

～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



住所／大洲市大洲848-1
営業時間／9:00～17:00
休 園 日／なし
入園無料（建物内部は非公開）
駐車場有



美しいおひな様を觀賞してみても



大洲藩主加藤家ゆかりの和風建築が興味深いあの国民的映画のロケ地としても知られる園内で殿様時代の名残を感じて！ お殿様公園

大洲城の城下町として栄えた大洲。大洲城は平成16年に木造復元されたが、そのお城下には、櫓など当時の面影を残す建物が残っているという。そういえば、大洲高校の周辺にも趣のある街並みが整備されていたことを思い出し、久しぶりに足を向けてみた。昭和52年に公開された映画『男はつらいよ 寅次郎と殿様』で寅さんが歩いたあの道だ。そして、高校の目の前には、「お殿様公園」として整備された雰囲気のある公園。劇中で「殿様の屋敷」として登場した旧加藤家住宅主屋が当時の姿を残している。国の有形文化財にも登録されているこの建物は、旧大洲藩主の加藤家が大正14年に建築した木造2階建ての和風建築。当時、東京に居住していた旧大洲藩主の末裔、加藤泰通が大洲の住居として利用していた。晩年、泰通氏は本格的に大洲に居住し、昭和46年にその生涯を終えるまでここで過ごしたという。

建物には、奇棟造の木造総2階建て。主玄関と内玄関があり、主人と客人用、家族用と使い分けが明確にされていたと考えられる。建物内部にも客人を迎える表向きと客用と家族が使う内向きの部屋があり、江戸時代の格式が伺える。中でも、大きな特徴は、「ガラス障子」。2階の外側、通常は雨戸にする部分にガラス窓を用いた開放的なつくりになっている。縁側を回した三方向を「ガラス障子」にすることで自然の光を採り込み、明るい空間を演出。ほかにも、旧大名家の住宅らしい格式高い特徴や西洋風のモダンさを随所に感じることが出来る。訪れた3月にはちょうど雛飾りをしており、畳の間に豪華な七段飾りがよく映えていた。さらに園内には国指定重要文化財の「大洲城三の丸南隅櫓」も残されており、こちらは明和3年（1766）に再建されたものといわれている。お殿様の時代に思いを馳せながら、歴史を感じる春散歩。大洲の魅力をもた一つ、知ることができた。



大洲城 三の丸南隅櫓

イベント&トピックス

おおず歴史華回廊

春のまち歩きツアー 4月29日(祝)～5月31日(火)
《全4コース》予約申込み受付中

春旅1

肱南編

百年の刻歴史回廊 ～殿様が愛でた風景と名職人の物語～

お殿様の愛した老舗菓子舗でのおやつタイムあり！
■料金：お1人様1,500円(施設入館料、和菓子代金込み) ■開催日：日曜・祝日
■時間：13:30～15:30(約2時間) ※13:20までに「まちの駅あさもや」集合
■距離：約2km その他：オプションで15:30～17:00大洲城案内(500円)

春旅2

肱南編

麗しの浪漫華回廊 ～明治に華吹く和と洋の競演～

おおず赤穂五郎のカフェでワッフルセットのティータイムあり！
■料金：お1人様1,500円(施設入館料、赤穂瓦カフェ代金込み)
■開催日：日曜・祝日 ■時間：14:00～16:00(約2時間) ※13:50までに「まちの駅あさもや」集合 ■距離：約2km

春旅3

肱北編

女子旅スイーツ華回廊 ～レトロかわいい路地散歩～

観光列車「伊予灘ものがたり」(大洲編)下車からの参加がおすすめ
■料金：お1人様1,500円(スイーツ代金込み) ■開催日：日曜・祝日
■時間：10:55～12:55(約2時間) ※10:50までに「R伊予大洲駅」集合
■距離：約2km

春旅1・2・3 お申し込み・お問い合わせ

TEL：0893-57-6655 (大洲観光総合案内所)
http://www.asamoya.com/kairoh/

春旅4

河辺編

坂本龍馬脱藩の道～ミニウォークと懐かしの食を楽しむ～

オプションで龍馬衣装の貸出もあり(1,000円)
■料金：お1人様3,500円(昼食代、参加費込み)
■開催日：毎月第3土曜日(4～11月) ■時間：9:30～13:00頃まで
※9:00までに「河辺ふるさとの宿」集合
■距離：約2.5km その他：1泊2日の宿泊コースもあります。

春旅4 お申し込み・お問い合わせ

TEL：0893-39-2211 (河辺ふるさとの宿)
http://www.kawabe-furusato.com/



6月～10月は朝どりの鮎を使ったフルコースも好評。また、名物のいもたきは8月末から。

住所／大洲市殿町554
電話番号／0893-24-3000
営業時間／11:00～21:00
定休日／月曜



大正初期、割烹旅館としてJR大洲駅の近くに創業した「たる井」。その支店として昭和48年に創業した「との町たる井」は、明治初期に建てられた愛媛県喜多郡の郡長下井家屋敷を利用した建物特徴的だ。梁や柱など木造建築の良さを活かし、大正初期の茶室なども客間として利用できる。2階からは木造復元された大洲城を眺めながら食事ができるのもうれしい。料理は、肱川で育った鮎や鰻、鱈などの川魚を中心とした郷土料理が中心。「女性のお客様にも気軽に足を運んでいただきたい」という想いから、旬の美味が少しづついろいろな味わえる「点心」など定食も充実させている。

