

食したい 味がある

磐梯高原
裏磐梯



大地が育んだ 裏磐梯の味覚

そば

会津地方はそばの宝庫。新そばの時期になると、各地でそば祭りのイベントが開かれます。裏磐梯もそばの産地で、そば打名人の技を今に伝えています。サル蕎麦が一般的ですが、裏磐梯独特のものとして「大根そば」があります。大根の千切り、シイタケ、玉葱、鶏肉などをけんちん汁にして固めのソバに熱い汁をかけて食べます。

アスパラ

県全体の生産量の約9割が会津産で占められており、味の良さ、品質は市場でも高く評価されています。春から9月初旬まで出荷しています。

花嫁ささげ

裏磐梯高原の特産で、標高の高いところでしか栽培できないといわれる花豆を煮たもの。赤と白の豆が入り混ざっているのが特徴で、縁起物として喜ばれ、祝言などでも使われます。

「花豆もんばん」は、裏磐梯の特産物「花豆」をたろぶり使用しているケーキです。花豆と生クリームが相性が抜群で、観光客や地元女性からの人気も急上昇しています。これまでにあった裏磐梯の特産品として、県内外と広く知られたわり、多くの方に「賞味していただきたい」一品です。



やせうま

昔はよく食べられていた「やせうま」というそば粉を使ったお菓子です。昔、瘦せ地の多かった裏磐梯では「やせうま」はおやつとしてよく作られ、食べられてきましたが、買えば何でも手に入るようになつてから作ることは少なくなりました。しかし、最近見直されている素材でおいしいお菓子です。



山塩

一度は途絶えた伝統の塩づくり
温泉水を煮詰めて作る途絶えた技術を再現

喜多方市と猪苗代町を結ぶ国道459号は、裏磐梯の美しい森を貫く街道です。この街道沿いに大塩裏磐梯温泉があります。弘法大師が開いたとされる歴史ある温泉で、農作業の疲れを癒す湯治場として親しまれてきました。そのお湯はナトリウムを含む弱食塩泉で、昔は温泉水を煮詰めて塩を取り、会津藩に納めていました。塩の専売化により昭和24年で中止されましたが、最近これを会津山塩企業組合が「山塩」として復活させ、特産品開発に取り組みました。そして「塩」の歴史を知る程にその素晴らしさを改めて思い知らされたそうです。さっそく本格的に塩作りに取り組み、試行錯誤しながらも真っ白な「山塩」が出来上がりました。ほのかな甘み、まろやかでカルシウム豊富な塩です。

山塩ようかん

塩作りを復活させ、この「山塩」を使用した「山塩ようかん」。口にとろけるやわらかい甘さとすっきりした塩かげんが人気です。



逢いたい 人がいる

裏磐梯での出会い



旅のガイド
和田静さん
平成5年埼玉より
北塩原移住。
現在は北塩原村の
「食改さん」の会長。

標高700〜800mに位置する裏磐梯は自然の食材に恵まれた高原である。雪解けを待たず顔を出すクレンやわさび、タラの芽など春の山菜に始まり、初夏の細竹、夏のじゅんさい、秋を待たずに実る高原野菜のあれこれ、大粒の花嫁ささげが採れる頃には、そばが実り、山ぶどうやあけびが色づき、きのこも顔を覗かせる。溪流におくろる岩魚や山女と入れ替るようにワカサギが釣れ始める程なく雪に降りこめられる冬が来

る。この土地ならではの食材は、和、洋、中の料理にいかされ、今年からはミネラルをたっぷりふくんだ山塩がこれに加わるようになった。極上のそばに出会い、山菜の煮物をつまみ、やせうまのやわらかな甘さを楽しみ、じゅんさいの清さに口の中を清められれば、水上で食べるワカサギの天ぷらも格別。どれも二度は食したくない味である。何はともあれ、あなたの旅に「二度も多くの「眼福」「口福」がありますように願っています。



高原野菜直売所(10月)