

# やまたらけ

YAMADARAKE

OCTOBER  
No. 25  
2007

## 早川の秋満喫 旅プラン！

「早川の秋満喫プラン」。さて、どんな旅を提案するか。オーソドックスなものからマニアックなコースまで、色々なプランを考えました。でも、どれもイマイチピンと来ない。

あちこち巡るのもいいけれど、現代人に一番必要な旅は自然の中で何ももしない時間を楽しむこと。実際、私たちもしょっちゅう早川へは行くけれど、何ももしない時間はほとんど作れない。そこで、今回の旅は何もしない極上の時間を過ごすことを目的にプランを立ててみました。

旅の主役は日々の仕事に疲れきった編集部女性3人組。1日目は高級ランチ、温泉、昼寝…と欲望の赴くままの気まま旅。そして2日目は各々の趣向に合わせたオススメプラン。贅沢に、でもリーズナブルに！そんな、これまでになかった幸せな旅は、やまだらけならでは。

これから味わえる極上の時間を楽しみに、早朝の東京を後にした3人でした。

1日目

# あこがれの慶雲館で

## 豪華ランチと

## 温泉三昧



秋風が心地よい。秋はやはり山に

限る。そんなことを思い、お昼前に

早川町に到着。まず訪れたのは、名

旅館として名高い「慶雲館」。リーズ

ナブルな価格で、慶雲館の豪華な食

事、源泉掛け流しの温泉、そして一

流のもてなしが受けられると聞き

やってきました。

11時に旅館に着き、予約した部屋

でひとまず休憩。さっそく露天風呂

に。この上ないひととき。体の芯ま

で湧けてしまう。

温泉の後はお待ちかねのランチ。

お弁当形式の「箱膳」。味とともに見

た目の美しさも、さすがは一流旅館

岩魚の朴葉焼き、トマトのくず寄せ

など、夕食にも出されるメニューが

楽しい限り。

部屋は15時まで利用できる。食事

を楽しんだ後も時間はたっぷり。温

泉を楽しむもよし。部屋でゆっくり

するもよし。心身ともにくつろげる。

料金は一人六千円。宿泊したと思

えば安いもの。最高に贅沢な時間を

過ごせる、慶雲館でのお昼だった。



山ならではの食材、旬の食材がたっぷり詰まった箱膳。全13品の大半が、夕食にも出されるメニュー。



上:宿泊に使う部屋を用意してくれる。他人を気にせず、ゆったりくつろげる。右上:お子様ランチ。これまた豪華で、大人でも食べたくなる(2,500円)。右:樽船の様な望溪の湯。他に岩の露天風呂、松の内風呂、岩の内風呂がある。

# 夕食の買出し

## 直売所で地元でとれた

## 新鮮な農作物を調達



豪華なランチに負けないように、夕食

のメニューは、旬のきのこや野菜を使っ

たパーベキューをすることに。

早速、旬の素材を調達するために「良心

市」へ。ここは生産者(かわいい名前に注

目!)ごとに並んだ新鮮な野菜が良心的

な値段で揃っています。

続いてメインディッシュのきのこを求

めて「早川きのこ園」へ。秋になると、しい

たけ、まいたけ等おなじみのきのこの他

にもくりたけなどめったにお目にかかれ

ないきのこがたくさん。パーベキューに

最適!と教えていただいたきのこを買い

込み、続いては、「おばあちゃん店」へ。

イチオシはおかずみそや山椒の佃煮など

手作りの味。今日はおかずみそと野菜を

買って、いざ宿泊場所となる湯島の湯へ。



山で採れた珍しいきのこも店頭で並び、この日は、ウラベニホテイシメジ、アカヤマドリタケ、オオモミタケなどを入手!



