早川町応援団獲得マガジン

やまたらけ

YAMADARAKE

DECEMBER
No. 62
2013

早川の特産品を支える
活性化財団の仕事

皆さんは早川に来たとき、お土産を買うとしたら何を選びますか？定番は、町の特産品であるベーコンやハム、ウインナー。あるいは山ぶどうワインや白鳳味噌、生芋こんにゃくでしょうか？

手づくりベーコンは、ただ焼くだけで幸せをもたらしてくれますし、じっくり燻製されたほのかな香りが残る生のままつまんでもよし。山ぶどうワイン「恋紫」はまろやかで女性に好まれる味。樽にドーンと入った白鳳味噌は、麹を殺さず、買ってからも発酵が進む生きた調味料。価格も安くお手軽な生芋こんにゃくは、こんにゃく芋を乾燥させて粉にしたりせず、名前の通り芋をそのまま茹でてつくる本物の味。白鳳味噌と生芋こんにゃくで、味噌田楽にしらたらもう最高！

これらの特産品を作っているのが、今回ご紹介する南アルプスふるさと活性化財団です。早川の農業や食文化を受け継ぎ作られる特産品。製造・販売に携わる財団の人々の情熱と、特産品の魅力を徹底解剖したいと思います。知るともっと美味しくなって、ついつい周りに喋りたくなる、そんな情報満載です！（池田未遊）

財団の事務所が入っている建物。早川中学校前の向い、町内唯一の信号機のすぐそばにある。財団設立当初、事務所は草塩集落にあり、ここは農協の事務所だった。その後、農協が撤退し財団がここに事務所を移し、麓の直売所＆カフェをオープンした。

町唯一の信号機のそばにある、早川を訪れた観光客の多くが立ち寄っていくお店が『麓（ふもと）の直売所』。観光客向けのお土産から町民向けの日用品まで取り揃え、ギャラリーも兼ねたカフェスペースがあり、毎月開かれる朝市「はやかわトラねこ市」の会場となることもある。町の交流の場で早川の魅力発信基地のこの直売所の奥に、南アルプスふるさと活性化財団の事務所がある。

財団は局長の望月徳二三さん以下約10名の職員と約15人のパートさんで構成され、事務所とハム工房が保、味噌とこんにゃくの工場は草塩にある。このほか奈良田の里温泉、南アルプスプラザ、早川オートキャンプ場などの観光施設も運営している。

特産品の製造販売が担当の職員は、事務所と工場を行き来し、お互い作業が空いた時は手伝い合いながら、白鳳味噌、生芋こんにゃく、手づくりハムといった早川の特産品を作る。大豆やこんにゃく芋を畑で育て、自家製の味噌やこんにゃくにする家庭も昔は当たり前のようにあったが、高齢化や働き方の変化などでやる人が少なくなってきた。こうした早川町の伝統を、継承するための担い手が財団であるともいえる。

財団のものづくり❶ 白鳳味噌・こんにゃく

取材したこの日は、味噌・こんにゃく担当の望月明浩さんを中心に、味噌蔵で味噌の二度挽きをしている最中であった。2月と6月に大豆を蒸して仕込み、寝かして半年から一年の間に二度挽きし、年5～10tの味噌を生産する。ベテランパートの望

【上】直売所にはカフェも併設されており、財団のベーコンやウインナーを使った軽食が食べられる。【右上】カフェは赤い壁が印象的で、壁には定期的に写真や絵などが飾られる。向かって左が、平成21年から財団の局長を務める望月徳二三さん。

直売所前では、観光協会主催の朝市が定期的に開かれる。町民が農産物や加工品等を持ち寄り販売する。町内外から大勢の人が訪れ、直売所周辺が交流の場となる。（写真上下）

『左中』直売コーナーは、黄色い壁が特徴。【上】奥の冷蔵ケースには、味噌、こんにゃく、ハム、ベーコン、ウインナーなど、財団が生産する商品が並んでいる。【左下】また、手前の陳列棚には、町民が育てた農産物も並ぶ。

