

やまたらけ

YAMADARAKE

JUNE
No. 11
2005



早川のお食事処

予約すれば食べられる
早川ならではの味

山村・早川町の魅力といえば、良質な温泉、三〇〇〇Mを越える南アルプスの山々、そして焼畑、方言、伝統芸能といった山村の文化。
そんな魅力たっぷりの早川町で、観光客からもったいないと言われることが一つあります。

それは

「食事処がない！」

こと。

早川の温泉や自然を味わうほかに、早川町の風土を生かした食事をとることができたら、どんなに満足できるでしょう。

そこで、今回は、知られざる早川の食事処を紹介します。つまり、ふらりと立ち寄れる場所ではなく、素材に、味にこだわるばかり、予約しなければ食べられないところです。

来町の際は、お電話お忘れなく！



↑摘んで来てくださった食材。左下から時計回りに、ネギ坊主、ノグタシ、山椒、山ウド、タラの芽、ニラ、コゴミ、お茶の若葉、椎茸

←麦香せんのかかったよもぎ団子

→右下から反時計回りに、茶碗蒸し、ヤマメの塩焼き、山菜の天ぷら、季節の野菜の煮物、ワラビと椎茸の小鉢、刺身コンニャク、ぬか漬、蕎麦、真ん中がキャラブキ。これにご飯と汁物が付く。



民宿 奈良屋

何種類もの山菜と摘み草、素材を生かした料理が自慢

～基礎データ～

時間／お昼時であれば可

料金／2,000～2,500円(要相談)

電話／0556-48-2540

備考／1週間前には予約が必要。宿泊客が多いときは、お断りする場合もありますのでご了承下さい。

最初に紹介するのは、町営奈良田の里温泉のすぐ脇にある「奈良屋」。奈良田生まれの深沢さん夫妻が、20年程前に始めた民宿だ。

到着するとすぐに出てくるのが、手作りの「よもぎ団子」。自ら採ってきたというよもぎのさわやかな香りがたまらない。また団子には、黄粉ではなく麦香せんがかかっている。これが餡の甘さの中にも、よもぎの香りを一段と引き立たせる。

一息ついた私を見て、深沢さんは「今から山菜を用意するから」と言って外に出ていった。しばらくすると、出るときは空っぽだったかごに沢山の山菜を乗せた深沢さんの姿が。まさに今、山菜を採ってきたのであった。

かごに乗っているのは「タラの芽」「山ウド」などポピュラーなものから、「ノグタシ」「ミツバウツギ」「コンフリ」といった珍種まで、総勢15種類。「みなさんに、どれが食べられるか味見してもらっているんです」と冗談を言いながらも、旬と鮮度にこだわり、その時一番美味しいものを提供しようという、一流のもてなしの心が伝わってくる。

いよいよ食事だ。色とりどりの料理9品が運ばれてきた。まずは、そのボリュームにびっくり。ご主人担当の焼き魚や茶碗蒸し、女将さん担当の山菜天ぷらや煮物、手作りこんにやくの小鉢など、どれもやさしい味わい。素材の風味を活かすために、極力薄味で料理するよう心がけている。そして、その素材のほとんどが、自ら丹精込めて育てた無農薬野菜。だから、料理はどれも、美味しく、健康的で、季節を感じるものばかり。

今回は、本来メニューにはない、行者ニンニクや山椒の葉も出していただいた。これを生のまま、自家製味噌をつけてバリバリ食べる。強烈な香りが鼻に抜ける野趣あふれる一品。美味しいものがあると、ついつい出してしまふ。そんな深沢さんの人柄と、食事をより一層楽しくしてくれる会話。美味しい料理とともに、すべてが捨てがたいものであった。

ヴィラ雨畑 豆風坊

こだわりの手作り豆腐と、手間をかけた料理の数々



←左下から時計回りに、飛竜頭、冷奴、田楽、高野豆腐の白煮、豆腐ステーキ、きらず寿司、真ん中が白あえ



～基礎データ～

時間／11:00～14:00頃

料金／1,500円

電話／0556-45-2213

備考／3日前には予約が必要。
1名からでも可。宿泊時に、夕食を豆腐御膳に変更も可能(要予約)。



←できたての手作り豆腐。天然にがりを使い、早川町でもともと作られていた固くて、甘くて、コクのある昔ながらの豆腐を再現

雨畑湖の畔にある宿泊施設ヴィラ雨畑。この中にある食事処「豆風坊」では、2年前から予約限定のメニューとして「豆腐御膳」を出している。

豆腐を使った料理が、全7品。「飛竜頭の天露はり」「きらず寿司」という珍しいものから、「白和え」「豆腐の田楽」「高野豆腐の白煮」「冷奴」といった定番メニューまで。そして、ジュージュー音を立てながら「豆腐ステーキ」も運ばれてきた。まさに豆腐のオンパレード。これにご飯と汁物が付いて、ボリュームも満点。

この「豆腐御膳」、なぜ予約制かというと、非常に手間がかかるからである。というのも、豆腐自体もここで手作りしているのである。この日も、朝7時には仕込みをはじめたことであつた。

そんなこともあって、まず味わっていたきたいのが冷奴。一口目は醤油をかけずに。大豆本来の甘みとコクが、口いっぱい広がっていく。「飛竜頭の天露はり」はキクラゲとエビを豆腐と一緒に練り込み揚げたもの。アクセントに木の芽が乗っている。「きらず寿司」は、いわゆる卵の花のいなり寿司。ごぼう、にんじん、ねぎなど季節の野菜が入る。寿司としてまとまるように、水分を調節するのが難しい。「豆腐の田楽」に塗ってある味噌も、季節の香りを加え独自の工夫を凝らしているそうだ。

