

# 爱媛的美食

## 乡土料理：鲷鱼饭 & 炸鱼饼



说起爱媛县的乡土料理，当属“鲷鱼饭”，根据地域不同，爱媛县的鲷鱼饭分为大致两种。



(东予地区和中予地区)在淘好的米上面放上海带和一条整条的生鲷鱼进行蒸煮，蒸好后将鲷鱼拆散和米饭拌在一起吃。渗入到米饭中的鲷鱼的鲜美和海潮的味道，让人回味无穷。鲷鱼是喜庆宴席上不可缺少的吉祥之物，使用了一整条鲷鱼的鲷鱼饭，给人一种盛宴的感觉。

(南予地区)在热乎乎的米饭上放上新鲜的鲷鱼刺身，将加了酱油的生鸡蛋打散后，放入芝麻和碎葱花，然后浇在放有鲷鱼刺身的米饭上，十分奢侈的一餐。这种鲷鱼饭发源于南予地区，据说是海盗为了不被敌人发现，避免在岩石背面或船上生火做饭而发明的料理。

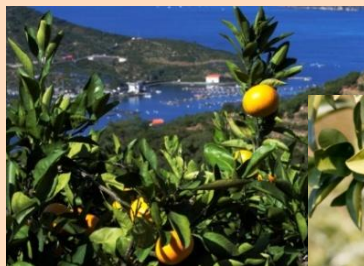
被选入日本农林水产省“乡土料理百选”的炸鱼饼。



“炸鱼饼”是将从爱媛县近海捕到的小鱼磨碎后，做成饼状，下油锅炸制而成的鱼肉制品。因为小鱼是连骨带皮一起磨碎的，所以炸鱼饼保留了小鱼原有的香味和口感。据说渔业资源丰富的宇和岛，为了更好地品尝杂鱼的美味，在1600年发明了炸鱼饼。爱媛县至今仍有很多出售炸鱼饼的商店，每家店都有自己的特色，有很多游客喜欢在这里边走边品尝炸鱼饼。炸鱼饼作为零食也很受欢迎。

## 水果：柑橘

爱媛县一年四季气候温暖、多晴天，田间土壤排水性好、营养成分含量高得天独厚的条件，为培育美味的柑橘提供了优良的环境。爱媛县的柑橘收获量从1974年起一直位于日本第一。



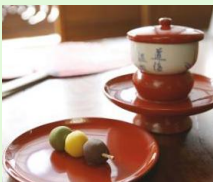
据说“爱媛县家家户户水管的水龙头都有三个，青色的水龙头流出的是冷水，红色的水龙头流出的是热水，而橙色的水龙头流出的则是橘子汁。”



## 名特产：少爷团子 & 蛋糕卷



“少爷团子”是代表爱媛县的名点心之一。据说年轻的夏目漱石在旧体制的松山中学担任教师的时候，在从道后温泉回家的路上吃过这个点心。这个点心也出现在夏目漱石的小说《少爷》之中，书中写到“因为非常好吃、很受欢迎，所以在从温泉回家的路上也品尝了一下”。少爷团子是将糯米团子分别裹上抹茶、鸡蛋、红小豆三种颜色的馅制作而成的，味道淳朴，作为道后温泉的名特产，十分受人欢迎。



“蛋糕卷”是爱媛县松山市的地方特产，是代表爱媛县的名点心之一。将含有日本四国地区特产的柚子的豆馅卷入松软的蛋糕中，卷出的形状如同日语假名中的“の”字。

蛋糕卷散发着柚子的淡淡清香，除了作为喝茶时吃的点心而深受人们欢迎之外，作为纪念品也广受好评！