【下】挽き直した味噌は、再び樽の中で半年程度寝かされ、より熟成したまろやかな味となる。

一度仕込んだ味噌を、より滑らかになるようにミンサーで挽き直す「二度挽き」の様子。【右】向かって右が味噌・こんにゃく担当の望月明浩さん。左がベテランの望月ゆうさん。みんなの息もピッタリ。

月ゆうさんと、発酵が均一に進むよう月に一度味噌をかき混ぜたり、週に何度かは販売用に袋詰め作業をしたりする。作業がない日はハム工場を手伝い、こんにゃく芋が採れる時期には、こんにゃくも作る。

「味噌への愛情は家族と同じ」とその情熱を語る明浩さんは、現場のムードメーカー。でも、財団の職員は縁の下の力持ちタイプが多い。特に製造系は職人気質だから、口ではあまり言わないらしい。

味噌・こんにゃくは財団設立時からの製品。先人の知恵や伝統技術を受け継ぎながら作ってきた。草塩集落にある味噌蔵にはかつて財団の事務所があり、高齢者活動センターとして草塩のお年寄りが味噌づくりを手伝いながら、早川流の味噌づくりを伝授した。「職員同士事前に引き継ぎし勉強していたが、現場に立って何からしていいかわからない時、お年寄りに一から教えてもらい、助かった。草塩のお年寄りたちの支えは大きかった。」以前味噌担当だった湯村進一さんは、担当になりたての頃をこう振り返る。

麹は麦と米の両方を使う早川流を継承し、保存料や添加物を一切使用しないおふくろの味が自慢の白鳳味噌。この味噌じゃなきゃダメだという、固定客も多い。

財団のものづくり❷ ハム・ウインナー・ベーコン

ハム、ウインナー類は、毎年5tを出荷する財団の看板商品。リーダーの岸本さんは肉の仕入れ・製造・営業・配達まで全ての工程に携わる。町内で養豚が始まったのは昭和50年代。県下第二位の生産量を誇った時代もあったという。

この養豚に付加価値をつけるため、町ではハムやウインナーへの加工を考えた。開始するにあたり、丁度食肉の専門学校で資格を取得した岸本さんが、財団が設立された昭和63年から職員となり製造を担当することになった。当時は加工したとき美味しくなる肉を目指し、生産者と豚の育成方法から検討したそうだ。

その後、安い輸入肉に押され町内の養豚業は衰退。現在では県内産の

▲工場の移転にの際に、新しく導入した薫製の機械。生産能力が拡大。

イベントでは、ベーコンの厚切りやフランクフルトを炙って販売する。いい匂いに誘われて、大勢のお客さんが集まる。

ベーコンは、2㎝程度の厚さに切り（上／岸本さん）、真空詰めにする（下／京島さん）。最後に、フジザクラポークを使っていることの証明となるシールを貼る（右下）。

味が染み込んだ肉は、桜のチップ（上）で燻される。その後、冷蔵庫で冷ましながら味を落ち着かせる。冷蔵庫で落ち着かせたベーコンを運び出す岸本さん。（左）

【下】フジザクラポークのバラ肉をベーコンに加工。まずは、塩とスパイスが調合された調味液に、肉を一週間以上漬け込む。

豚肉を使っての製品づくりが継続されている。中でも、山梨ブランド豚として知られているフジザクラポークのバラ肉は、その約半分を財団が仕入れており、脂の甘みが自慢のベーコンに加工している。

食肉加工の世界では添加物は必須と言われているが、岸本さんは肉を綺麗に見せる為の発色剤や、その他の添加物も必要最低限に抑え、素材そのままの甘味ある味わいを提供している。山菜祭りやそば祭りなどのイベントでは、焼いたベーコンに客が長蛇の列を作り、毎年買って帰るのが楽しみとまとめ買いをする常連客もいた。また、町の特産品としての販売だけでなく、県内の小売店や飲食店に卸しているほか、あるレストラン向けにオリジナルのベーコンを共同開発したりもしている。これは、味とともに加工技術も高く評価されている証拠だろう。

