

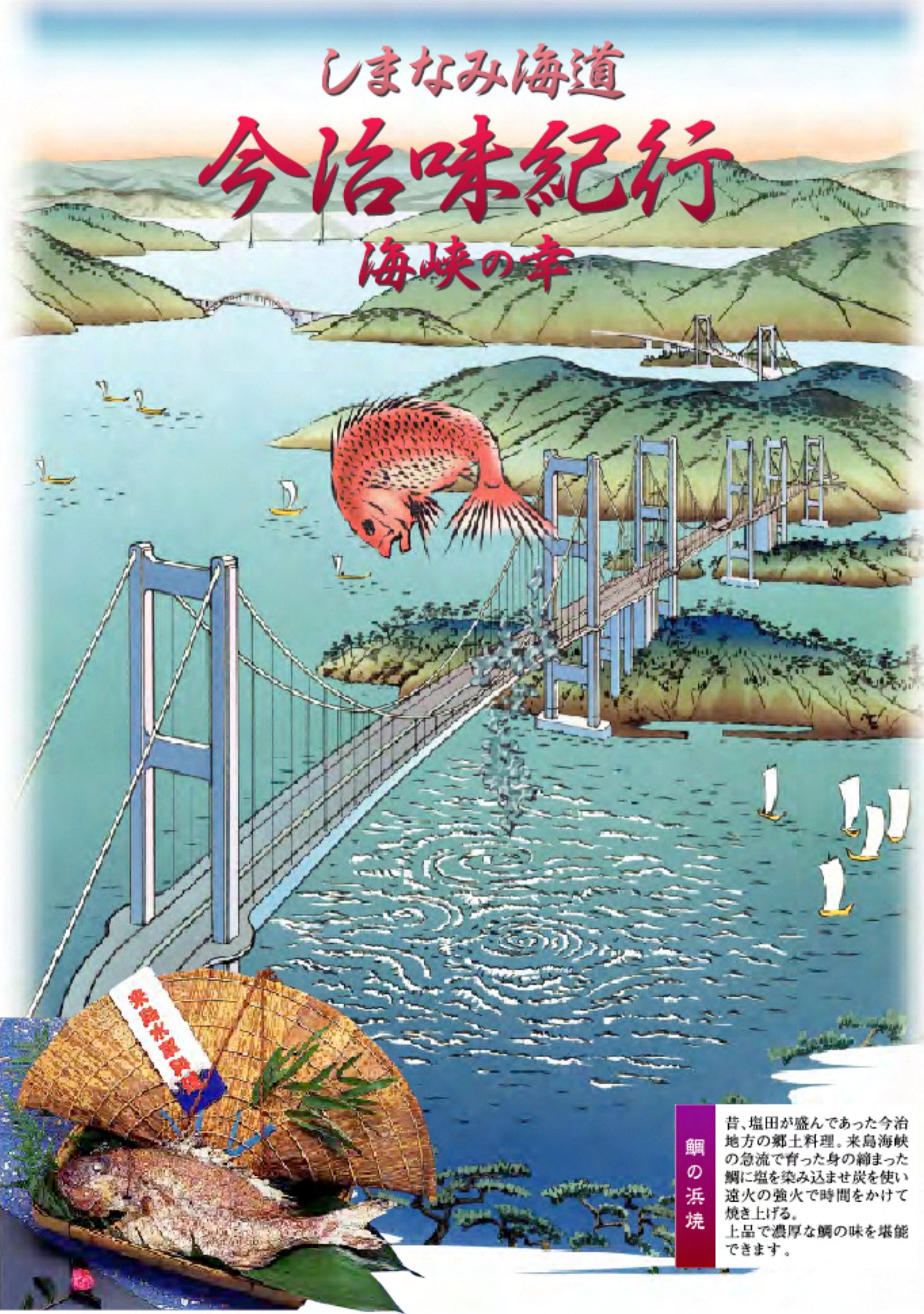
# 今治味紀行

今、しまなみ海道(西瀬戸自動車道/尾道・今治ルート)を中心とした地域でさまざまな変革が進みつつある中、その起終点都市として重要な役割を担う今治市も目まぐるしく変化しています。古くから、海の要衝として栄えた今治市は、四国の新しい陸の玄関口として大きく躍進しております。

