

やまたらけ

YAMADARAKE

APRIL
No. 76
2016

春の台所仕事 ～山菜、野草を美味しく食べる～

今年も、命の息吹を感じる春がやってきました。暖かくなり動き始めた動物や昆虫、芽を出しはじめた植物。そして、人々も春の訪れとともに動き始めます。豊富な春の食材をどう調理しようかと、わくわくする女性陣。この山菜が芽を出した、今年はあるが早いとか遅いとか、住民の会話にも自然と花が咲きます。

春先の山菜に共通するのはアク、そして独特の苦み。どうしてこんなに苦いものをわざわざ食べるのだらう?と、子どもの頃は苦手だった大人の味。アク抜きからは、昔は食べ物が貴重であったことや、知恵をこらして食べ物を確保していた努力を感じずにはいられません。遠い先代から、知恵と共に引き継がれてきた食文化に思いを馳せると、さらに「いただきます」が深まるような気がします。

春の台所はとにかく忙しい。次々に芽を出す山菜や野草を、摘んで処理して調理する。飽食の時代、わざわざ手間をかけて作ることもないと思うけど、それでも春が来るとどうしても作りたくなる味、食べたくなる味があります。

今回のやまたらけは、そんな春を待ちわびるお二人の女性から、春の山菜や野草を使ったとっておきのレシピをご紹介します。(竹森菜摘、鞍打大輔)

ふき味噌



春

の足音が聞こえはじめる3月。

山菜の中でも最初に芽を出すのが、ほろ苦い味と独特の香りが嬉しい「フキノトウ」。フキノトウは、早川でもポピュラーな山菜で、天ぷらや「ふき味噌」にしてよく食べられます。また、4月下旬には葉が大きくなり、その茎は醤油や砂糖で甘辛く煮た「キャラブキ」にします。今回は、樽坪集落の望月英子さんに、ふき味噌の作り方を教えていただきました。

3月初旬、英子さんに「フキノトウを採りに行くよ」と案内されたのは、ご近所で仲良しの望月はま子さんの畑。最近、野生のフキノトウは、シカに食べられてしまうことが多く、畑で栽培しないと数が確保できません。路地

を抜けて畑に出ると、そこにはかわいいフキノトウがいくつも芽を出していました。少し、大きくなっているものもありましたが、ふき味噌は大きいものでも大丈夫と英子さんはま子さんと一緒に、はさみで切りながら収穫していきます。

収穫が終わると、2人で英子さんのお宅に移動して、ふき味噌づくりに取りかかります。まずは、ゴミをとったフキノトウを熱湯でさつと茹で、湯に浸したまま一晩冷ましてアクを抜きます。翌日、流水でざつと洗い、ネットに入れてよく絞ります。水気を切ったフキノトウをざく切りにし、油で炒め、酒、砂糖、味噌などを入れてしっかりと

煮るまで弱火で練ります。

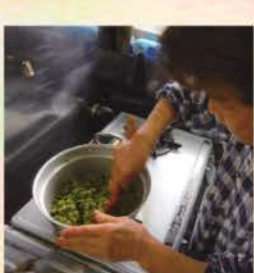


▲こんなに採れました。今回のフキノトウはトウブキ。アクが少なく使いやすいが、ヤマブキの方が香りも強く美味しいとのこと。



▲取材にご協力いただいた、望月英子さん(左)と望月はま子さん(右)。

できたてのふき味噌を頂きました。フキノトウの香りが口いっぱい広がります。そして、フキノトウそのものを食べているような感覚。これは、ざく切りにしたフキノトウと控えめの味噌がポイントなのでしょう。見た目も緑色で、味噌の中にフキノトウが入っているのではなく、フキノトウに味噌を和えたといった印象です。ごはんが何杯も進むそうなるふきみそに、春の幸せを感じることができました。