全て山梨産で作られる財団のベーコン。県産品としても自信の持てるものを作っていきたいという岸本さん。「料理人から感想を聞き、塩加減や硬さなどアドバイスを貰って製品に活かせるのが強み」。全ての工程から真剣なものづくりを続けている。

財団のものづくり③ 山ぶどうワイン「恋紫」

11月10日に開催されたそば祭り。今年採れたぶどうで仕込んだ新酒の山ぶどうワイン「恋紫」の解禁日で、多くの観光客が試飲に手を伸ばしていた。今年のワインは、夏の猛暑のおかげで糖度の高いぶどうが採れ、品質もいいと評判であった。

財団はワインの販売だけでなく、ぶどうも栽培しているというから驚きだ。早川でぶどうの生産が始まったのは平成7年。山梨大学の教授が早川町にも自生する山ぶどうとカベルネ・ソービニオン種を交配させ、ヤマ・ソービニオンという新しい品種をつくり、町が生産者を募り生産組合を発足させたのが始まり。最盛期には23人の生産者からぶどうを買い取っていたが、現在は高齢化に伴い生産者が半減。そのため、平成21年からは、畑の維持が難しくなった組合員から畑を借り受け、直接ぶどうを

栽培するようになった。しかし、当初は人材もノウハウもなかったため、局長自らが2年かけて生産者から指導を受け栽培技術を学んだそうだ。

現在、町内では一年にワイン約四千本分のブドウが生産されているが、今後はもっと畑を広げ生産量を増やしていく計画。あちこちの集落を回るのは非効率的なため、一つの集落で大きな畑の団地化を進めていく計画だそうだ。

これからの財団の夢

2012年度より法改正に伴い、一般財団法人化した財団は、営利を目的とした経営を目指すことになった。「観光施設の運営は、町に人が来ることを前提にした収益構造。今後数年は生産・製造そして販売に力を入れ安定した収益を目指したい。(局長)」確かに早川町は災害で土砂崩れが起こることもあり、観光業が不安定になりやすい。だからこそ特産品の営業に力を入れ、町外での継続的な販売先の確保を目指すという。

財団ではこの秋、新製品のぶどうジュースの開発に乗り出した。販売許可の必要な酒と違い販売が容易で営業がしやすいことや、お酒が苦手な人や、子ども、ドライバーも楽しめることから期待を寄せている。

苦みの元となる茎などを混入させないため、実だけを一粒一粒取り分け絞る。手間はかかるが、その分甘い仕上がりで、水で割っても飲めるくらい濃厚。大量生産では真似出来ない、ぶどう本来の本物の味がそこにはあった。

早川ならではの特産品を作り続けるために、製造販売から原材料確保のための農業生産へと、その役割りを広げつつある財団。これは、過疎高齢化の流れの中で致し方ない対応とも捉えられるが、近年、農産物の生産から加工、販売までを担う「六次産業化」が注目されている中で、財団がさらに飛躍するチャンスが来たのだと捉えたい。

財団が持つ高い技術と職員の情熱、そして早川の暮らしと文化が一体となって、懐かしくも新しい早川町へと導いていってくれることを期待したい。

【左上】美しい色をした収穫したてのヤマ・ソービニオン。【上】開発中の山ぶどうジュース。色も味も濃厚で、人気が出ること間違いなし。

【上】財団が管理することになったぶどう畑を見つめる局長。【右】9月には、ヤマ・ソービニオンがたわわに実をつける。いよいよ収穫だ。

【左】向かって左が、事務所で局長を支える湯村さん。右は局長と一緒にぶどう畑を管理する山田さん。山田さんは、ぶどう畑の管理の傍ら、様々な農作物を栽培し、財団での活用を考えている。この日も、収穫した何種類かのサツマイモを手にしながら、湯村さんと作戦会議。

