

HIDAMON Vol.4

～飛騨の隠れた魅力を発掘～



この人にインタビュー!

きのえ
高山 留依さん
神岡町東町319-7
☎0578-82-6266



▲自宅と一体型の「きのえ」の玄関先には、沢山の植物とのぼりがあり温かく迎え入れてくれる。



▲飛騨地域では、『きのえ』本店のほかに、パロ一系のスーパー等でも購入が可能。



▲創業者である高山さんのお母さんと3世代で露店を出した、「きのえ」の歴史を感じる一枚。

さて、「ここまで読まれて、お腹がすいてきた読者の方もいるのではないだろうか。今晚は、仕事の疲れを吹き飛ばすソウルフード『神岡とんちゃん』を、ビール片手に家族で囲むことを心からお勧めする。

『きのえ』は、昭和41年に高山さんのお母さんが、建設業に携わっていたお父さんの傍ら、飲食店として開業。それから50年以上、とんちゃん一筋でその味を守っている。そんなきのえのこだわりは、新鮮な牛の内臓を一頭買い、タレに使用する味噌、醤油、山椒などもすべて地元で作られた厳選したものを使っている。味噌や醤油は地元、船津醤油のものだそう。

「今では地元の方だけでなく、よそへ出た人たちが子どもの頃に食べた味を懐かしんで、帰ってきた時に買われます。年末年始やお盆などには注文が多くて大変で、高山さんは嬉しそうに話す。神岡の方が嫁ぎ先でその美味しさを伝え、家族がファンになるケースもあるそう。賑やかな食卓と共に、とんちゃんの元気が出る味は新たな人へとバトンが渡されている。

第4回目は、神岡町東町の神岡とんちゃん専門店である『きのえ』をご紹介します。店主の高山留依さんへお話を伺った。皆さん「神岡とんちゃん」というのはご存知だろうか？ とんちゃんと言つので、飛騨歴の浅い筆者は当初、豚かと勘違いしていたのだが、飛騨地域の牛ホルモンが主原料。名称の由来については諸説あるようだが、昔からの愛称であることは間違いない。紛らわしいから変えようという声もあったが、今も変わらず「神岡とんちゃん」と親しまれている。



▲スタミナ料理として重宝された「とんちゃん」は、ビールとの相性がバツグン。



▲「とんちゃん」の新たな可能性を探りたいと語ってくれた高山さん。

人口の動き (2月1日現在 住民登録人口)

男	女	計	世帯数
11,699	12,527	24,226	8,887
出生	6	転入	38
死亡	53	転出	34

消防の状況 (1月31日現在)

	火災	救急
飛騨市	1	95
その他 (管外出動)	0	0
前月比	-13	-1,031

交通事故の状況 (1月31日現在)

	人身交通事故		物損 交通事故
	件数	死者 傷者	
本年累計	1	0 1	57
昨年同期	5	0 14	58
増減	-3	0 -12	-2



●発行/平成31年2月16日 飛騨市役所 ●編集/企画部 秘書広報課 ●印刷/有限会社村坂印刷

〒509-4292 岐阜県飛騨市古川町本町2番22号

☎(0577) 73-2111

🌐http://www.city.hida.gifu.jp/