

마쓰야마 토산품

밀감 · 쥬스

일본제일의 생산량을 자랑하는 에히메의 특산품. 신선한 밀감을 사용한 쥬스는 전국에서도 인기입니다.

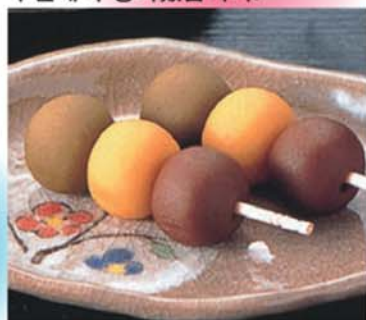


타르토

시코쿠특산의 유자를 갈아만든 특대의 단팥을 카스테라로 [의 모양으로 말아 만든 마쓰야마의 타르토는 마쓰타이라 사다유키공 독자적인 아이디어에서 생겨났습니다.

붓짱 단고

[어떤날 밤 도고라는 곳에서 단고를 먹었다. 이 도고라는 곳은 온천이 있는 동네로 내가 좋아하는 단고가게는 매우 맛있다고 평판이 자자한데...] 소설[붓짱]의 한 구절에서 생겨났습니다.



자코텐(어묵)

신선한 생선을 갈아서 기름에 튀겨 만들며, 자코텐은 칼슘만점으로 세토의 산해진미를 만끽할 수 있습니다.



오색소면

오색소면은 약360년전의 옛날부터 전해지는 마쓰야마의 향토요리로 컬러풀한 5색의 소면은 전부 천연소재로 물들였습니다.



우스즈미양갱

마쓰야마시 시모이다이의 사이호지 절에 있는 유명한 붓짱 [우스즈미 사쿠리]를 본따 이름지어져, 안에 들어있는 흰공이 아슬아슬 떨어지는 꽃잎을 표현한 것입니다.



주홍빛 순무절임

아름다운 비색의 순무절임. 고장사람들이 정월요리에서 오차츠키(밥에 얹어 물말아 먹는 것)에까지 다양하게 먹고 있습니다.



간장떡

심플하지만 실증나지 않는 간장의 풍미가 더할 나위없는 소박한 맛의 향토과자입니다.

토속주

시코쿠산맥 끝에서 생겨나는 맑은 물로 빚어내는 청주는 전국에서도 높은 평가를 받고 있습니다.



전통공예

히메다루마

히메다루마는, 옛날 진구황후가 도고온천에 체재하실 때 그곳에서 회임하시어 그후 치쿠젠노쿠니에서 오진천황을 출산하시고, 그천황의 진흥으로 쌓인 가련한 유아를 기념하여, 추상하며 만들어 올렸다고 합니다.



이요가스리

일본3대 가스리의 하나. 소박한 질감, 무명의 튼튼함, 남색의 아름다움 등으로 오래 사랑받고 있습니다. 기모노용 뿐만아니라, 소품주머니나 양복 등 종류가 풍부합니다.



잇토보리

끝만을 사용하여, 그대로의 형상을 만든다. 마쓰야마의 잇토보리에서 알려진 이요히나는 나무가 지닌 따뜻함을 살려 색칠과 표정이 귀엽다.



죽공예

하나하나 장인의 손에서 짜아진 것으로 쇼토쿠태자가 도고온천에 유람왔을 때 대나무숲이 많은 걸 보고 고장사람들에게 바구니 짜는법을 전수한 것이 죽공예의 시초라고 합니다.



도베자기

나라의 전통적공예품. 현의 전통적 특산품의 지정을 받고 있다. 백자에 청화의 남색이 돋보이는 전통염색자기, 소박하면서 중후한 모습이 특징으로 미술작품으로서 뿐만아니라, 옛부터 식기 등 일상적으로 사용하고 있습니다.