③ フキノトウをざく切りにし、鍋に油を引きフキノトウを炒め、Aの調味料を入れて、滑らかになるまで弱火で練る。最後にみりんを入れて、全体をよく混ぜれば出来上がり。



② フキノトウを流水でさつと洗い流し水気を良く絞る(英子さんは洗濯ネットを活用)。



① フキノトウを、熱湯でさつと茹で、そのまま一晩冷ましながらつけておく。

ふきみそレシピ

----- 材 料 -----

みりん	A 味噌	A 砂糖	A 酒	サラダ油	フキノトウ(生)
50cc	260g	45g	大さじ3	大さじ3	600g



クレソンの おひたし



次にお伺いしたのは、草塩集落の高橋時枝さん。時枝さんからは、クレソンとタケノコを使った2品をご紹介いただきました。



ク

レソンは明治時代に日本に入ってきた外来種ですが、近年ではすっかり野生化し、セリと同じように水辺でよく見られるようになりました。比較的長く収穫でき、早川でもサラダや和え物の材料として重宝されています。今回はそのクレソンを使ったエゴマ和えを教えてくださいました。

朝早い取材にも快く応じてくだ

▶クレソンを摘む時枝さん。集落内にこうした水辺がところどころあり、クレソンやセリが生える。



さった時枝さん、まずは近くにあるからと、クレソンを採りに連れて行ってくれました。畑で目に入ったのは、クレソンを覆う網。シカが食べてしまうのを防ぐためだそう。山菜は寒い冬を越したシカにとっても、格好の食料なのです。

時枝さんは、クレソンといえばこのエゴマ和えを作ります。塩を入れた熱湯でクレソンをさっと茹で、水気を

切ったら3〜5センチぐらいの長さに刻んで、白ネギ、醤油、砂糖、炒ったエゴマと和えて出来上がり。とっても簡単ですが、白ネギを入れるのが時枝さん流で、全体的にちよっ



▲時枝さん自慢の自家製のエゴマ(炒って擦ったもの)。手間はかかるが、それが早川の暮らしの楽しさ。

甘めにしておいたところに細かく刻んだ白ネギを加えることで、辛味がちょうどいいアクセントになります。またエゴマも、時枝さんが栽培されたもの。粒が小さいので、ゴミとエゴマを「みのぐ」(より分ける)作業が大変といいますが、特有の香りのおかげで獣害を防げるそうです。エゴマはゴマと違って、炒ってもはねずに調理できるし、香りも良く、また体にも良いということ。時枝さんはご自身で育てたエゴマで和え物が作れるなんて、とっても豊かな食生活ですね。

クレソンの おひたしレシピ

----- 材 料 -----

クレソン	2束
塩	ひとつかみ
醤油	大さじ1.5
砂糖	大さじ2
エゴマ	大さじ2
白ねぎ	少々



① 沸騰したお湯に塩を入れたあと、クレソンを入れて数10秒さっと茹でる。



② 茹でたクレソンを水にさらし、よく絞って水気をとる。包丁で食べやすい大きさに刻み、ボウルに移す。



③ ボウルに移したクレソンに、細かく刻んだ白ネギ、醤油、砂糖、エゴマを入れて混ぜる。



たけのこメンマ

最後に、春の味覚として欠かせないタケノコを使った料理をご紹介します。タケノコは、煮物をはじめ、炊き込みご飯や汁物などレシピが豊富ですが、今回は時枝さんが10年前から作られているという、即席メンマをご紹介します。

このメンマは、タケノコ(孟宗竹)の根元の固いところを使うので、取り逃して少々伸びてしまったタケノコでも大丈夫。まずは、アク抜きしたタケノコを食べやすい大きさに切り、漬物器を使って水気を十分に絞ります。その後、タケノコをごま油で炒め、砂糖、醤油、酒、豆板醤等で味付けし、最後にゴマをふって出来上がり。とっても簡単なよ



