

# Souvenirs von Matsuyama

## Orangen und Orangensaft

Orangen sind eine Spezialität von Ehime, und die Einheimischen sind stolz darauf, dass sie das höchste Produktionsvolumen in Japan haben. Der Saft wird von frischen Orangen gemacht und ist im ganzen Land populär.



## Torte

Diese Torte wurde mit der Paste aus roten Bohnen hergestellt, die mit Yuzu-Orangen gewürzt wurden, eine Spezialität von Ehime, die in einer großen spiralförmigen Form ausgerollt wird. Die Idee dazu kam von Lord Sadayuki Matsudaira.

## Botchan Dango (Knödel)

„Eines Abends ging ich zu einem Ort, Dogo genannt, und aß Dango. Dogo ist eine Stadt die für ihre heißen Quellen berühmt ist, und es ist bekannt, dass der Dango-Laden in den ich ging, einen sehr leckeren Dango verkauft, der sehr sättigend war“. Der Dango wurde von diesem Abschnitt des Romans „Botchan“ angeregt.



## Jakoten

Jakoten wird hergestellt, indem gehackter Fisch, der reich an Kalzium ist, gebraten wird. Genießen Sie den Fang aus dem reichhaltigen Seto-Inlandsee.



## Goshiki Somen

Goshiki Somen oder „dünne Nudeln in fünf Farben“ ist die örtliche Spezialität von Matsuyama. Das Rezept wird seit ungefähr 360 Jahren durch Generationen weitervererbt. Die Somen mit fünf Farben sind mit natürlichen Materialien gefärbt.



## Hinokaburazuke

Dies ist eine schöne, scharlachrote, eingelegte Rübe. Einheimische benutzen sie zu vielen Gelegenheiten, von ausgefallenen Neujahrsgerichten bis zur einfachen Reisschale mit grünem Tee.



## Usuzumi Yokan

Es wurde nach dem bekannten „Usuzumizakura“ oder graugefärbten Kirschblüten des Saihoji Tempels in Shimoidai, Matsuyama City, benannt. Die weißen Bohnen die innen gesprenkelt werden, stellen Kirschblütenblätter dar, die auf den Boden geflattert sind.



## Jizake, oder örtlicher Sake

Raffinierter Sake, der mit Hilfe von klarem und durchsichtigem Wasser, das aus den Shikoku-Bergen kommt, gebraut wird, hat einen ausgezeichneten Ruf in ganz Japan.



## Shoyumochi

Dies ist ein einheimischer Kuchen mit einem häuslichen Geschmack, und er hat ein einfaches, aber unwiderstehliches Sojasoßenaroma.



## Iyo Kasuri

Dies ist eines der drei wertvollsten Kasuri oder Spritzmüstertextilien in Japan. Es wird seit langem für sein rustikales Gewebe, seine Baumwollstärke und für die Schönheit seiner indigoblauen Farbe geliebt. Hier ist ein großes Produktaufgebot, nicht nur Textilien, sondern auch Taschen und Kleidung.

## Traditionelle Handarbeiten

### Hime daruma

Es heißt, das Kaiserin Jinko vor langer Zeit Dogo Onsen besucht hat, und das sie hier schwanger wurde. Sie gebar einen Sohn in der Provinz Chikuzen. Er wurde später Kaiser Ohjin. Eine Hime daruma-Puppe wurde zum Gedenken gemacht, ein hübsches Kind, das in dem purpurroten seidigen Gewand der Kaiserin eingewickelt ist.



### Ittobori, oder Gravierung mit einzelner Meißel

Ein einzelner Meißel wird für diesen Gravierungsstil benutzt. Iyo Hina-Puppen, die dafür bekannt sind, dass sie mit der Ittobori-Methode hergestellt werden, werden gefärbt, indem die Wärme des Holzes ausgenutzt wird. Die Puppen haben liebenswerte Merkmale.



### Bambushandarbeiten

Diese Handarbeiten werden einzeln von sachkundigen Handwerkern gewebt. Es heißt, dass die Herstellung dieser Bambusartikel ursprünglich begonnen wurde, als Prinz Shotoku nach Dogo Onsen kam. Er zeigte den Einheimischen wie man Körbe webt, nachdem er die vielen Bambuswälder in der Nähe sah.



### Tobe-Porzellan

Es handelt sich um eine traditionelle japanische Industriekunst, und sie ist von der Präfektur als einheimische Spezialität designiert worden. Das Porzellan, dessen natürliche Farbe mit einer kobaltblauen Farbe gefärbt ist, wird nicht nur als Kunstwerk geschätzt, sondern wird seit langem auch als Haushaltsgegenstand benutzt.