

名	峰	を	喰	ら	い	名	水	を	呑	む									
東	北	の	名	峰	、	磐	梯	山	を	頂	く	磐	梯	町	に	は	、	名	
峰	の	名	を	冠	し	た	と	て	も	う	ま	い	コ	ロ	ッ	ケ	が	あ	り
ま	す	。	料	理	と	し	て	の	コ	ロ	ッ	ケ	は	多	く	の	人	に	親
し	ま	れ	て	い	る	食	べ	物	で	す	。	一	方	、	磐	梯	山	は	会
津	嶺	と	も	呼	ば	れ	、	万	葉	集	の	東	歌	に	も	詠	わ	れ	て
い	る	古	来	よ	り	人	々	に	親	し	ま	れ	て	い	た	山	で	す	。
そ	し	て	名	水	龍	ヶ	沢	の	湧	水	は	磐	梯	山	に	連	な	る	山
々	か	ら	の	伏	流	水	で	す	。										
磐	梯	山	コ	ロ	ッ	ケ	で	こ	の	二	つ	が	楽	し	め	ま	す	。	
磐	梯	山	コ	ロ	ッ	ケ	は	磐	梯	山	の	シ	ル	エ	ッ	ト	を	模	し
た	三	角	形	。	道	の	駅	ば	ん	だ	い	で	買	っ	て	自	宅	ま	で
待	て	ず	に	、	駐	車	場	で	秀	麗	な	磐	梯	山	を	眺	め	な	が
ら	ガ	ブ	ッ	。	サ	ッ	ク	リ	し	た	衣	、	地	元	産	ジ	ャ	ガ	イ
モ	を	素	材	と	す	る	ホ	ッ	コ	リ	し	た	具	の	味	が	舌	上	に
広	が	り	ま	す	。	う	ー	ん	、	う	ま	い	。	早	く	自	宅	で	！
磐	梯	町	で	と	れ	る	野	菜	は	味	が	良	い	の	で	、	磐	梯	
町	産	の	ナ	ス	や	ト	マ	ト	な	ど	野	菜	を	一	緒	に	買	っ	て
付	け	合	わ	せ	に	。	自	宅	で	は	野	菜	に	ゴ	マ	油	と	醬	油
を	あ	わ	せ	た	自	家	製	ド	レ	ッ	シ	ン	グ	を	た	っ	ぷ	り	か

けて磐梯山コロツケと一緒に食べます。ナス
も細く千切りにして生のまま。丸ナスは二～
四つ割にし、レンジでチーン。冷めた磐梯山
コロツケもチーンで温めればOK。好みになり
ますが、私はソースと醤油を使い分けて楽し
みます。まったくとしたソース、引き締まっ
たしよっぱさの醤油、どちらをにかけてもグー。
で、磐梯山コロツケとシャキシャキした生野
菜や柔らかい丸ナスを食する。飲物はビール
& 龍ヶ沢の水で作ったウイスキー水割、地酒
の冷やもグーです。んぐ、んぐ、んぐ、ぐい
一、プハ～、うめえ～、名峰を喰らう！！名
水を呑む！！
さてこれは夏秋バージョン、春ならばコロ
ツケと相性の良いキャベツと。冬はキャベツ
とともに温かいクリームシチューとの相性が
グー。んで、やっぱりプハ～。年がら年中名
峰名水を楽しむ！ただし、プハ～は自宅で！
私が二十歳以下だったら名水で入れた紅茶あ
たりで名峰を喰らうことでしよう！