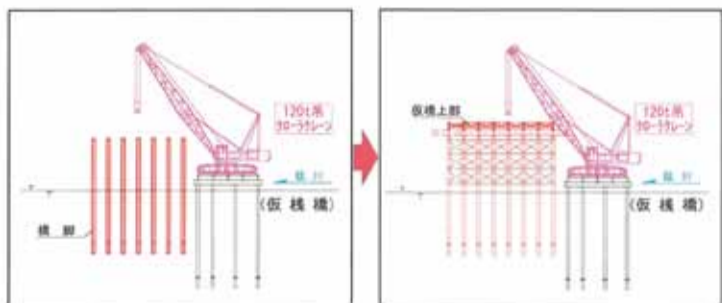
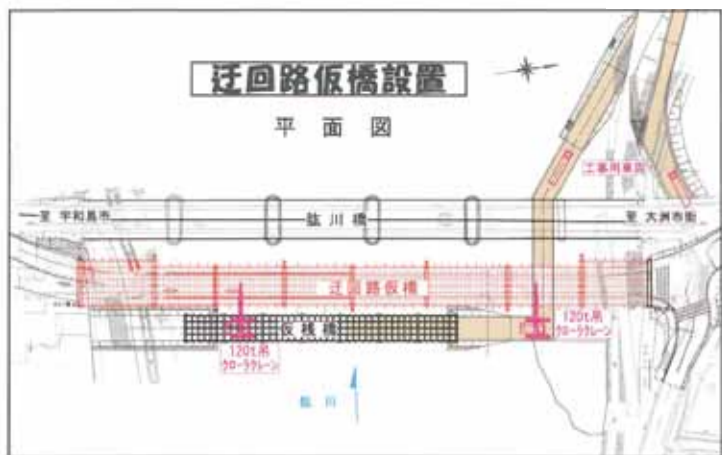
▲工事用道路設置完了（右岸側）



▲工事用仮橋完成



▲工事用仮橋着手前



今回は、上田建設様現場代理人、
監理技術者 千葉 ひとしお様を
伺いました。



1. 現在の工事の進捗状況は

工事の進捗状況は、10月31日下旬に工事用道路の設置、11月30日現在で仮橋の設置（担当業者：谷本建設工業）が完了しています。

2. 上田建設様はどのような工事を行うのですか また、その工事方法を具体的ににお聞かせくだ さい

大型のクレーンを使用して河川内に20m程度のH鋼杭を打込み、その上に桁を並べ、覆工板を載せて迂回路道路の設置を行います。（担当業者：右岸側半分・上田建設、左岸側半分・西田興産）

H鋼杭の打込みは、パイプロハンマー工法を用います。振動式杭打機で強制振動を杭に伝達する事により、先端の抵抗及び摩擦抵抗を急速かつ一時的に低減させ、打込みや引き抜きを行います。（写真参照）



3. 工事中どのような事に気を付けて作業を進めますか

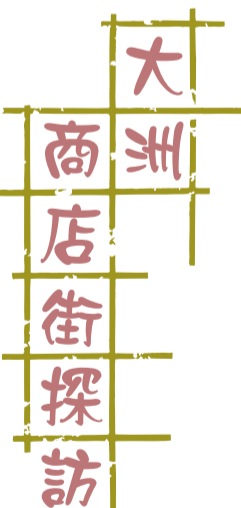
H鋼杭打込み時には、周辺環境への振動・騒音を考慮して、低騒音・低振動機械を使用し施工を行います。また、交通災害・第三者災害事故にも十分配慮して作業を進めていきます。

4. 肱川橋を新しく架け替えるというこの感想は？

肱川橋は、肱川両岸の中心市街地を結ぶ道路であり、建造後約100年という歴史のある橋です。その歴史ある肱川橋架替事業に携わる事ができ、非常に光栄に思っています。

5. 工事に対する意気込みをお聞かせください 工事を進めるにあたり、無事故無災害で工事関係者一同頑張りますので、今後とも御協力の程よろしくの願ひです。

歴史の薫る大洲市。その商店街には、代々受け継がれている、活気のあるお店が立ち並んでいます。



村田文福老舗

賢侯も愛した、大洲藩の御用菓子作り手の思いは今も昔も変わらず



かつて、加藤六万石の城下町だった大洲。米子藩から入封した加藤貞泰は跡目の届け出をする前に急逝し、二代藩主・泰興が大洲藩を治めた。泰興は藩政の強化に努め、賢侯との誉れ高い人物であった。隠居後は剃髪して月窓と名を改めたというが、その名を冠したのが、村田文福老舗の「月窓餅」だ。御用菓子司として加藤家とともに大洲へ渡り、寛永元年（1624）創業。独特の製法で作られる本ワラビ餅で北海道産小豆のこし餡を包み、青大豆のきな粉をまぶした上品な純和菓子は、大洲藩の御用菓子としても愛された。また、青大豆やわらび粉は幕府にも献上され、その青大豆を月窓公も大変気に入っていたという。

現在は十四代目店主の村田耕一さんと息子の真嗣さんが受け継ぎ、当時のレシピを踏襲し、一つひとつ手づくりしている。機械を導入すれば生産性、効率は上がるが、「店を大きくするな」という家伝を守り、毎日手作業で作る、盆や正月など忙しい時期は休み暇もなく月窓餅をこしらえている。「本ワラビ餅のこの柔らかさ、こし餡と青大豆きな粉の合わせ加減は、機械では出せない。職人の技の見せ所です」と耕一さんは胸を張る。耕一さん親子はその代々守られてきた製法とともに、心意気も受け継いでいる。



住所/大洲市大洲183
電話番号/0893-24-2359
営業時間/9:00~18:00
定休日/元旦のみ
本町本店

梶田商店

不易流行。自然、時代と向き合
本物の醤油の価値を伝えたい



住所/大洲市中村559
電話番号/0893-24-2021
営業時間/8:00~17:00
定休日/第2・4土・日・祝日

江戸時代には既に日本独自の醸造技術が確立され、日本料理に欠かせない調味料として存在していた醤油。その時代は、酒も醤油も、みんな一升で同じほどの価値だったという。それが今ではどうだろうか。スーパーなどで売られる価格を見比べてみれば、醤油だけ、ぐんと下がっているではないか。そんな現実には危機感を募らせ、今一度、本物の醤油の価値を伝えたいという気概を持って醤油の醸造に取り組んでいるのが、梶田商店の六代目、梶田泰嗣さんだ。明治7年（1874）頃から、大洲で醤油を醸し続けて140余年。梶田商店では、この地で培ってきた醸造技術や知識を活かし、現在も100%自社醸造を貫いている。その仕込みには時間をかけており、一切の添加物を加えない天然醸造でじっくりと醗酵、熟成させている。原料に関しても地元の大豆「フクユタカ」や小麦「ミナミノカオリ」など、地元のもの意識して採用。

「食は命の源。だからこそ本物を知っていただきたい」。自然と向き合いながら、先人の教えと新たな試みを見極めながら…。安心安全、そして何より「美味しい」醤油を梶田さんは追求し続ける。