▲取材にご協力いただいた高橋時枝さん。

うですが、時枝さんなりの工夫があります。それは、タケノコを割くことです。包丁で切らずに、タケノコの繊維に沿って割くことで、より味が染みやすくなるそうです。

この即席メンマは、染み込んだぴり辛醤油の味と、シャキシャキの歯ごたえがたまりません。つついっぴい欲しくなってしまうですね。



◀ 孟宗竹のタケノコ。タケには様々な種類があり、町内では他にマダケ、ハチクなども、それぞれの特徴に合わせて調理され食べられている。



▶ 皮をむいた孟宗竹のタケノコ。太くボリュームがあるのが特徴。

今回、高橋時枝さんと望月英子さんに計3品をご紹介します。山菜たちが顔を出すのが今から待ち遠しくなりますね。どれも無駄がなくて簡単ですが、熟練のお二人から伝授していただいた貴重なレシピです。お店や既製品では味わえない、できたての春の味覚と香りを満喫していただけるのではないのでしょうか。この季節だけの特別な味わいは、一番の贅沢品です。手間を惜しまない春の手料理。ぜひこの機会に、楽しみながらチャレンジしてみてください！(竹森菜摘)



③フライパンにゴマ油をひき、タケノコを炒める。Aの調味料を入れて混ぜ、最後に豆板醤を入れる。味が足りなければ醤油を足し、最後にゴマをふりかけて完成。



②切った(割いた)割いたタケノコを漬けものの器に入れ水分を絞る(10分程度)。



①タケノコを食べやすい大きさに切り、太い部分は繊維に沿って割く。



たけのこメンマ レシピ

材 料		
タケノコ	100g	適量
ゴマ油	適量	
A 砂糖	大さじ2	
A 醤油	大さじ2	
A 酒	大さじ2	
A みりん	大さじ1	
豆板醤	お好み	
ゴマ	お好み	



早川旬の直送便

<http://shop.joryuken.net/>

上記ウェブサイトでは、他の商品も販売しておりますので、ぜひご利用下さい。



春の訪れを告げる花が次々と咲き始め、早川町も日を追う毎に暖かくなってきました。

町内唯一のパティシエとして大人気の菓子工房ヤマセミの手作りシフォンケーキは、原材料にこだわり、粉は国産パティシエール、富士川町ひまわり卵を使用。着色料・膨張材は一切使っておらず、安心して優しい、フワッと柔らかな食感が自慢の逸品です。

よもぎシフォンケーキ

食用としては春が旬の「よもぎ」は、昔から食用としてだけではなく、食べる、飲む、浸ける、香りをかぐ、お灸にするなど、万能薬として重宝されてきました。早川町内で手摘みしたよもぎを100%使用したシフォンケーキは、鮮やかな色と春らしい爽やかな香りがたまりません。

内容／ホール6号(直径18cm、6～8人用)

価格／2,900円＋送料

(新年度物産会員 2,610円＋送料)

発送／注文順にゆうパックチルド便で発送



きな粉と黒ゴマのシフォンケーキ

菓子工房ヤマセミ手作りシフォンケーキの新作です。きな粉の風味をベースに、黒ゴマがアクセントとなっています。そのまま食べるのを基本として、生クリームや黒蜜と合わせて食べても相性抜群。きな粉と黒蜜といえば山梨県のお土産で有名な和菓子がありますが、それに優るとも劣らない美味しさです。

※黒蜜等は付いておりません。

内容／ホール6号(直径18cm、6～8人用)

価格／2,900円＋送料

(新年度物産会員 2,610円＋送料)

発送／注文順にゆうパックチルド便で発送

会員価格は、4月以降、物産会員のみに適用されます。

【ご注文】NPO 法人 日本上流文化圏研究所(早川サポーターズクラブ事務局、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日が経過し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、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。

2014年6月より、早川旬の直送便(本紙上及び、インターネット上の直送便サイトでの物産販売)は、早川町黒桂の「たつみや」が実施しております。商品の発送元、代金の入金先、サイト上の注文先が、「たつみや」となりますのでご了承下さい。なお、本紙上で紹介した物産に関する電話、FAX、メールでのご注文先は、引き続き事務局となります。

送料の目安：ゆうパックチルド便の場合、60サイズまで県内が775円、東北～関西が827円、中国、四国が1,146円、北海道が1,249円、九州が1,351円、沖縄が1,454円となります。正確な送料は、受注後、こちらからお知らせいたします。