左から:定番のしいたけ、ひらたけ、なめこ。栽培ものだが味は抜群/味噌に唐辛子などを混ぜたもの。ご飯や野菜に付けると最高。/ワラジなどの民芸品も嬉しいお土産。/蜂蜜も早川町の特産品の一つ。



# 湯島の湯コテージに



## チェックイン 夕食はきのこの バーベキュー

たくさん買い込んだ食材を片手に、いざ湯島の湯のコテージにチェックイン。一休みしたり、西山農園のおみやげを見たり、思い思いの時間を楽しんで後は、夕食の支度。とはいっても野菜を切ったり、きのこをさいて、あとは持ってきたホットプレートで焼くだけ。焼いても小さくならない肉厚なきのこは、食べてみると味の違いにびっくり。こんなに濃厚で香り高いきのこは早川の秋ならでは。この味を知ってしまくと、市販のきのこはもう食べられません！



締めは、焼きおにぎり。おばあちゃんのお店で買ったおかずみそをたっぷり入れます。おなかもいっぱい幸せな気分のまま、すぐ隣にある温泉へ直行！



きのこは5mmほどの厚さに切って、バターで焼いて、ちょっと醤油を付けて食べるのがお勧め。味、香りも歯ごたえがたまらない。

## 2日目



## 朝の早川を散策 小鳥のさえずり とともに

小鳥のさえずりとともに、朝6時に起床。いつもは目覚めが悪いのに、今日はすっきり。車での移動が多い早川では、歩く機会は滅多にない。多少ひんやりとする空気の中、朝もやのかかる山々を眺めながら、ゆっくり散策してみることにした。溪谷を眺めながらしばらく歩くと、右手につり橋が見えてきた。到着までにさほど時間はかからない。勇気を出して渡ってみると、風が吹きぬけ足がすくんでしまう。それでもここですしか感じることでできない紅



葉の身近さにはつとずる。朝の張り詰めた空気を感じながら散策を終えコテージに戻る。チェックアウトまで、時間はまだまだたっぷり。少し冷えた体を温泉で温める。さて、今日は何をしようかな。



町内各所にこうしたつり橋が見られる。それを探して渡るのも面白い。※ふざけて揺らしたりすると危険です。注意して渡ってください。



## ライトアップされた 湯島の湯を独り占め

2005年に開業したばかりの、町内で一番新しい「湯島の湯」は、露天風呂のみのシンプルで温泉水。無駄な装置や設備は極力抑え、木製の「樋」に湧き出す掛け流しの源泉がとうとうと流れている。樋は源泉の温度を下げる機能も果たしており、無加水で適温を保つことができるそうだ。

客の帰った後の誰もいない温泉を利用できる。(夕方6時以降、7、8月は7時以降)。ライトアップされた施設は、日中とはまた違った趣で、満天の星を眺めながらお湯につかったり、松風呂の縁で寝そべってみたり、自由自在に楽しめる。

コテージに宿泊すると、一般

源泉掛け流しの露天風呂を独り占め。この上ない贅沢感に浸り、今夜はよく眠れそうだし。



ライトアップされた施設が暗闇の中に浮かび上がる。これからは、湯船の周りに植えられたイロハモミジが、赤く染まりまた一段と風情が出る。



ホットプレートは持参したが、基本的な調理用具はあらかじめ揃っている。バターや醤油、またお酒は、持参するか道中の商店に立ち寄って入手する。ジュース、軽食(おにぎり、焼きそばなど)の自動販売機は、コテージに併設されています。



# プラン① 奈良田の里で温泉三昧

私は、早川の温泉をとことん楽しもうということで、早川町最北の「奈良田」へ向かうことに。車を停め、ブルーの奈良田湖と真っ赤に燃える紅葉を右手に坂をのぼっていくと、「奈良田の里」に到着。早速温泉に直行し、お湯にゆっくり浸かると、慶雲館、湯島の湯とも違う泉質に驚かされる。より滑らかさが増したためのお湯には何時間でも浸かっていられそう。

すべすべになった肌に満足しながら温泉を出た後は、お茶を飲みながら休憩室の縁側でのんびりお昼は、具たくさんのほうとうに舌鼓を打つ。秋の風を感じながら、遠くの山を眺めたりして何もしないで過ごす時間は、最高に贅沢で幸せでした。



