

翼の王国(全日空機内誌)

9月掲載

おいしい
手土産



文：松本 長友啓典
絵：K. Hattori / Kenjiro Nishimura

【松山】『谷本蒲鉾店』の じゃこ天



松山一宮町日野町一温泉通り、下町
個人・大企業が並び立つ、加藤町が中心の街



ゴルフをまよっとカジッた人たちは、このとんでもないストーリーを持つゴルフ場のことは耳にしているはずだ。ゴルフのゴの字も知らなかった時の僕でさえ、この話を聞いて唖然とした。瀬戸内海を股にかけて活躍した立憲法中の人・坪内寿夫というとてもない男が、文学をエンターテインメントとして定着させた作家・柴田錬三郎のために、いともたやすく18番ホールで立派なゴルフ場を



世界は唯二作史を語りつづける「アサヒ」の歴史と逸話の「アサヒ」

話

は既報してしまっただが、松山といえは何といっても練り物の宝庫、中でも「じゃこ天」は味でない、このゴルフ場のメニューにももちろん、名物として名を連ねていた。何年か前にお土産として頂戴した「じゃこ天」が脂膩り、香り、見た目のテカリ、小魚を骨皮とすり身にす



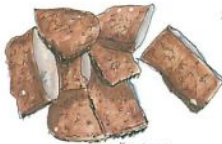
この「じゃこ天」は、松山産の新鮮な出巻だった。それが「じゃこ天」であることが、四国地方に出張の父、故郷が四国の友人、知人に、このころに「じゃこ天」をよろしく、とお願ひしていたほどである。坊ちゃん列車に乗っていくあの「道後温泉本館」には、松山に来た限り一度は顔を出しておかななくては、と立ち寄る。この道後温泉本館を出たころに「谷本蒲鉾店」の出店があった。揚げたての「じゃこ天」を立ち食いが、

これは絶品だ。ここでしか味わえない「プレミアムじゃこ天」というところか。道後ビルで乾燥、旅の「お疲れさま」で喉を潤らす。五臓六腑に染み渡る。お土産の練りものを見繕って包んでもらったのは言うまでもない。大収穫だった。



松山から瀬戸内海を
手土産にのりかきも
蒸、フコイダ、きい、ブドウ

たのも、こぼれというのか、こぼれといえは、そのコボレの名作「眠狂四郎」の舞台美術を近々小生が手掛けることになりそうなのも、これまた幸い赤で結ばれている。



松山産の新鮮な出巻だった。それが「じゃこ天」であることが、四国地方に出張の父、故郷が四国の友人、知人に、このころに「じゃこ天」をよろしく、とお願ひしていたほどである。坊ちゃん列車に乗っていくあの「道後温泉本館」には、松山に来た限り一度は顔を出しておかななくては、と立ち寄る。この道後温泉本館を出たころに「谷本蒲鉾店」の出店があった。揚げたての「じゃこ天」を立ち食いが、

お問い合わせ：谷本蒲鉾店 本店 ☎0894-22-0266

* 弊社のじゃこ天を紹介されました。