

●昔懐かしい味が人気

国道10号の高岡町・花見橋のたもとに道の駅「高岡ビタミン館」がある。名前は東京慈恵会医科大学の創設者で、「ビタミンの父」と呼ばれる同町出身高木兼寛（一八四九—一九二〇年）の業績に由来する。

高木は明治の初め、英国に留学、優秀な成績を挙げた。帰国後、難病といわれた、かつけの予防法をはじめ、日本で初めての看護婦学校を開設するなど日本医学界の発展に貢献した。

高岡町には偉大な先人を育てた風土が今も受け継がれている。豊かな自然と、温かい人情を加味して作りあげた四季折々の農産物や加工品にも色濃く投影、ふるさとの味として提供されている。

高岡の味を紹介しているのが道の駅ビタミン館。一九九四（平成六）年四月オープン。高岡特産のミカン、高岡文旦、キュウリ、キャベツ、



高岡の特産品がそろう高岡ビタミン館。中でも「ゆきめし」は人気

はちみつ、茶、日向夏ミカンを使ったアイスクリームなど、高岡を売る商品が並んでいる。特に汁気が豊富で、甘味と酸味のバランスがよく、まるやかな味が特徴の高岡文旦は人気がある。贈答用として県内外からの需要も多い。

もう一つ、オープン以来のこの名物が「ゆきめし」。高岡に伝わる伝統の菓子で、昔はほとんどの家庭で作られていた。ビタミン館ではこれを現代風に味付け、当初は同町中山、福川ミツさん（七）が結成した農産物加工グループ「高岡友の会」が製造、その後現在のメンバーに引き継いでいる。

「ゆきめし」は気難しい菓子で、水が多かったり、混ぜ過ぎたりすると、途端にべたべたになる。

材料はもち米、うるち米の粉、こしあん、砂糖。ふわっと混ぜるのが上手に作るコツ。白い生地「ゆき」をかぶせ、筋目のついた木のふた

で押さえ、約一時間蒸す。表面が乾かないようラップをかけ、裏返しながら粗熱を取る。崩れやすいので、完全に冷めてから包丁を入れて出ま上がり。

現在、家庭ではほとんど作られていない。日持ちがしないのが難点で、一日に作る量もせいり一つほどと少ないが、甘味を抑えた昔懐かしい味を求め、町内外から訪れるファンも多い。作業場はビタミン館内にある。もち米、うるち米は、精米所で粗めにひいてもらっている。

毎年十一月に開かれている町産業祭りなどのイベントにも出品、高岡の伝統の味として売れ行きは上々という。

首藤光幸