

地元の名物

旅の楽しみは何と言っても食事であろう。その土地にしかないそれも旬のものに巡り会えばこれほど幸運なことはない。長い人生の中での一期一会のチャンスかも知れない。もう一つの楽しみは買い物であろう。普段近所では目にしないものを見つけることもある。それもそこでしか買えない地元の名産となると旅の喜びも一入だ。

高山の特産品にはどのようなものがあるのだろうか。旅する前の楽しみの一つである。食べ物では飛騨牛、高山ラーメン、飛弾そば、よもぎうどん、みたらし団子、かぶら漬等々、豊富なメニューが思い出される。なかでもホテルの朝食でも出された朴



葉味噌が何とも素朴で良かった。これは枯朴葉の上に飛騨の味噌を乗せ、ネギ、椎茸などの山菜と季節の野菜、それに肉などを絡ませて焼いたものである。それをご飯の上に乗せて食べると何とも香ばしくいくらでも箸が進む。この地方独特の食べ方であろう。

そしてなんと言っても地酒だ。高山の地酒は江戸中期より造られておりその歴史は古い。酒造りの決め手は気候、水、米、そして技術の全ての条件が伴わなければ旨い酒はできない。一軒の酒屋さんに入った。品数豊富で如何にも旨そうな酒が並んでいた。神戸の「灘の生一本」で生まれ育った私は、少々見る目があり味にはうるさいのだ。

夕食を街中の一軒の居酒屋に入った。中は満席に近く人気のある店のようだ。地元料理と旨い地酒を注文させて頂いた。至福のひと時であった。

撮影 2010 年冬