休憩室を利用すれば、何度もお風呂にはいることができる。温泉に入って、食事をして、畳の上で昼寝して…。これを繰り返すと、体が本当に薄けてしまう。

# プラン② 雨畑で硯づくり体験

地元の文化にふれたい！ということで、私は雨畑に向かいました。訪れたのは「硯匠庵」。ここ雨畑に産する良質の粘板岩から生まれる「雨畑硯」を今に伝える施設です。

ここでは、多くの雨畑硯や関連する文房具が展示されているだけでなく、実際に硯制作が体験できると聞いて早速チャレンジ。職人さんの丁寧な指導のもと、「海」すった墨を溜めておく部分を掘る作業と、全体を滑らかに研磨する作業を体験。もちろん、完成した硯はお土産として持ち帰ることができます。

# プラン③ 赤沢宿で「メ」学にふれる

一人になって向かったのは、江戸時代の面影が今なお残る赤沢宿。集落を上から下まで縦断する石畳を、風景を眺めながら登っていく。風がすこぶる気持ちいい。さらに登っていくと、石畳の出発点に到着した。そこには若山牧水の石碑が。

1926年6月16日、若山牧水は赤沢宿のえびす屋に泊まり、翌日、七面山に登る道中で31首の短歌を詠んだそうだ。その内の一句がこの石碑に刻まれている。「雨をもよほす雲より落つる青き日ざし山にさしあて水恋鳥の声」  
その他、赤沢宿の江戸屋前や大阪屋下の石畳沿い、そして七面山の表参道登山



上：江戸屋前の歌碑。下左：喜久屋からの眺め。下中：石畳と赤沢宿の町並み。右：武蔵屋さんの天ぷらそば。



上：硯匠庵展示コーナー。下：硯匠庵のテラスではコーヒーを飲むことができます。右下：豆腐御膳。ボリュームたっぷり。



最上：硯づくり体験。全体を研磨しているところ。上：完成した硯。



昼食は隣のヴィラ雨畑で、予約しておいた「豆腐御膳」。甘くてこくのある豆腐を使った冷や奴、白和え、飛龍頭、豆腐ステーキなどが勢揃い。ヘルシーでありながら、ボリュームたっぷり。満足のいくランチでした。



# 秋の早川に遊びにおいて 今号で紹介した 施設データ



西山エリア

三里・都川エリア

赤沢・七面山エリア

雨畑エリア

☎0556-48-2111  
日帰り入浴:1,000円(11:00~15:00 ※受付14:00まで)、お食事:箱膳6,000円、懐石8,000円~(11:00~15:00 ※3日前までに予約が必要、部屋代・入浴料込み)、宿泊:1泊2食23,000円~(チェックイン14:00、チェックアウト11:00 ※税別)

## 豊富な温泉 西山エリア

**奈良田の里**  
☎0556-48-2552  
定休日/水曜日、年末年始  
営業時間/9:00~19:00(11月から3月は午後6時)  
料金/一回入浴:中学生以上500円、小学生200円(小学生未満無料)、休憩:中学生以上1,500円、小学生500円(入浴料込み)

**慶雲館**

**西山温泉**

**湯島の湯**  
☎0556-48-2468  
定休日/木曜日(祝日の場合、翌金曜日)  
一回入浴:大人500円、小学生以下200円(10:00~18:00、7・8月は19:00まで)、休憩(1日入浴):1,500円(10:00~15:00)、宿泊:2名8,300円、3名10,450円、4名12,600円(チェックイン15:00、チェックアウト翌日10:00、入浴は21:00まで、翌日は6:00から10:00まで可能、入浴料込み、食事なし)

## 硯の産地 雨畑エリア

**硯匠庵**  
☎0556-45-2210  
定休日/火曜日(祝日の場合、翌水曜日)  
営業時間/9:00~17:00  
料金/硯学料:大人200円、中・高・大学生100円、小学生以下・70歳以上無料、硯製作体験:原石代(1枚)1,000円~、指導料3,000円/人~ ※前日までに予約が必要