▲ 英子さん宅にあるクド(カマド)と蔵。様々な道具が所狭しと並び、さしずめ料理工房のよう。



▲ 取材の際、時枝さんと英子さんが、いろいろな手作り料理・保存食をご馳走してくれました。上写真から、冬菜のおひたし、エゴマのおはぎ、自家製こんにやく(左はモロヘイヤ入り)、わらびご飯、下は梅干し、梅漬け、ゆずジャム、沢庵漬、錦松梅などなど。



山笑う心躍る 春の早川を満喫しよう！

第39回 南アルプス 早川山菜まつり

5/3

毎年恒例、春の自然の恵みを味わえるお祭り。たくさんの山菜を直売する他、早川町の特産品や農産物の販売、子どもも遊べる広場や、ゲストに鳥羽一郎を迎えた歌謡ショー等、様々な催しが行われます。お誘い合わせの上、是非お越しください！

日時／5月3日(祝) 9:00～14:00
会場／町民スポーツ広場

<問い合わせ・申し込み>

早川町役場振興課

電話：0556-45-2516
山梨県南巨摩郡早川町高住 758



豪華賞品？が当たる やまだらけクイズ！55

問：今回ご紹介した「たけのこメンマ」。
何という種類の竹のタケノコを使っ
ているでしょうか。

答：1、マダケ
2、ハチク
3、モウソウ

正解者の中から抽選で一名様に、そば処
アルプス無料招待券(一食)をプレゼン
トいたします。締め切りは2016年5月
15日(消印有効)です。

※専用の回答用はがきをお持ちでない方は、官
製はがきに回答と。お名前、ご住所、電話番号を
ご記入の上、お送り頂いても構いません！

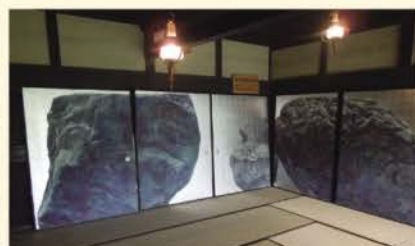
前回のクイズの正解は、2の「180cm」で
した。抽選の結果、道丸摩耶さん(千代田
区)が当選しました！おめでとうございます！



桜図(三春の滝桜よりイメージして)襖絵

春爛漫の赤沢宿「清水屋」にて 襖絵展 (ふすまえてん)

4/9～
5/8



岩猿図

赤沢集落内の休憩所・宿の駅「清水屋」にて伊東正次氏による襖絵展を開催。生命
力あふれる桜や花木の襖絵など数点を展示する予定です。

4月の赤沢宿は、タイムスリップしたような石畳の町並みに美しい桜が映え、いつ
にも増して風情があります。その中で観る、襖に描かれた迫力満点の桜。桜づくしの
春を満喫しに、ぜひお出かけください。

<問い合わせ・申し込み>

赤沢宿 宿の駅 清水屋

電話／0556-45-3232 定休日／水曜日
山梨県南巨摩郡早川町赤沢 193
営業時間／9:00～16:00

期間／4月9日～5月8日(水曜定休)
時間／9:00～16:00

★伊東正次氏によるギャラリートーク★
4月9日 13:00～／5月8日 13:00～

〔伊東正次〕ホームページ <http://www.asahi-net.or.jp/~wu6m-itu/>

1962年 愛媛県生まれ

1988年 多摩美術大学大学院美術研究科修了

2004年 臥龍桜日本画大賞展優秀賞

2011年 トリエンナーレ豊橋 星野真吾賞展審査員推奨 2013年 日展特選

2014年 日春展奨励賞

その他個展、グループ展など／現在日展会友

早川町が
生き残る道は
自然を守ることにある

西山温泉 元湯 蓬萊館

〒409-2702 山梨県南巨摩郡早川町湯島 73
TEL: 0556-48-2211(代)/FAX: 0556-48-2366

奈良田温泉
七不思議の湯
白根館

日本秘湯を守る会々員
日本源泉湯宿を守る会々員

〒409-2701 山梨県南巨摩郡早川町奈良田 344
電話 0556-48-2711
FAX 0556-48-2770
www.nukuyu.com/shiranekan/

