



豆腐・歩危あげ・玉こんにゃく

山の豆腐は、険しい道を通っても崩れないよう歯ごたえがあります。また「ぼけあげ」と呼ばれる大きな「お揚げ」は出汁をよく吸うので、おでんや汁物などにおすすめ。地元のこんにゃくで作るこんにゃくは弾力も心地よい。



カンコロ

サツマイモをゆでて天日で干したものを「カンコロ」と呼びます。甘い保存食で、口いっぱいに素朴なやさしさが広がります。



でこまわし・あめごの塩焼き

「ごうしいも」と呼ばれるジャガイモや豆腐、こんにゃくを竹串に刺し、味噌だれを付けて炭火で焼く田楽。「でこ」とは人形のこと、回しながら焼く様子から「でこまわし」と呼ばれています。あめごや鮎などを炭火で焼くのも絶品。



ひらら焼き

河原の石をホットプレート代わりにして、鮎やあめご、こんにゃくや豆腐などを焼き上げます。周囲には味噌の土手を作るので、香ばしいにおいがたまりません。「ひらら」とは「平たい石」のことです。



雑穀もち

昔から食合などの際は、米や小麦、粟、きびなどを使って、餅や団子が作られてきました。今も山の薬材を使って、カラフルな餅や団子が作られています。

美味**しい**秘密
山の裏り川の恵み
大歩危・祖谷の
味めぐり



「赤子淵を渡ると、赤ん坊の泣き声が聞こえる」やら、「峠の本立に旅人の尊物だけが引っかけられていた」やら、旅の危険を知らせてきたという山城の妖怪も、今では「つ目井」などの味わい深いメニューに姿を変えて旅人に喜ばれています。



山の秘密

妖怪が生きる森

大歩危・祖谷にある山城地区は、世界妖怪協会から「怪遺産」に認定されるほどの妖怪の宝庫。およそ六十種、百五十ヶ所に妖怪や憑きもの、たりなどの伝説が残されてきました。

山の暮らしは、不思議に満ちています。風の音、水の流れ、木立のうなり、獣の声、静寂の奥から何かの気配が確かに忍び寄ってきます。山の暮らしは、危険にも満ちています。その昔の大歩危小歩危二歩足を踏み外せば深い谷底に落ちていくしかなかったのです。ですから、山の人々は危険を知らせるために、また不思議を納得させるために、「妖怪」を出現させました。ときには、秘密を守るためにも…。

いえ、山城ではボントに妖怪と出会ったという人、遊んだという人までいます。この秘境には、例えばOBYと呼ばれる未確認動物が時代を超えて生存してきたのかもしれない。そして、それ以上に人々の想像力をかきたてる不思議な山や森がそこに立ちはだかつてきました。

ひとつひとつの妖怪伝説をたどると、そこには子どもたちや旅人に教える諭すやさしい心、哀れな人はかなき人を思いやる温かい心が見えてきます。それにしても、日本全国、妖怪が住みにくくなった土地ばかり。きっと、

今は日本中の妖怪がこの地に逃げ延びてきているに違いありません。背後に山々が連なることから「ヤマウシロ」と呼ばれたのが、地名の由来という「山城」。この森で、そっと目を閉じ「ウシロの正面だくれ」とつぶやくと、そのウシロには不思議な何物かが立っているのでは…。