**ヴィラ雨畑**  
☎0556-45-2213  
定休日/木曜日  
一回入浴:500円(11:00~20:00、冬季平日は15:00から)、休憩:1,500円 ※4時間の場合1,000円(11:00~17:00、冬季休憩は土・日・祝日のみ利用可)、食事:豆腐御膳1,500円 ※4日前までに予約が必要

## 直売所充実 三里、都川エリア

**おばあちゃんたちの店**  
☎0556-48-2900  
定休日/火曜日 ※春から秋の観光シーズンのみ営業  
営業時間/9:00~17:00

**早川きのこ園**  
営業日/春、秋の土日。秋のきのこ最盛期は、木曜日以外の平日も営業。時間/11:00~16:00(多少変更あり)

**良心市**  
無人販売所  
※冬期は閉鎖

☎0556-45-3117  
土、日、祝日の11:00~15:00に営業。平日は要予約。  
メニュー/ざるそば600円、天ぷらそば800円、ごはん100円

## 歴史探訪 赤沢、七面山エリア

### ■NEXT やまだらけ

26号特集 (12月上旬お届け)

## 「早川入りの金山 その2」

金山特集第2弾は、江戸時代に注目。戦国時代に保・黒桂で始まった早川町内の金の採掘。江戸時代になると雨畑の金山が賑わいだします。長畑の奥の金山集落に1000軒もの家があったという「長畑千軒」の言い伝えなど、その盛況ぶりがしのべられます。しかも、雨畑では、一般の村人も川に入って砂金を採っていたのだとか。佐渡金山、土肥金山だけじゃない！知られざる早川町の黄金伝説、乞うご期待！

### ■読者の声

- やまめピアに昨年行きました。とても楽しかったです。ヤマメの薫製がとても美味しかったです。(東松山市、Hさん)
  - ヤマメがとっても美味しそう。横浜は連日30℃以上の猛暑です。早川の夏の気候情報も載せて下さい。(横浜市、Gさん)
- 編集部:やまめピアで頂くヤマメは本当に美味しいです。水分が抜けて味が凝縮されているのだと思います。それにしても、今年は早川町も例年になく暑かったです。暑くて眠れないことなんて無いのに、今年は8月の終わり頃まで寝苦しかったです。これも温暖化の影響でしょうか。毎年こうなると、先が思いやられます。

## 豪華賞品?が当たる やまだらけクイズ! 3

問:写真は何というキノコでしょう。

- 答 1, マツタケ  
2, シイタケ  
3, ハナイグチ



正解者の中から抽選で1名様に、早川きのこ園のきのこ詰め合わせをプレゼント!ここだけの話、倍率がかなり低いので当たる確率大です!

前回のクイズの正解は1の「かじか」でした。抽選の結果、以下の方々が当選しました。おめでとうございます!!

- 市川市・岩瀬さん
- 平塚市・望月さん
- 岐阜市・長井さん
- 身延町・市川さん

# 島根芋の揚げ団子

食欲の秋です。早川の秋の味覚、島根芋(とうねいも)の季節です。沖縄の宮廷料理「ドゥルワカシー」を参考に、島根芋の揚げ団子を作ってみました。島根芋は里芋の一種で、京野菜として有名な海老芋にも匹敵するおいしさです。里芋でも作れますが、島根芋で作ることをおすすめします。焼酎のおつまみとしてどうぞ。



- 材料(4人分)
- 島根芋……………450グラム
  - ずいき(芋がら) ……8グラム
  - にんじん……………50グラム
  - 干しいたけ……………中3枚
  - 干しいたけの戻し汁……………100cc
  - 豚バラ肉……………100グラム
  - サラダ油……………適量
  - 塩……………少々
  - 片栗粉……………適量

