

達人リコメンドの四国～おいしい高知

2015年ゴールデンウィークの旅は、こんぴら、五色台、高知、馬路、室戸、淡路島。今回は、グルメはめぐる毎日をご過ごしてきました。



1. カツオのたたき(高知)

純信・お馬の恋物語、「ぼんさんかんざし買うを見た」の五台山・竹林寺で南無大師遍照金剛。高知城の天守閣に登って、ひろめ市場を見学。高架になったJR高知駅前の土佐の三志士像にご挨拶。



赤い欄干・はりまや橋で最高レベルのガツカリを満喫して、からくり時計のスタートを待つ。観光案内所で貰ったガイドブックで今宵の食事の候補地を探していたら、お隣に座ったお兄さんが「どこに

行かれますか？」と声かけてくれて、スタートまでの間にあれこれ教えていただきました。からくり時計は、ガツカリできない充実した内容。



お兄さんにお礼を言おうとしたら、「たたき食べるなら、少しわかりにくい場所にあるけど、地元の人が美味しいって言う大黒堂。お店に行ったら、ウツボの唐揚げも注文して下さいね。」と教えてくれました。



善は急げと、大黒堂へ。開店直後でカウンター席を確保。予約の電話が鳴り次々と人が訪れるほどの人気で、ご注文は「カツオのたたき」「ウツボの唐揚げ」「清水鯖のお刺身」「流れ子の煮つけ」「アオリイカのお刺身」・・・ハツハツハ余は満足じゃ・・・カツオたたきは「塩」か「ポン酢」で、お店のおすすめの「塩」を選択。藁で焼いた熱々の状態で分厚く切っています。こりゃニンニクとか、玉ねぎなどという薬味は必要ありません。たたき食べて幸せ気分。ウツボの唐揚げも、厳つい顔から想像できないほどのホクホクの白身。清水鯖の刺身も良いではないか。ビールおかわり！調子に乗って、塩たたきもおかわり！！



高知の塩たたき最高。大黒堂最高。教えてくれたお兄さん最高、家族みたいに思ってくれたのかな？さすが高知家。高知県は一つの大家族やき。



2. 柚子(馬路)

高知から路面電車が並走する道を御免、ごめんと東に進んで安田川。上流に進めば究極の樂園、馬路村に到着です。観光センター「まかいちよって家」で地図を貰って標高1062mの千本山を目指します。

登山口からマイナスイオンを全身に浴びて、魚築瀬杉が立ち並ぶハイキングコースを進みます。展望台から魚築瀬ダムを望みます。



観光センターでは、ここから先は、杉ばかりで同じ風景が続くからオススメできないと言われ、天候も崩れそうでしたが、征服欲から山頂を目指します。展望台までと違って道は悪い案内も悪い

し、頂上まで到達するも眺望も開けず。しかも雨降り出すし、下山時に道標を見失い迷走、道標が明らかな場所まで引き返して、無事展望台まで到達。大汗かいて登山口まで戻りました。やっぱ、現地の人言うこと聞かなきゃダメですね。





やなせ温泉で汗を流して、お気に入りの馬路温泉に宿泊です。



初日の食事は、ヤマメの塩焼き、お刺身、山菜の天麩羅、追加注文は土佐ジローの柚子胡椒焼き、柚子酒を美味しくいただきます。デザートは柚子味のごっくんソフトでゴールです。





翌日は、ゆずの森という馬路村農協の施設で、ドリンク製造工場を見学。何にもない村を柚子で「村おこし」した歴史が綴られていて、隣のショップで柚子加工製品を購入。誰もが知っている柚子ドリンクの「ごっくん馬路村」を筆頭に、ポン酢、調味料、柚子味噌、佃煮、シャンプー、リンスに化粧水などなど。何たってオススメは、「1000人の村」というポン酢。香りが違うし、湯豆腐や冷奴をご馳走にメタモルフォーゼさせる魔術師のような柚子力。周辺の皆さんにもこの味をわかっていただきたくて、つい10本も購入してしまいました。