12/1-26

雨畑真石硯、硯匠庵「絵手紙教室・生徒作品展」

硯匠庵での絵手紙教室は、藤田春海先生のご指導により13年の歴史を刻みました。今回は初めての生徒だけの作品発表です。四季折々、心に残ったことを作品にしました。硯匠庵の落ち着いた雰囲気の中で、じっくりご覧下さい。

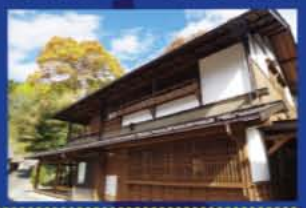
会　場／硯匠庵　喫茶室「千丁木」
期　間／12月1日(日)～12月26日(木)
時　間／9時～17時　※火曜定休
入館料／大人200円、学生100円、小学生以下無料

問い合わせ先「硯匠庵」
住所：山梨県南巨摩郡早川町雨畑 701-1
電話：0556-45-2210 URL：http://amehata.suzurinosato.com

こんな場所ほしかった！

赤沢宿に宿の駅「清水屋」が誕生！

情緒ある町並みの赤沢宿にある清水屋が、休憩所および観光案内所としてオープンしました。2階からの眺めが良く、この時期はこたつで温まりながらゆっくり過ごせます。ここにしかない贅沢な時間を味わってください。



営業時間／9時～16時
※水曜定休。年末年始の予定はお問い合わせ下さい。
販売／飲み物(150円～)、お土産(日本蜜蜂の蜂蜜、木工細工など)

問い合わせ先「宿の駅・清水屋」
住所：山梨県南巨摩郡早川町赤沢 193　電話：0556-45-3232
ブログ：http://akasawasyukusimizuya.blogspot.jp
FaceBook、twitterもやっています。「赤沢宿の駅清水屋」で検索！

早川旬の直送便

今年のお正月の食卓に

「大島集落の島根芋と芋茎セット」

今号の「試してレシピ」で紹介した島根芋の芋茎(ずいき)と、島根芋のセットです。大島集落を中心に栽培されている島根芋は、縁起物として正月の食卓に欠かせない存在。粘りが強く、ほくほくとして味が濃いのが特徴です。レシピで紹介した芋茎の甘酢煮や巻き寿司、芋と芋茎が一緒に入った煮物を、お正月の食卓に並べてみてはいかがでしょうか。

内容／親芋・子芋約2kg　乾燥芋茎
価格／一般1,800円・会員1,620円＋送料
発送／注文順に発送
受付／12月25日(水)締切間近！

早川の自然の香り・温もり・感触をこの冬に…

「ギャラリーオゴンのスープ皿、マグカップ、カッティングボード」

早川町産の桜と栃の木で作った食器です。使えば使うほど、色や質感が変化し味が出てきます。アニメ「アルプスの少女ハイジ」の食器をイメージしたスープ皿とスプーンは、暖かさが伝わります。桜の木で作られたマグカップは、取っ手が大きく持ちやすい形。堅くて丈夫な栃の木を使ったカッティングボードは、焼き立てのパンを乗せてチーズをかけたりすると、とってもおしゃれ。

どの食器も、これからの寒い季節にぴったりのアイテムです。友人、家族、恋人へのクリスマスプレゼントにもおすすめ。写真で紹介した5点のみの販売となりますので、ご注文はお早めに！

内容・価格／Aハイジのスープ皿とスプーン、ペアセット　通常12,600円・会員11,350円
Bハイジのスープ皿(大)1枚　通常10,500円・会員 9,450円
C木のマグカップ、ペアセット　通常12,600円・会員11,350円
Dカッティングボード1枚　通常 5,250円・会員 4,720円
Eカッティングボード1枚　通常 5,250円・会員 4,720円
締切・発送／2014年1月30日まで注文受付。注文順に発送(日付け指定可能)
※5点限りの販売なので売り切れ次第受付は終了させていただきます。12月28日(土)～1月5日(日)の間は受付できませんので、ご了承ください。