毎分 1,630ℓ 湯温 52℃の掘削自噴火温泉では日本随一を誇る新湯湧出
全てのお風呂、客室風呂、給湯、シャワーに至るまで 源泉掛け流し

全館源泉掛け流しの宿
西山温泉 慶雲館

〒409-2702 山梨県南巨摩郡早川町西山温泉
TEL 0556-48-2111
FAX 0556-48-2611 <http://www.keiunkan.co.jp>

早川町 望月石材店
☎0556-45-2601

身延町 飯富展示場
☎0556-42-4440

〒400-0608 山梨県南巨摩郡富士川町寺谷 4249
電話 0556-27-0224
ファクシミリ 0556-27-0227

十谷上湯温泉
源氏の湯

日本秘湯を守る会々員 www.nukuyu.com/genji-yu/

新築、改築、マイホームの事なら何でもおまかせ

日本建築のプロフェッショナル
株式会社 望月工務店

〒409-2713 山梨県南巨摩郡早川町保 1766
TEL・FAX 0556-45-2661



早川ファミリーキャンプ 新緑の冒険!

5/28・29

新緑の森へ家族で冒険に出かけよう!木々が芽吹いた森に野鳥たちの声が響くこの季節、目指すは森の奥にある滝。

冒険の途中では食べられる山菜や野草を採集したり、道からちょっと外れて自然の物で遊んでみたり。集めた食材はたき火でアウトドアクッキングに挑戦!自然のプロと一緒に家族みんなで色んなことに挑戦しよう。宿泊はコテージ泊なのでキャンプが初めてのお子様でも安心です。

日程/5月28日(土)~29日(日)

1泊2日

対象/5歳以上

参加費/大人 12,000円

子ども 8,000円

(1泊3食付・税込)

定員/7組

締切/2016年5月21日(土)

※定員になり次第締切

<問い合わせ・申し込み>

南アルプス生態邑 ヘルシー美里

電話:0556-48-2621 / FAX:0556-48-2622

イベント詳細 <http://www.hayakawa-eco.com/>

E-mail: info@hayakawa-eco.com



4/29~
5/7

ゴールデンウィーク ファミリープラン

ゴールデンウィークは自然豊かな早川町で過ごしませんか?

真っ暗な夜の森へ出かける「夜の森たんけん」、新緑の森を散策する「ネイチャーガイドツアー」のいずれかを選ぶことができます。別途500円で両方体験することもできます。ご家族みんなで楽しめる自然体験がセットになったお得なプランです。

日程/4月29日(金)

~5月7日(土)

※期間中のお好きな1泊

対象/制限なし

※中学生以下は保護者同伴

参加費/大人:8,000円

小学生:7,300円

(1泊2食付)

定員/各日30名

締切/宿泊日の3日前まで ※定員になり次第締切

4/21~
5/5

早川町在住の絵師・映水(えいすい)さん
お隣の富士川町で二年ぶりの絵画展

映水展 HARU

新作の枕屏風やお寺に納めした作品の下図を中心に、旧新作交えて展示いたします。今回初めての試みとして、気に入っていただけました作品をその場でお気軽にお求めいただけるよう、額装の小作品をご用意しております。

新緑の気持ち良い季節ですので、山梨の大自然をお楽しみいただきながら、ドライブの途中にぜひお立ち寄りくださいませ。



<問い合わせ・申し込み> 映水展 HARU 展示会場

春登壇 酒蔵ギャラリー 六斎

電話:0556-22-6931

山梨県南巨摩郡富士川町青柳 1202-1

会期/4月21日~5月5日 10:00~17:00(無休)

場所/酒蔵ギャラリー「六斎」

映水公式サイト/ eisui.net Facebook/ <https://www.facebook.com/eisui0220>



浜田屋商店

電話 0556-48-2311

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



〒400-0422 山梨県南アルプス市荻沢 1356-1

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/>



防災
用品

非常用アルファ米・保存水・発電機

簡易トイレ・防災用毛布・テント等

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

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



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 井上聡一郎

山梨県南巨摩郡早川町小縄 26

電話 0556-45-2450





写真提供：望月恒氏(京ヶ島)



ゆうげえしの合間の穏やかなひととき

(昭和30年代後半、都川地区京ヶ島にて撮影)