続いてボランティアガイドのお兄さんの案内で、魚梁瀬森林鉄道の遺構を訪問。その影響で、周辺の鉄道跡のトンネルや栈橋、橋梁などを探して歩きました。



森林鉄道に乗って、水の重みで上下するインクラインに乗って集落を展望、川原で遊んで、ゆっくりとお風呂につかって馬路村を満喫。



2日目の食事は、はちきん地鶏の唐揚げ柚子味、土佐ジローのたたき、天然のウナギのかば焼き、追加注文はシイタケ柚子味噌はさみ揚げで、またまた柚子酒を美味しくいただきます。この素晴らしいところは、連泊する人には初日と違うメニューを出してくれるのと、料理の脇役として柚子を配置、おまけにスタッフのはちきんちゃんが、周辺の魅力、見どころなどを誇り高く教えてくれます。柚子による「村おこし」で、若い人達が地元に着している事も、馬路の魅力の一つです。



3. 金目鯛(室戸)

柚子王国・馬路村から室戸岬に移動。吉良川の街並みで途中下車。街並み館で小夏のお接待を受けて、キラメッセの鯨館を訪問。スカイラインを上がって、最御崎寺でご朱印。灯台から、展望台から太平洋を展望。



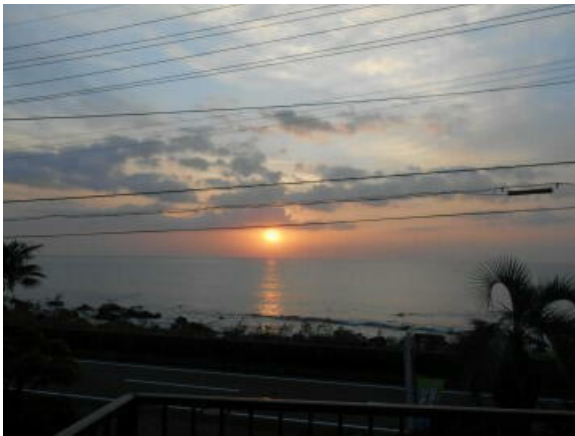
室戸岬に移動して、中岡慎太郎先生にご挨拶。先生の後ろにある階段を登れば、岬の先端のどんがった部分(実際にはダービタイトの岩がごつごつと海から出ているだけですが・・・)を確認。

最後は、高知家まるごと東部博のメイン会場のジオパークセンターに到達。地形のこと、海のこと、地域の特産物に伝統芸能などまるごと東部を紹介しています。美味しいものは、金目鯛にカツオ、マンボウ、鯖、小夏、びわなど。





宿泊は遍路宿の民宿徳増。ばあちゃんがブレンドしたハーブティーで歓迎。地産地消のお食事は、カツオ・いさぎ・姫鯛のお刺身、若竹煮、流れ子の煮物、山菜の天麩羅に、金目鯛の煮物など。特に今が旬の金目鯛は、ふわふわホクホクで砂糖と醤油との相性抜群で、特にお顔の部分が美味しくて、つぶらな瞳にコブ状のオデコ、少しうけ口な唇まで、骨だけ残して美味しくいただきました。民宿のご主人は自給自足と言っていました、翌朝の土佐ジローの卵とウルメイワシの干物を含めて、地産地消をエンジョイできる素敵なお宿で楽しく旅のエンディングを飾りました。チャンスがあれば、また、金目鯛とご対面したいですね。



4. 番外(琴平、鯖瀬、福良)

香川からは、銘菓「灸まん」直営の讃岐うどん店。冷やぶっかけにアナゴの天麩羅食べて、こんぴら参拝。奥社まで1368段を駆け上がりました。



徳島からは、前を通ればつい買ってしまう食べ頃サイズのきび餅のさばせ大福。長持ちしないのが欠点かも。



兵庫は淡路島、大鳴門橋記念館で春の味覚のサワラ丼と「玉ねぎ牛肉みそ添え」に舌鼓。またまたお腹に夢がたまります。



そんなこんなで、地産地消まとめて、達人リコメンドのグルメと勝手に認定します。また、四国を美味しく旅したいですね。




平成27年5月8日記

旅は、平成27年5月1日～6日

Top
[トップ](#)
[↑](#)

Back
[戻る](#)

[達人リコメンドの四国～アートな神山町](#)


[達人リコメンドの四国～アートな神山町](#)