会員価格は、早川サポーターズクラブ、及びNPO法人日本上流文化圏研究所の会員に適用されます！

■ご注文・お問い合わせ先■
NPO法人 日本上流文化圏研究所(やまだらけ編集部)
TEL. 0556-45-2160(9:00～17:30)　FAX. 0556-45-2268　E-mail shop@joryuken.net
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。
送料は、全ての商品の基本料金が、普通便580円で関西、中国、四国、九州、東北、北海道は＋100円～420円かかります。クール便については、さらに190円上乗せになります。

☆南アルプス邑野鳥公園イベント

イベント詳細はこちら　http://www.hayakawa-eco.com/

12/28-29 自然の中でお正月準備をしよう！「冬休みファミリーキャンプ」

今年最後のファミリーキャンプは、「お正月の準備」がテーマです。早川町で採れたもち米を使って、家族で餅つき体験！鏡餅もつくりましょう。

また、森の中で採った松や木の実と稲わらで、お正月飾りづくりにも挑戦します。作り方を教えてくれるのは、地元のおじいちゃんやおばあちゃん。南アルプスの麓・早川町の自然と人の魅力が詰まったお正月準備で、素敵な新年を迎えましょう！コテージ泊ですので、キャンプ初心者でも安心です。

日　時／12月28日（土）～29日（日）
対　象／5歳以上
参加費／大　人9,000円／1名（税込）
　　子ども7,000円／1名（税込）
　　※3名様から1名追加ごとに1,000円引き。参加費には宿泊代、プログラム費、食費（3食）、障害保険料が含まれます。
定　員／7組まで　※12月23日までに要申込

1/11-13 早川バードウォッチングツアー「憧れの冬鳥に出逢う」

年間 100 種以上の鳥が観られる南アルプスの麓・早川町。特に冬は木々が葉を落とし、多くの野鳥を観察しやすくなります。野鳥公園スタッフの案内でクマタカやキクイタダキ、ベニマシコなど憧れの野鳥を探して早川町内を巡りましょう。

野鳥のインタープリテーションを体験してみたい方にもおすすめです！

※昨年度のツアーではクマタカ、ベニマシコ、ミヤマホオジロ、ルリビタキ、キクイタダキ、ウソなど 37 種の野鳥に出会いました。

日　時／1月11日（土）～13日（月・祝）
対　象／中学生以上
参加費／大人21,800円／1名（税込み）
　　※参加費には宿泊代、プログラム費、食費（6食）、障害保険料が含まれます。
定　員／13名まで
　　※1月8日（水）までに要申込

1/25-26「炭焼き体験ツアー」

炭焼き体験を通して、昔の早川町の暮らしぶりにふれるエコツアーです。町内では数少なくなった炭焼き窯で、炭焼き体験や花炭作りを行います。また、地元の方の案内で当時の暮らしぶりを聞きながら、山里の集落を歩きます。炭焼き体験をしてみたい方、山里の暮らしに興味がある方におすすめです。炭焼きはNPO法人山守会の活動に参加します。

日　時／1月25日（土）～26日（日）
対　象／中学生以上
参加費／大人14,000円／1名（税込み）
　　※参加費には宿泊代、プログラム費、食費（3食）、障害保険料が含まれます。
定　員／13名まで　※1月22日（水）までに要申込

いずれのツアーも、宿泊場所は「光源の里温泉ヘルシー美里」です。JR 身延線「下部温泉駅」または高速バス「飯富停留所」からの送迎をご希望の方は事前にご相談ください。早川サポーターズクラブ会員は、いずれも 1 割引にてご参加いただけます！

申し込み／問い合わせ先　**南アルプス生態邑「野鳥公園」または「ヘルシー美里」**
【野鳥公園】TEL/FAX：0556-48-2288　E-mail：yacho@hayakawa-eco.com
【ヘルシー美里】TEL：0556-48-2621　FAX：0556-48-2622　E-mail：info@hayakawa-eco.com

