

# 高島

## (旧高島町) 地域

湖上の大鳥居が迎える  
高島市の南の玄関

高島市で最も南に位置している高島エリア(旧高島町)。景観が美しく「日本の百選」に指定された「畑の棚田」「八ッ淵の滝」「秋の浜」があります。

京都方面から高島市に入って直ぐ目に留まるのは、湖上に浮かぶ大鳥居。近江最古の神社である白鬚神社には延命長寿の神様が祀られており、絶景パワースポットとして多くの参拝客が訪れます。

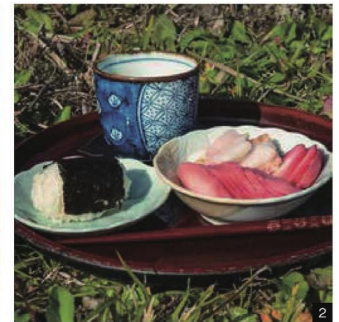
近江高島駅周辺は、織田信長が、安土城の対岸を抑えるために築城させたといわれる大溝城跡。近江商人の先人である高島商人が、城下に店を構え繁栄した旧城下町や町割り水路など、「高島びれっじ」を中心に歴史の面影を感じることが出来ます。この地域には、約400年もの歴史があり、滋賀県の無形民俗文化財にも選ばれている祭礼行事「大溝祭」が毎年、行われています。5つの地区の曳山が集まり町内を巡行するお祭りは、地域の人たちの絆を深めるのにも欠かせない行事の一つとなっています。



## 第1話 天空の棚田

滋賀県内で唯一「日本棚田百選」に選ばれた<sup>注</sup>畑地区。棚田オーナー制度や棚田ボランティアなどを活用し、地域の人たちが協力して様々な取り組みをしています。地区内にある農家民宿で過ごし、棚田を眺めながら、棚田米と畑漬を食べてみませんか。

1. 稲刈りの終わった棚田で。2. 澤井さんが作った畑漬けとおにぎり。3. いつまでも守りたい棚田。





## 第21話 高島の酒 福井弥平商店

寄合や冠婚葬祭、日々の食卓に根付いた地元の酒蔵 福井弥平商店の酒。畑の棚田の美しさ、農家減少と高齢化による窮状を、多くの人に知ってもらいたい。そんな想いで、米生産者と共に造ってきた「純米吟醸里山」は、棚田で収穫したコシヒカリが使われています。

1. 棚田オーナーの田植え。2. 慣れないと真つすく植えるのが難しい。3. 地元に愛される酒と福井社長。4. 趣のある福井弥平商店の店構え。



## 第7話 土と水と菌と知恵

高島には豊かな水と土壌そして生活の知恵である食文化が、今に受け継がれています。発酵の力を取り入れた「ココロとカラダに優しいお料理」を提供する他谷さん。微生物の力で食材の成分を分解させ、旨味や味わいを引き出す発酵料理教室には、遠方からも人が訪れます。

1. 発酵料理研究家 他谷さんの料理教室の風景。2. 泰山寺の高橋夫婦と他谷さん。3～5. 甘酒や鮎寿司を漬け置くなどを活用したオリジナル料理。



高島地域の  
「3つの〇〇は」  
コチラから



## 第32話 自分の尺度で生きる

子どもの頃に読んだ本から、フランスの田舎の風景にあこがれて渡仏。そこで出会ったチーズの美味しさに感銘を受け、ヤギによるチーズ作りを始めた中嶋さん。自然の時間軸の中でできることを大切に、自分のペースで、理想のライフスタイルを手作りしています。

1. 高台の休耕田を活用した牧草地で元気に過ごす山羊。2. 常にマイペースの中嶋さん。