- 作り方
- ①ずいき、干しいたけを水でもどす。干しいたけの戻し汁はとっておく。
  - ②芋をふかす。電子レンジでも可。その場合は、洗った芋をふかずに皮のままラップをして5分。裏返して3分程度。
  - ③ずいき、干しいたけ、にんじんをさいの目切りにし、細かく切った豚肉と一緒に炒める。
  - ④ふかした芋を小さく切り、つぶす。
  - ⑤つぶした芋に③と干しいたけの戻し汁を加えて練り、塩で味を調える。
  - ⑥5を一口大に丸めて、片栗粉をまぶし、サラダ油で揚げる。

早川の旬直送便

## 香り、歯ごたえ、味、三拍子そろった 早川きのご園のきのこ盛合せ

秋の味覚として外せないキノコをおすそ分け。クリタケやヒラタケはキノコ汁や炊き込みご飯、バター炒めなど、何にでも合う万能選手です。ぜひどうぞ。

1. きのこ詰め合わせ  
料金/1箱3,200円(本体2,500円・送料700円)  
内容/1kg(しいたけ+ひらたけ、くりたけ、なめたけの中から欲しいもの)  
発送/10月下旬以降、注文順に発送。  
締切/11月5日(月)
2. しいたけ  
料金/1箱3,200円(本体2,500円・送料700円)  
内容/1kg  
発送/10月中旬以降、注文順に発送。

※天然のきのこは、はやかわきのこ園に直接お問合せください(電話0556-48-2126)。運がよければ、とっても珍しくておいしいきのこが手に入るかも。

## 大自然が育んだ芳醇な香り 日本ミツバチの「山蜜」

玉屋養蜂場の山蜜は、赤沢を中心に、周辺の山々で日本ミツバチが集めたはちみつです。コクがあり栄養満点。舌触りはまるやか、後味はすっきりで、花の香りも存分に楽しめます。ヨーグルト、パン、紅茶などとともに相性抜群。上品でまろやかな味をぜひご賞味ください。

- 料金/本体2,500円+送料700円  
内容/250g  
発送/11月下旬より注文順に発送  
締切/11月19日(月)



## 高級食材海老芋にも匹敵 大島の島根芋(とうねいも)

その昔、「唐の芋」と呼ばれていた島根芋。京野菜として有名な海老芋も、同じ仲間です。普通の里芋よりもほくほくしながらも粘りが強くて芋の味が濃く、そのおいしさは海老芋にも匹敵。

保存の関係から、10月下旬からお正月頃までしか食べられません。大島集落の方々が、丹精こめて無農薬で栽培した島根芋。ぜひ一度味わって下さい。

- 料金/本体1,500円+送料800円  
内容/島根芋2kg+芋芋25g  
発送/10月下旬から注文順に発送  
締切/11月5日(月)



## 注文・お問い合わせ先/やまだらけ編集部

電話/0556-45-2101 (9:00~19:00) ファックス/0556-45-2268 (24時間対応) メール/shop@joryuken.net (24時間対応)  
いずれも、注文者氏名、住所、電話番号、お送り先氏名、住所、電話番号、商品名、数量をご連絡下さい。ファックス、メールでお申込の場合、折り返しご連絡いたします。3日経っても連絡がない場合は、お手数ですが電話でお問合せください。支払いは、商品と一緒に請求書をお送りしますので、指定の金融機関へお振込みください。

「しあわせ～」取材中、この言葉を何度口にしたことが、現代人に足りない時間は何もしない、何も考えない時間だと思う今日この頃。知らず知らずのうちに酷使している心と体を、ゆっくり解きほぐす時間を早川で過ごしてみたいかがでしょうか。おいしいランチを食べて、極上の温泉に浸かって、お昼寝して…今思い出しても、あ～しあわせ!



発行元/フィールドミュージアム運営委員会  
住所/山梨県南巨摩郡早川町葉袋430 〒409-2727  
電話/0556-45-2160 ファクシミリ/0556-45-2268  
ホームページ/http://www.town.hayakawa.yamanashi.jp/fm/