

発見！松阪

松阪

豪商のまち

松阪の『歴史・文化・食』を
知るスポットをご紹介します。

多くの偉人や独特の文化が生まれた街、松阪。
『おいしい！！』『なるほど！！』が詰まっています。



DISCOVER MATSUSAKAI!



おすすめモデルコース

豪商のまち松阪をあるこう!

ぶらりまちあるき 2時間コース

ウォーキング約50分

※所要時間:
約1.5~2.5時間
(各施設での時間を含みます)

START

豪商のまち松阪 観光交流センター

11カ所のポイントを通りながら、松阪のまちを散策しよう!

1 松阪もめん手織りセンター



粋な江戸っ子にもはやされた松阪商人のブランド「松阪本綿」を販売。機織り体験もできる。

2 三井家発祥地



越後屋、三越と発展を遂げた三井家の基礎を築いた三井高利ゆかりの場所。(市指定史跡)

3 旧小津清左衛門家



江戸で一番の紙問屋、豪商小津清左衛門の本宅を資料館として公開。(県指定有形文化財)

4 旧長谷川治郎兵衛家



三井家、小津家と並ぶ松阪商人を代表する豪商、長谷川家の本宅を公開。(国指定重要文化財、県指定史跡及び名勝)

5 松阪市立歴史民俗資料館(2階 小津安二郎記念館)



明治44年に建てられた図書館を改装した建物で松坂城跡や映画監督・小津安二郎に関する資料等を展示。(国登録有形文化財)

6 本居宣長記念館



宣長ゆかりの資料 約16,000点を保存展示。宣長の魅力溢れる人間性とその生涯にふれることができる。

7 鈴屋



本居宣長旧宅。宣長が実際に暮らしていた邸宅を移築したもの。(国指定特別史跡)

8 御城番屋敷



江戸末期に城の警護を任された紀州藩士とその家族が住んでいた武家屋敷。(国指定重要文化財)

9 殿町(旧同心町)



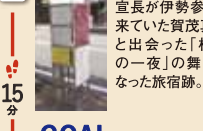
紀州藩松阪領の町奉行所等に勤める武士の家が並んでいた。現在でも江戸時代の建物が残り、当時を思わせる。

10 原田二郎旧宅



江戸時代末期の武家屋敷。明治から大正にかけて活躍した実業家・原田二郎が生まれ育った家。(市指定有形文化財)

11 新上屋跡



(カリヨンプラザ前) 宣長が伊勢参りに来ていた賀茂真淵と出会った「松坂の一夜」の舞台となった旅宿跡。

GOAL

豪商のまち松阪 観光交流センター



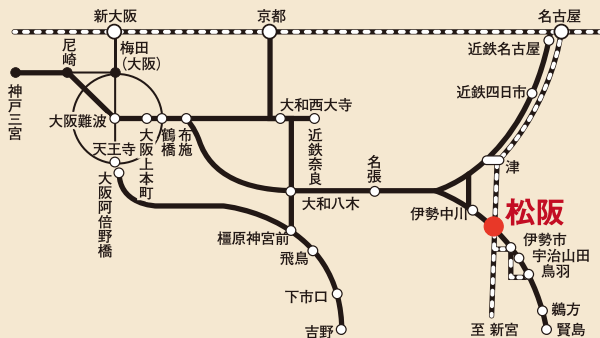
御厨神社(みくりやじんじや)

本殿の主祭神は、スサノオの大神の荒魂で、豪商長谷川家のエビス様もお祀りされています。国学者・本居宣長さんや豪商・三井家と縁の深い神社でもあります。



アクセス

松阪市は、三重県の中部に位置し、名古屋・大阪・京都など大都市圏からのアクセスが良く、移動手段の選択肢も豊富ですので、旅の楽しみ方も好みに合わせて選んでいただけます。また、伊勢・鳥羽・志摩などの周辺観光地への中継地点としても非常に便利です。



電車

- 大阪難波駅(近鉄特急)約1時間35分
- 京都駅(近鉄特急)約1時間45分
- 名古屋駅(近鉄特急)約1時間 5分~15分
(JR快速みえ)約1時間 8分~23分



車

- 伊勢自動車道『松阪I.C』下車
- 名古屋・伊勢方面から「国道23号」
- 尾鷲・熊野方面から「国道42号」
- 奈良方面から「国道166号」

きやうはせがわじろべえけ

旧長谷川治郎兵衛家

松阪市魚町1653

- 開館時間 / 9:00~17:00 (16:30までにご入館ください)
- 休館日 / 水曜日(祝日にあたる場合は、その翌平日)・年末年始

きやうおつせいざえもんけ

旧小津清左衛門家

松阪市本町2195

【お問い合わせ先】
NPO法人 松阪歴史文化舎

はらだじろうきやうたく

原田二郎旧宅

松阪市殿町1290

<http://matsusaka-rekibun.com/>



松阪のまちなか観光拠点

豪商のまち松阪 観光交流センター

1F

おみやげ販売
まちなか観光案内

2F

歴史街道展示
松阪ものがたりシアター (15分)



- 営業時間: 9:00~18:00 (12月~2月/9:00~17:00)
- 休館日: 年末年始
- 住所: 松阪市魚町1658番地3
- 電話: 0598-25-6565
- FAX: 0598-26-2525

