



風情のある町並みの高山市（こうやまいち）集落は、かつて、穴門山神社の門前町・市場町として栄えたそうです。各戸には屋号がついていて、昔ながらの伝統を守ろうとする多くの人たちに出会いました。

このこんにやくが生まれたのは・・・約 28 年前。お嫁さん時代の内田さんと渡辺さんの出会いから始まります。若い二人は、せっかくここで暮らすのなら、この地でもっと楽しみたい、男の人たちじゃできないことをやりたい、現金収入が得られるようにしたい、と考えたのです。それを実現するために二人は、仲間を募り、協力者を見つけます。そして、何より二人の“おいしいこんにやくを年間通じてお客様に提供したい”という熱い思いがあったから、この「弥高こんにやく」が生まれたのです。

(取材：内田千栄)



写真（左から）

渡辺吉子さん、内田八重さん、加藤和子さん

つくり手を
たずねよう。

「このトローンとしたこんにやく。これってよそには無いよね。どこでだれがどんな風に作っているんだろう!?」
そんな私の思いがつのり、つくり手の皆さんに会いに行ってきました。高梁市中心部から約 50 分、そこは広島県との県境にほど近い山の中にありました。

この地域の自慢はなんと言っても弥高山（やたかやま）。瀬戸内海から中国山地まで 360 度見渡せる山頂からは、秋には雲海、冬には雪景色、春にはつつじが咲き誇り、四季折々の美しい姿を見ることができます。澄んだ空気と水のこの環境だからこそ、野菜たちはたくましく・生き生きと・甘みを蓄えて育っていくのでしょうか。