**◆今治郷土料理普及協議会会員名簿**

| 店名           | 電話(0898) |
|--------------|----------|
| 1 和風レストラン世   | 23-0001  |
| 2 海峡料理伊予水軍   | 32-2000  |
| 3 ホテル七福      | 22-3425  |
| 4 休暇村瀬戸内東予   | 48-0311  |
| 5 旅館米長       | 32-0554  |
| 6 魚久米寿司      | 22-1392  |
| 7 ホテル菊水      | 23-3330  |
| 8 ホテルニュー白石   | 23-0005  |
| 9 割烹京菜       | 22-1136  |
| 10 矢満登       | 31-1630  |
| 11 ファミリー割烹共栄 | 22-5506  |
| 12 今治国際ホテル   | 36-1111  |
| 13 今治瀬ノ浦ハイツ  | 48-2000  |
| 14 ケーオーホテル   | 48-1911  |
| 15 ホテルアジュール  | 47-0707  |
| 16 ホテル橋      | 47-0017  |
| 17 季節料理 蔵膳   | 34-6336  |

●ホテル・旅館 ○飲食店等



**鯛の浜焼**  
昔、塩田が盛んであった今治地方の郷土料理。来島海峡の急流で育った身の締まった鯛に塩を染み込ませ炭を使い遠火の強火で時間をかけて焼き上げる。上品で濃厚な鯛の味を堪能できます。

# しまなみ海道 今治味紀行 渦潮の恵

## 来島海峡が育んだ絶品

美しく厳しい自然の中で生まれた魚介類は、瀬戸内海随一と言われるほどの味わいを持ち、その素材を十分に引き出した海峡料理の味は格別で、食通の人々に賞讃を拍しています。



舟盛り

鯛をはじめとする激しい流れの中で育った魚介類を新鮮な刺身で食べる舟盛り。一舟の中に来島海峡の味を凝縮した究極の逸品です。



水軍鍋

芸予諸島を根拠地として瀬戸内の航路を支配し、勇名を馳せていた水軍は、船上で取りたての魚を刺身にしたり、焼いたり、炊き込んだりして食事を取っていました。瀬戸内の新鮮な魚介類を中心に贅沢に豪快な鍋にした水軍鍋もそのひとつです。水軍鍋や法楽焼きなどの郷土料理は「来島水軍料理」として皆様に喜ばれています。



アコウの煮付



アコウは瀬戸内を代表する高級魚で、白身の魚肉は上品な味です。今治地方では鯛よりも珍重されます。



いぎす豆腐

いぎすは、浅海の岩礁につく海藻で杖状になっている紅藻の一種です。それを煮て、生大豆粉を加え寒天のように固めたいぎす豆腐は磯の香りとひんやりとした舌ざわりがあり、今治では夏の味覚のひとつです。



カブト焼

魚の眼肉が一番美味しいといわれています。その最も美味な部分を食べる大胆な料理です。酒の肴に最適です。



せんざんき

鶏肉に下味をつけ、唐揚げにしたもので、全国的に知られている鶏の唐揚げの原点といわれる料理です。名前の由来は、昔中国から伝わったのではないかという説があります。



法楽焼

素焼きのほうろくの上に小石を並べて、その上にとれたての新鮮な魚介類を色とりどりに盛って焼く豪快な料理です。小石によって余分な水分が取り除かれるので、焼き上がりがほっくりしています。また、海賊料理とも呼ばれ村上水軍が戦勝の祝いに食べていたといわれています。



鯛飯

急潮の来島海峡で育ち身がしまった鯛をたっぷり贅沢に釜に入れ炊き込みます。炊きあがると、身をほぐしてご飯にまぜ合わせる豪快な料理です。



さざえの壺焼

来島海峡の急潮で生まれた今治地方のさざえは身がしまり、歯ごたえも良く、とても美味です。壺焼はさざえの旨味を閉じ込め、磯の風味が香る絶品の料理です。