

流しソーメン

「流しそうめん」は、日本で夏に人気のある食べ物です。細くて白い麺で、竹の樋を流れてくるそうめんを掬ってとり、つゆにつけます。これは高千穂発祥のメニューだという説があります。

冷蔵庫がなかった頃、夏の間、高千穂地域の村人たちは、茹でたそうめんを玉垂れの滝の湧き水で冷やしたといわれています。佐藤光義という方がこの地元の風習を商売化しようと考えました。残念ながら、保健所も岩肌に食べ物を直接流すことなど許可を出しませんでした。そこで光義氏は、長い竹樋を作り、湧水から流れるようにそうめんを流すことを考え出しました。

高千穂峡のそばにある千穂の家が、1955年に光義さん創業されたお店です。中に入ると元祖流しそうめんと書かれた看板があります。現在、千穂の家には、4本の竹樋があり、玉垂れの滝から同じように冷たい湧き水を引いてきて、来店客の竹樋に流します。おすすめはそうめん定食で、そうめんの他に高千穂の郷土料理に欠かせない煮しめ（煮た野菜）、サラダ、おにぎり、刺身こんにゃくが付いています。そして炭火で焼いたヤマメもあります。また、自然な旨味と香りの青竹の中に酒を入れ温めて飲む、高千穂名物、「かつぼ酒」も楽しむことができます。