豪華賞品？が当たる やまだらけクイズ！40

問：財団の山ぶどうワイン「恋紫」の原料は、ヤマ・ソービニオンですが、これは早川町にも自生する山ぶどうと、フランスの何という品種を掛け合わせたものでしょう。

答：1，ソービニオン・ブラン
　　2，カベルネフラン
　　3，カベルネ・ソービニオン

正解者の中から抽選で 3 名様に、島根芋の芋茎をお送りします！

前回のクイズの正解は、1 の「藤原真人」でした。抽選の結果、望月典洋さん（富士宮市）が当選しました！おめでとうございます！

ENEOS
浜田屋商店
電話 0556-48-2311

早川町で感動体験を・・・
南アルプス生態邑
光源の里温泉　ヘルシー美里
南アルプス邑野鳥公園
ご予約・お問い合わせ
TEL/0556−48−2621
http://www.hayakawa-eco.com/hmisato/

霊峰七面山の登山口であなたの旅を支える
株式会社
俵屋観光
バス ジャンボタクシー
有限会社
俵屋旅館
宿泊 宴会 法事などに
〒409-2732
山梨県南巨摩郡早川町高住 621
電話 0556-45-2500

生命保険、損害保険のことなら
株式会社　さいとうエージェンシー
tel.055-280-3360　fax.055-280-3361
自動車販売、オートリース、レンタカーのことなら
有限会社　S・T・E・P
tel.055-280-3350
sun life
〒400-0422　山梨県南アルプス市荊沢 1356-1

NTT 東日本　FLET'S 光
販売代理店
オフィス事務機(有)
〒409-3244
山梨県西八代郡市川三郷町岩間 2077
TEL.0556-32-1003　FAX.0556-32-1004

南アルプス街道の交通安全と
清流早川の自然を守ることを永遠のテーマに
地域社会の発展に貢献する事を目指します。
早川砂利協同組合
理事長　井上聰一郎
山梨県南巨摩郡早川町小縄 26
電話 0556-45-2450

写真の料理は島根芋ずくし！巻き寿司（右上）の具には甘辛く煮た芋茎、煮物（左上）には芋茎とともに島根芋も入っています。
ちなみに、島根芋は里芋の中でもエビ芋の仲間で、主に親芋を食べるのが特徴。早川では、お正月に食べる大切な食材です。
今回の早川旬の直送便で島根芋の芋茎を扱っておりますので、ぜひお試し下さい。

おばあちゃんの試してレシピ㉗

シャキシャキの歯ごたえ

芋茎の甘酢煮

望月信子さん（保集落）

大島集落を中心に栽培されている島根芋（とうねいも）。その芋茎（ずいき）を使った一品です。芋茎の歯ごたえと程よい酸味がくせになりそう。唐辛子を加えれば、酒の肴にもぴったり。今夜のもう一品にどうぞ！

材料（4人分）

芋茎……25g
油揚げ…1枚
油……大さじ1
合わせ調味料
　だし汁…200ml
　醤油……大さじ2
　砂糖……大さじ2
　酢……大さじ2.5
　白ごま…適量

作り方

❶ 芋茎はぬるま湯に30分くらい浸してもどし、よくもみ洗いし絞って水気を切る。※アクが強いので、もみ洗いをしっかりすること。

❷ 芋茎は2cmくらいの長さに、油揚げは熱湯をかけて油抜きし、縦半分に切って5mm幅の短冊切りにする。

❸ 鍋に油を熱し、①②を軽く炒める。

❹ 合わせ調味料を③に入れて、汁気がなくなるまで中火で煮る。器に盛りつけ、白ごまを振りかけて出来上がり！

読者の声

● 温泉の話題はとても面白く、又、とても行ってみたい気持ちになりました。これから冬になるので、ぜひ温まりに行ってみたいと思えました。（甲斐市Kさん）

● 待ってました！温泉特集！！温泉大好きなので、全てのお湯につかりたくなりました。（中略）西山温泉の古い写真や資料は見応えがありました。初めて西山温泉を訪れた時の感動を思い出しました！（千代田区Mさん）

