



北条鹿島まつり

(毎年5月3日・4日)



愛媛県無形民俗文化財の「鹿島の権練り」が披露され、勇壮な海の男たちによる海上絵巻が繰り広げられます。



鹿島沖に浮かぶ玉理・寒戸島では、海の安全・五穀豊穡を祈願して45mの大注連縄(おおしめなわ)の張り替えが行われます。当日は朝から、人々の願いが書かれた「願い文」を釣りこんだ注連縄づくりが行われ、この大注連縄が海の上で一年間、願をかけたことで、気が付けば無事成就していると言われています。

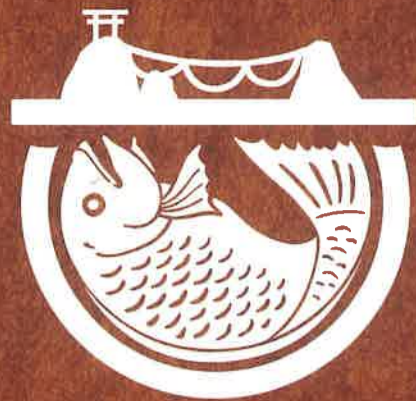
古代から
願いを結ぶ島、
鹿島。

願い文に願いごとを記入し、「願い文ポスト」に投函すると、5月4日に大注連縄に釣り込まれます。張り替え当日は大注連縄づくりに参加することもできます。

願い文設置場所

- 北条鯛めし店舗
- JR伊予北条駅
- 鹿島渡船場
- 道の駅 風早の郷 風和里
- 松山城「之丸史跡庭園」など

風早活性化協議会
(事務局:松山市役所 まちづくり推進課)
<http://www.hojo-kazahaya.jp/>
愛媛県松山市二番町4丁目7-2 TEL089-948-6991 令和2年10月発行



北条 鯛めし



わぎにでも
食べに
おいでや。
北条には、人・町・海
そして「鯛めし」がある。



北条鯛めしの由来

北条鯛めしの起源はすこぶる古い。神功皇后が朝鮮出陣の道すがら、鹿島に船を寄せ、鹿島明神に勝ち戦を祈願されたおり、風早浦の漁民たちは近海で漁獲した新鮮な鯛を献上した。皇后は吉兆として快く受け入れられ、その時さらに鯛をのせて飯を炊き差し上げたところ、大いによろこばれ、その美味を賞された。これが北条鯛めしの起源であると言い伝えられており、早くからこの地方の名物として知られている。

出典元 太田屋



北条鯛めしとは、鯛一匹を丸ごとお米と一緒に炊き込む北条の郷土料理。北条鯛めしは、ごぼうや人参などの野菜や揚げなどが入っておらず、鯛とだしコブで作られています。



北条鯛めし店舗一覧

表記の金額は全て税込価格です。

1 レストランふわり



※あら煮は季節によって変わります

北条鯛めし定食(1,220円)

鯛をおろして骨と身を素焼きし、余分な脂を落とし、その時焼いた骨で出汁をとり、大釜で炊き上げた鯛めしです。鯛めしとあら煮の定食がおすすめです。



住所/松山市大浦119 定休日/木曜日
提供時間/11:00~15:00(平日)
11:00~16:00(土日祝)
☎089-911-7700

2 登佐屋(上町)



※写真は、イメージを含みます

鯛めし折(550円) ※お持ち帰りのみ

天然鯛を使った鯛めし。うす味で奥深い味をご賞味ください。店頭にて販売しております。ご来店を心よりお待ちしております。



住所/松山市北条辻11-1 定休日/不定休
提供時間/11:00~17:00
☎089-993-1838

3 太田屋(北条店)



※写真は、鯛めし定食

鯛めし(880円) 鯛めし定食(1,925円)

嘉永6年創業の伝統の鯛めし。鯛の風味を生かしたあっさり上品な味に仕上げています。



11月上旬から4月中旬まで営業
住所/松山市北条774
定休日/水曜日(水曜日が祝祭日の場合は営業)
提供時間/昼11:00~14:00 夜17:30~20:00
☎089-993-0021

4 太田屋(鹿島店)

4月下旬から10月末まで営業
住所/松山市北条辻1596-3(鹿島内)
定休日/不定休、天候悪化時など
提供時間/11:00~20:00(17:00以降は要予約)
☎089-993-0012

5 シーパMAKOTO



※写真は、かざはや会席

鯛めし茶漬(450円) 持ち帰り鯛めし折(400円)
鯛めし定食(700円) かざはや会席(3,500円)

地元で採れた新鮮な鯛丸ター匹を専用の土鍋に入れて、じっくり炊き上げており、薄味ですが、鯛の風味を生かしつつ、それでも飽きの来ない自慢の逸品です。温泉に来られるお客様にも好評で、リーズナブルな価格で毎日ご提供しております。



住所/松山市北条1180 定休日/無休
提供時間/11:00~22:00
☎089-993-0101

6 和食処 秀



※写真は、鯛釜めし膳

鯛釜めし(825円) 鯛釜めしセット(1,375円)
鯛釜めし膳(1,815円)

当店では、一度焼いた鯛のあらを長時間煮込みスープを取り、それをベースに鯛めし用の出汁を合わせ、ご注文をいただいてから、一人用の釜で炊き上げております。炊き立ての鯛釜めしを是非ご賞味ください。



住所/松山市北条辻432-3
定休日/月曜日(月曜日が祝祭日の場合は翌日)
提供時間/昼11:30~14:00 夜17:00~21:00
☎089-993-4422

北条鯛めしのシンボルマークについて



釜ぶたと鯛をモチーフに北条のシンボル「夫婦岩」を加え、家紋風アレンジし炊き込みの鯛めしだということを表現しています。テーマカラーは、「弁柄色」です。



鹿島沖合の夫婦岩「玉理・寒戸島」