地面が硬くならないように、購入したばかりの耕運機を使って、集落の仲間と田んぼを耕しているときの写真。各家の田んぼを順番に回り、みんなで作業する。自分の家を手伝ってもら

法だ。

この写真はゆうげえしの際中、みんなが一服している時のもの。その日作業をしてもら

家がお茶とおやつを用意して、10時と15時に一服する。手前に一升瓶には、酒ではなく水が入っている。持参したガスコンロとやかんでその水を沸かし、淹れたての熱いお茶で一息ついた。重箱に入ったおやつは、小麦の団子や蒸したサツマイモ、こんにゃくや大根などの煮ころがし、お漬物など。ゆうげえしの日には、普段より少し特別なおごつそう(ごちそう)を振る舞った。中でも赤飯のむすびは、最上級のおやつだったという。

当時、農作業や近所の家が大変そうなお互いにお互いに手伝い合った。気兼ねなく、困っているときはお互い様と助け合い、集落はまるで大きな家族のようだったという。

ある時から「自分の家で機械を買ったから、好きなときにやる」「お米はお店に行けば手に入るようになったから、田んぼをやめろ」と一軒、また一軒と輪から抜け、みんなではやらなくなった。この頃集落に15軒ほどあった田んぼは、現在は4軒のみ。忘れたくない集落の記憶のかげらを映し出した、貴重な写真である。(佐藤晴日)

読者の声

- 2年前の大雪、役場に電話した時「大丈夫ですよ、頑張ってます」とおっしゃってくださいましたが、実際はこんなに大変だったんですね。災害には「備えすぎる」ということはないのだなと思いました。サポーターズクラブ解散にはびっくりしましたが、「やまだらけ」は続くのですよね？応援しています。(千代田区Mさん)
- 大雪の記事、とても驚きました。早川町の皆様が、一致団結して取り組んだ姿に感動しました。直送便のハムとウインナー、子供達も楽しみにしています。(品川区Yさん)
- 雪や自然のすごさを痛感できる記事でした。人とのつながり、助け合い精神も素晴らしく伝わってきました。早川町はやはり魅力的な地域ですね。(相模原市Kさん)

編集部：大雪を経て、住民同士の顔の見える関係は、やはり早川町の大きな財産であることを痛感しました。サポーターズクラブはなくなりますが、「やまだらけ」は今後も継続し、早川町の魅力を発信し続けますので、引き続き応援よろしく願いいたします。



日新火災海上保険 代理店

日新火災

幡野保険事務所

〒409-3306
山梨県南巨摩郡身延町夜子沢4020
TEL 090-8014-1337
FAX 0556-42-3073



二十四節気手帳
24seasons
Notebook
発売中です

f 雨宮 和久

月未堂 TEL(0556)22-0445

好評発売中！ 読み聞かせにぴったり！



みんなのくまくまパン

西村敏雄 作

くまさんたちが、元気になるパンを作るために大活躍する、楽しくておいしい絵本。定価1,404円(税込)

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

NEXT やまだらけ

77号特集(6月上旬お届け)

「田舎で起業」 ～ リバーガイド・大窪毅の挑戦 ～

早川に移住し、ラフティングの会社「本流堂」を立ち上げた大窪さん。大窪さんはなぜリバーガイドという人生を選んだのか。なぜ早川に移り住み起業したのか。大窪さんが思う早川の価値や可能性、またリバーガイドとしての将来展望に迫る。

定期購読をご希望の方は、NPO法人日本上流文化園研究所の正会員、賛助会員への登録をお願いいたします。

地域発展のお手伝い！地域の暮らしを守る！

早邦建設株式会社

小堀治山工事

【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/

私自身、春も、春の食べ物も大好きなので、わくわくしながら取材をさせていただきました。地域の方たちは、どこに何が生えているか、穴場はどこか、驚くほどよくご存知です。スーパーで食材を探すのとは全く異なる、山の宝探しのような感覚なのでしょう。そしてそのお宝をいかに美味しく頂くか、残さず頂くかを考えて素敵なレシピが出来上がるのだと実感しました。(竹森菜摘)

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法人日本上流文化園研究所内
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