



炭火で焼く里芋は 旨さうまたごとしお。

撮影協力：高森田楽村
問い合わせ先：高森町産業観光課 TEL 0967-62-1111



根子岳

「高森田楽」

阿蘇南郷谷の奥、根子岳の勇姿を眼前とする高森町は、古くから「芋田楽」を楽しんでいました。戦後は囲炉裏や火鉢が少なくなって、その食文化がなくなりつつある中、30年程前、町の有志による保存活動が始まり、土地の人の楽しみであった田楽を、今では多くの人々が満喫しています。

「鶴の子」と呼ばれる小粒の里芋を、三つ、四つ串に刺し、山椒みそをつけて炭火で焼きます。その他、豆腐、こんにゃく、ヤマメ、季節の野菜なども串に刺し、ゆっくり、じっくり焼いていきます。囲炉裏の風情とやさしく包み込むような炭火の炎、みそが焼ける香ばしい匂い、その穏やかな時間と素朴な風味が人々を引きつけているのでしょう。



鶴の子芋