との町 たる井

郷土の味とたぎね

明治初期の趣ある邸内で大洲城を眺めつつ、郷土の美味



肱川橋架替工事リポート④



大洲市民の皆様を支えられ新しく生まれ変わる肱川橋です。

一般国道56号である肱川橋は、大正2年の初代完成から100年以上、大洲市民の生活を支えてきました。今回の5代目への架替えに関しては、地震時の耐震性の強化や、橋脚を5本から3本に減らすことで川の流れをスムーズにするという治水上の問題の解消など、様々な課題解決を目的としています。さらに歩道を3メートルに広げるということで、歩行者や自転車の方もより通りやすくなります。大洲市民のみなさんが安心して利用できる橋を目指します。

今回は迂回道の建設において、現場監理を担当されている(株)西田興産の武内勇士さんに、工事の進捗状況などお話を伺いました。

西田興産としては、平成27年6月下旬から工期に入りました。工事内容としては、肱川橋架替に向けた迂回道(仮橋)の設置です。清流肱川を守るための事業でもありますので、地域へ配慮を大切に、安全かつ慎重に作業を進めて参りました。特に、6月から9月下旬にかけては日本三大鵜飼いの一つに数えられる大洲の夏の風物詩「鵜飼」がありますので、その期間は肱川の中での工事は控え、周辺での準備に努めました。「鵜飼」の終了後、いよいよ本格的な仮橋設置がスタート。川の中に支持杭(H形鋼)を打ち込み、橋桁を設置、実際に人や車が通行する道路となる覆工板を設置していきます。私たちの作業はこの橋桁を設置するところまで。平成28年3月、無事にスケジューリングに終えることができました。

協力業者さんと10名ほどで作業を進めていく中で、特に注意したのは、それぞれの体調管理とスケジュール管理。冬場の作業になりますので、寒さ対策を万全に皆さんの働きやすい環境づくりに努めました。今後は、仮橋の運用に向けて、電気や電話の回線を繋いだり、上水道を通したりという機能面の整備に入ります。地域の方々のご理解、ご協力のもと、工事は順調に進んでおります。今後ともご協力のほど、どうぞよろしくお願い致します。



▲H28年3月末現在の工事の様子

今後の工事イメージ



覆工板を設置します
橋桁の上に覆工板を設置して敷き詰めていきます
覆工板は人や車が通行する道路になる部分です



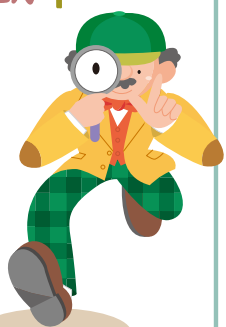
仮橋の完成です

【ポイント】
歩行者、車が快適で安全に走行できるようにこの上にアスファルト舗装をします。

【ポイント】
覆工板は振動でガタガタ音がしないようにボルト固定します。

※写真はイメージです

歴史の風薫る大洲市。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。



ママプレゼンツ大丸

地域の子供服専門店として
品揃えとサービスで応えたい

総合的な洋品店「大丸」として創業したのが大正時代。今からおよそ90年前になる。戦時中も閉めることなく店を続け、戦後の高度成長期には紳士服、婦人服、子ども服、さらには布団なども扱う地域密着店として地元の人々に重宝されてきた。しかし、大型店舗の台頭もあり、今から約45年前、時代のニーズを汲んだ上で、大丸は紳士服専門店と子ども服専門店に分かれた。子ども服専門店「ママプレゼンツ大丸」は、現代表の大塚ミツルさんが、二代目の夫とともに開いた。その当時、子ども服専門店は非常に珍しく、大洲市内はもちろん宇和島や内子、宇和など南予全域からのお客様も多かったという。新生児から130cmぐらいまでのアイテムを揃えており、ブランドもミキハウス、KP、ラグマートなど多彩なテイストのものを網羅。仕立てのいい日本製のものにこだわっており、特にお祝いやプレゼントにと訪れる人が多いのも頷ける。また、5年ほど前から楽天を利用したネット通販も開始。地域密着店として店舗の充実を図りながら、国内や海外からの新規顧客獲得へ向けた新たなチャレンジにも積極的だ。



住所/大洲市中村210-24
電話番号/0893-24-2025
営業時間/10:00~19:00
定休日/なし
楽天「ママプレ・キッズ」
<http://www.rakuten.co.jp/mamapre/>

木戸岡鮮魚店



住所/大洲市大洲727-16
電話番号/0893-24-2020
営業時間/8:00~19:00
(宴会は予約に応じて対応)
定休日/なし(魚市場が休みの土曜は注文営業)

魚屋といえば「木戸岡」
地元客の御用聞きとして愛される店



「今から60〜70年前、祖父が行商としてはじめたのが最初です」と話すのは、木戸岡鮮魚店の三代目。その後、現在の場所に店を構え、父である二代目からは仕入れた魚を使った宴会料理や仕出しもはじめた。三代目も香川で料理修業を重ね、約20年前に大洲にUターン。扱う魚は、毎朝八幡浜の市場で仕入れられている。豊後水道や宇和海の新鮮な魚介を豊富に取り揃えています。

現在の名物は鰻。八多喜の楠崎養鰻場の鰻を使用し、関西風の手法で仕上げた蒲焼が人気だ。注文を受けてからさばき、店頭で焼き上げるので、できたてが味わえる。また、手づくりの出し巻き玉子も好評で、毎月2のつく日(2日・12日・22日)限定で販売している。ただ販売するだけでなく、切り身にしたり、刺身の盛り合わせにしたり、焼き魚にしたりと、客のニーズに合わせて加工を行い、要望に応じて配達にも対応。このような細やかな気配りが長年地域で愛されているゆえんだろう。1階は鮮魚店、2階は宴会場を構えており、祝事や慶事、宴会に利用されている。

