



▲谷松5代目谷悦朗さん

こくせん(穀煎)は、黒胡麻・白胡麻・落花生・大豆などの穀物を原料にして作られた飛驒の伝統的なお菓子です。原料を煎って作ることから漢字では「穀煎」と表記されます。

近年では、原料に胡麻を使うことが主流で、炭火で煎った胡麻を水飴でつなぎ薄く延ばし、「ロサイズ」にひとひねり。サクッとした食感と程よい甘み、そして香ばしい胡麻の風味はくせになる美味しさです。胡麻は抗酸化作用があることでも知られているため、体にも良いと地元の人だけでなく観光客にも人気です。

明治時代以降、高山でいくつかのお店がこくせんの製造・販売を始めました。

その一つである「谷松」の5代目、谷悦朗さんは古く守られてきた製法を今も大切にしてい


未来に繋げたい 伝統の味

お店は上二町の本店と宮川朝市店の2店舗。こくせんを知らないお客さんにも知ってもらおうと、店頭でじっくり待つのではなく積極的に試食を進めたり、「コミュニケーションをとることを大切にしています。」

「コロナや後継者不足で店を畳んでしまうところもある。市内には多くの地場産品を取り扱う事業者がいる。高山の伝統を残していくためにも、ぜひ市民の方には率先して市内事業者の産品を食べたり、贈答品に使ってほしい。」と谷さんは語ります。こくせんは、それだけで食べてももちろん美味しいですが、焼酎やウイスキー、アイスクリームにも合います。皆さんもぜひ、お気に入りの食べ方を見つけてみてください。



▲化学食品添加物を一切使わず、自然の味を大切にしている。



飛驒匠のDNAを受け継ぐものづくりのまち
メイド・バイ飛驒高山認証

市では、飛驒高山ブランドコンセプトに合う独自性と信頼性の高い地場産品を「メイド・バイ飛驒高山認証産品」として認証しています。ものづくりの匠たちの熱い想いに触れてください。

No.27
こくせん / 穀煎
(高山菓子組合)

令和4年4月1日現在の人口 右側は前年同月比

地域	総人口	男	女	世帯数
高山	59,878 (-874)	28,393 (-473)	31,485 (-401)	26,416 (-123)
丹生川	4,080 (-43)	2,020 (-6)	2,060 (-37)	1,425 (+20)
清見	2,206 (-32)	1,106 (-17)	1,100 (-15)	843 (+8)
荘川	1,025 (-12)	489 (-8)	536 (-4)	402 (+6)
一之宮	2,406 (-59)	1,143 (-29)	1,263 (-30)	851 (-5)
久々野	3,244 (-63)	1,524 (-28)	1,720 (-35)	1,165 (-3)
朝日	1,495 (-8)	707 (-2)	788 (-6)	583 (+3)
高根	283 (-8)	140 (-6)	143 (-2)	160 (-8)
国府	7,337 (-115)	3,590 (-63)	3,747 (-52)	2,654 (+6)
上宝	1,510 (-23)	731 (-10)	779 (-13)	605 (-2)
奥飛驒	1,207 (-31)	606 (-15)	601 (-16)	580 (+1)
計	84,671 (-1,268)	40,449 (-657)	44,222 (-611)	35,684 (-97)

受章おめでとうございます
高齢者叙勲



旭日単光章(地方自治功労)
瓜田英雄さん(88歳)
(大新町1)

問合せ 広報公聴課 ☎ 35-33134