

乗鞍岳での食事

乗鞍岳の畳平パーキングエリアには、乗鞍バスターミナルと乗鞍銀嶺荘の 2 階に 2 つのレストランがあります。どちらもラーメンやうどんなどの軽食から、ボリュームのある定食や地元の名物料理まで揃っています。乗鞍岳は岐阜県と長野県にまたがっているため、食事施設では両地域の料理を楽しむことができます。

岐阜県の飛騨地方は、飛騨牛という上質な牛肉が有名です。乗鞍岳ではコロッケ、うどんのトッピング、焼肉、そして香ばしい饅頭（肉まん）などに使われています。また、飛騨牛を使った代表的な郷土料理である「朴葉みそ焼き」もあります。飛騨牛と地元産の野菜に甘めの味噌をかけ、ほのかな木の香りがする朴葉の上で焼くという素朴な料理です。

乗鞍の「宿雛（すくな）鍋」は、豚肉、長ネギ、大根など 10 種類以上の具材をじっくりと煮込んだ、味噌ベースの鍋料理です。岐阜県高山市の北部に位置する丹生川町で、秋の収穫を祝うために伝統的につくられています。この料理は、日本書紀（紀元 720 年）に登場する 2 つの顔、4 つの手、4 つの足を持つ地元の神の戦士にちなんだものです。

長野県の料理といえば、山菜を使ったそば料理が有名です。ゼンマイ、細竹、ウド、フキ、ナメコなどの山菜がよく使われます。

多くのハイカーが知っているように、高所での調理には課題があります。畳平の食堂は標高 2,702m の高地にあり、気圧が低いため、水の沸騰温度は約 91 度になります。そのため、普通のご飯でも炊くのが難しく、炊く時間が長くなったり、炊く温度が下がったりして、ご飯の食感が変わってしまいます。さらに、町までの距離が長く、山頂までの車の通行が制限されているため、食材の搬入や廃棄物の搬出にも手間がかかります。それでも乗鞍岳の料理人たちは、お腹を空かせたお客さんたちを満足させることに成功しています。