● ヘルシー美里・光源の里温泉の冷鉱泉が、気持ちよかったです。温度の高い温泉は苦手で、冬でも冷たい温泉が好きです。ここの温泉、大好きになりました。また来たいと思います。（富士市Eさん）

● 湯治場の歴史は良かったです。民話、伝統文化、金山の歴史など、早川町の貴重な財産をどんどん掘り起こしてもらいたいです。また、それらに関する発表会、講習会を開催して下さい。さらに（中略）昔ながらの食べ物の再現、復活を図ってください。（身延町Yさん）

編集部：温泉特集、この他にも様々なお便りを頂きました。みなさんの反響から、改めて早川の温泉の力を感じた次第です。湯当たりしながら取材した甲斐がありました。これからも、早川町の宝をたくさん掘り起こしていきたいと思います。
なお、各温泉の料金が未掲載でしたこと、お詫び申し上げます。お手数おかけしますが、早川町のHPをご参照頂くか、各施設へ直接お問い合わせ下さい。

● 少子高齢化の時代、生き抜く術を、ヒントを、私たちに発信できますよう、皆様の活動を期待致します。今号も、中味は濃く、町を何とかしたい熱意が伝わりますよ。（蓮田市Tさん）

編集部：ありがとうございます。スタッフの早川を思う気持ちは、誰にも負けないと思っております。これからも、早川の良さを守りながら、早川で楽しく暮らせる環境づくりを目標に活動していきたいと思います。

■NEXT やまだらけ

63号特集（2月上旬お届け）

「茂倉鉱山全貌解明」

明治末期に開発が始まった茂倉鉱山では、主に銅や石膏などが採掘されていた。当時は地元の人々も含め、80人もの人々が働く、町内でも有数の規模を誇る職場であった。
その後、昭和40年代に入り、輸入鉱石の増加に伴い閉山。そんな茂倉鉱山は、今、どうなっているのだろう。かつての鉱山跡を訪ね、また当時の写真や鉱山で働いていた人々の話から、茂倉鉱山の全貌をあぶり出してみたいと思う。

地域発展のお手伝い！地域の暮らしを守る！
邦 早邦建設株式会社
県道南アルプス公園線 保地内道路交通工事
【本社】〒409-2732　山梨県南巨摩郡早川町高住 645-27
TEL.0556-45-3000　FAX.0556-45-2288
【生コンクリートプラント】TEL.0556-45-2700
http://www.soho3000.com/

だまし絵や錯視のトリックがちりばめられた
ふしぎで楽しいクリスマスがやってきた！
トリックアートアドベンチャー
トリックアートクリスマス
北岡明佳／監修　定価1,365円（税込）
トリックアートシリーズに、クリスマスの絵本が登場！お子様から大人まで楽しめ、クリスマスプレゼントにもピッタリです！
あかね書房　〒101-0065　東京都千代田区西神田3-2-1
TEL：03-3263-0641　http://www.akaneshobo.co.jp

山梨県
子育て応援します
やまなし子育て応援カード協賛店
月禾堂　TEL(0556)22-0445

財団の名前はよく見るけど何をしているのかは謎…という人もいるのでは？私がそうでした。早川の伝統を守り、味噌・こんにゃく・ハム・ワイン等をお客様へ届ける職人であると共に、経営的な視点も求められる大変なお仕事。一人の人が色々な役割りを担い助け合っているのが印象的でした。試飲させてもらった新製品ブドウジュースは甘くて濃くて絶品！おすすめ！（池田）

山を覗けば宝の山
やまだらけ
発行元／フィールドミュージアム運営委員会
NPO法人日本上流文化圏研究所内
住　所／山梨県南巨摩郡早川町薬袋430　〒409-2727
電　話／0556-45-2160　ファクシミリ／0556-45-2268