<https://www.matsusaka-kanko.com>



豪商のまち松阪バス専用駐車場 (無料) 駐車4台分

豪商のまち松阪 観光交流センターでは旧長谷川治郎兵衛家様のバス専用駐車場 (無料) の予約を受付しております。駐車台数が限られておりますので、事前にFAXにてご予約ください。

お問い合わせ先: 豪商のまち松阪 観光交流センター
電話: 0598-25-6565 FAX: 0598-26-2525

松阪の“おいしい”発見！

牛 松阪肉



「肉の芸術品」として世界から賞賛される松阪のS級ブランド。松阪牛独自のトレーサビリティシステムで厳しく管理し、その高い安全性は松阪牛シール、証明書で確認することができます。また松阪牛の中でもとくに兵庫県で生まれた優秀な子牛を、松阪牛生産地域で900日以上長期にわたり農家の匠の技で1頭1頭手塩にかけて肥育されたものを「特産松阪牛」とし、松阪牛シールなどに明記しています。

『特産松阪牛』の特徴

- 1、きめ細やかなサシ(霜降り)と柔らかな肉質
- 2、甘く深みのある上品な香り
- 3、脂肪の溶け出す温度(融点)が低く、舌触りが良い

鶏 松阪鶏焼き肉



松阪のご当地グルメ鶏焼き肉！
味噌だれがかかった鶏肉を焼いて食べる絶品焼き肉。
市内では、牛だけでなく、鶏を専門に扱うお店が20軒ほどあり、松阪市民のソウルフードと呼ぶにふさわしい一品です。

松阪鶏焼き肉の定義

- 1、味噌だれであること
- 2、あみ焼きであること
- 3、鶏焼き肉を専門にしていること
(メニューの最初が鶏肉であること)

ご当地グルメで町おこしを目指す
ボランティアグループ「Do it!松阪鶏焼き肉隊」による

豚 松阪豚



松阪地区で飼育されたLWD三元交配豚のことをいいます。
220日飼育された松阪豚は、松阪牛を彷彿とさせるサシ(霜降り)が特徴で、食感は柔らかく、滑らかで味わい深い。
また、豚独特の臭みがなく茹でても灰汁が少ないのも特徴です。
上質でやわらかい肉質は、とてもキメ細かく、モモやロースなどの赤身にもサシが入ります。
また、しばしばつきたてのお餅に例えられる脂は、人間の体温で溶けるほど良質です。

茶 松阪茶 深蒸煎茶 (ふかむしせんちゃ)



松阪市の西部に位置する飯南・飯高地域は、中央を清流「櫛田川」が流れ、茶園は水はけの良い石地の緩傾斜に広がり、平均気温や年間降水量は茶の栽培に適した気候です。程よい日照時間と、昼夜・年間の厳しい寒暖の差によって、お茶の葉は肉厚となり深蒸煎茶の製造に適したお茶が育ちます。

深蒸煎茶は、蒸す過程で長く蒸す事で成分が浸出しやすく、色が濃く、程よい渋みで苦みの少ないまろやかなお茶となることが特徴で、飯南・飯高地域のお茶はほとんどがこの深蒸煎茶に加工されています。

多くの偉人や独特の文化が生まれた松阪のヒミツは、伊勢につづく街道にありました。

松阪の“なるほど”発見！

日本の商いを変革した

松阪商人たち

今も松阪で息づく商いのこころ。

松阪は三井グループの祖、三井高利をはじめとする「松阪商人」を輩出した「商人のまち」。天正16年(1588年)松坂城を築き松阪のまちを開いた蒲生氏郷は、商業の発展に特に力を注いだ武将であり、郷里の近江の国や伊勢大湊から有力な商人を松阪に呼び寄せ住ませました。また、伊勢神宮への街道を松坂城下へ引き込み、宿場町としても活性化を図りました。全国からさまざまなヒト・モノ・情報が集まる交流拠点として商業が栄えた松阪。

松阪商人は江戸へ進出し、特に上質な藍の縦縞が特徴的な松阪木綿が江戸で大流行したことで豪商として成功しました。江戸で開かれた店は松阪の本宅に対して江戸店と呼ばれ、江戸でも商人の文化を育てていました。



松阪木綿

正藍染めの糸で織る縞模様が特徴。松阪商人が江戸で販売したところ、粋好みの江戸の庶民にうけ大流行しました。

現在は反物、衣類の他、様々な日用品にも加工されています。使い込んでいくうちに色合いが変化し良い風合いになっていきます。



三井家

江戸時代中期の三井家は、三都(江戸、京都、大阪)と松阪に呉服店と両替店など15軒を構え、使用人は1,100人を超えていました。また三井家は、現在の百貨店方式の基と言われている「現金掛け値なし」や切り売り、諸方商人売り(卸売り)、引き札(チラシ)配布など、当時の商いとしては珍しい手法を取り入れました。豪商から財閥、そして現代の三井グループへ。三井家の伝説はここから始まりました。

写真提供:松阪市

前にもたがると願いがかなうかも！？



三井家と松阪市の歴史と未来をつなぐ象徴として三越伊勢丹ホールディングスより寄贈されました。

[豪商ポケットパーク / 住所:松阪市本町2176番地10]