個人的には「白和え」が非常に印象的であつた。他の料理の邪魔をせず、しかもしっかりと味を主張している、手間を惜しまないその仕事がおいしさに現れていると感じた。

メニューは基本的に通年変わらないが、そこに季節を感じられるよう、工夫もするそうだ。フキの出るころにはフキ味噌、ゆずの季節にはゆず味噌を使い、季節ごとの「豆腐御膳」を演出する。

自分たちが提供する料理に、こだわりと愛情を持ち、手間を惜しまない、その仕事・姿勢にただただ感動するばかりであつた。

町のホットニュース！

硯の里キャンプ場 リニューアルオープン！

雨畑湖を望む高台にある硯の里キャンプ場。今シーズンから、このキャンプ場を、早川町に移住してきた澤村夫妻が管理することになりました。元気いっぱいなお2人と、愛犬さくら（秋田犬）に会える楽しいキャンプ場です。ぜひ、ご利用下さい。

利用時間／14時～翌10時

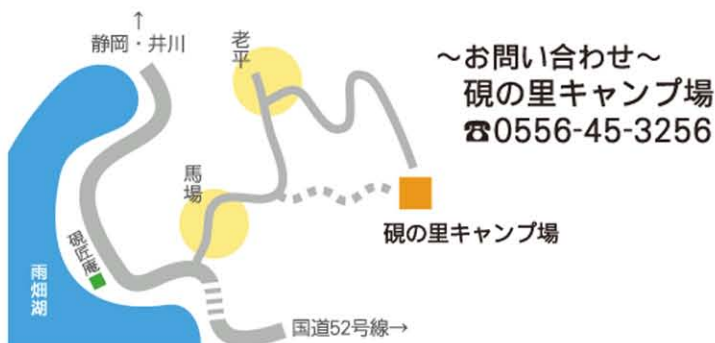
利用料金／バンガロー：1棟 5,250円

テントサイト：1張 2,000円

デイキャンプ：大人500円・小人300円

※利用は10～16時。大人=中学生以上、小人=3歳以上

備考／炊事施設、お手洗い（水洗式）、アスレチック有り。広場にてキャンプファイヤーも可能。ペットはリード使用で。



～お問い合わせ～
硯の里キャンプ場
☎0556-45-3256

赤沢のそば処、オープン間近！

かつて参拝客に提供していた、赤沢の蕎麦を復活させたい。江戸時代の面影が残る赤沢宿の女性達が、立ち上がりました。平成14年から準備を始め、昨年には店舗建設にも着手。

そして、いよいよこの夏オープンする運びとなりました。手作りの蕎麦と赤沢の雰囲気味わいに、ぜひお越し下さい！



西山農園「湯島の湯」建設中！

やまだらけ8号で紹介した、西山農園に湧出した温泉。この温泉を活用して、露天風呂のみの、100%源泉掛け流しの温泉施設が出来上がります。現在、8月のオープンに向けて、急ピッチで建設中。また、詳細が決まり次第、お知らせします！



早川旬の直送便



おばあちゃんたちの店

カリカリ昆布小梅とミョウガの甘酢漬け

7/15締め切り！

これから採れる小梅と、ミョウガを使ってお漬け物を作ります。小梅は、塩分を控えめに昆布と醤油で、ミョウガはその香りを生かしてさっぱりとした甘酢漬けに。どちらも、ご飯やお茶請けにぴったりです。

料金／1セット1,400円（送料、税込み）

内容／昆布小梅500gと

ミョウガの甘酢漬け150g
のセット

締め切り／7月19日（月）

発送／7月末

～申込先～

やまだらけ編集部

☎0556-45-2160



7/10

やまだらけツアー第8弾 道草遊びと朴葉めしづくり

子どもも大人も大歓迎!

ツアー、イベント情報



学校の帰り道、道端に生えている植物で、笛や舟や水車を作って遊んだ記憶はありませんか?今回は、そんな遊びの文化を残したいと町内で活動続ける遊び部会と一緒に、道草遊びを体験したいと思います。

昼食は、早川町の郷土食「朴葉飯」を作って食べましょう。朴葉が若い時期にしか作れない季節限定の郷土食です。

日時/7月10日(日)午前9時30分～午後2時頃

集合場所/交流促進センターグラウンド

内容/葉袋集落周辺を散策しながらの道草遊びと朴葉飯づくり

※雨天の場合は、室内で行います。

参加費/会員1,500円、非会員2,000円(昼食つき)

定員/20名(要申込、先着順、締切7月3日)



～申込先～

やまだらけ編集部

☎0556-45-2160

7/2

野鳥公園主催自然観察シリーズ① ヘイケボタルの観察会

かつては、身近なところにもたくさん棲んでいたホタル。自然破壊にともない、滅多にお目にかかれなかった存在となってしまいましたが、自然がたっぷり残るここ早川町では、今でもホタルが乱舞する姿が見られます。

毎年、夏の初めに野鳥公園で自然発生するヘイケボタルの、幻想的な光を観察してみましょう。



～申込先～

南アルプス邑野鳥公園

☎0556-48-2288

日時/7月2日(土)午後7時～8時30分頃(小雨決行)

集合場所/野鳥公園駐車場(おばあちゃんたちの店前)

参加費/無料

定員/30名(要申込、先着順、締切6月25日)

備考/土の上を歩ける靴でお越し下さい。

7/20-8/30

LAND ROVER EXオートキャンプ場 虫の観察会と こどもオリエンテーリング



ランドローバー社と早川町が作る、アウトドアの拠点LAND ROVER EXオートキャンプ場では、夏休みに向けお子さま連れのお客さんが楽しめるように、虫の観察会とオリエンテーリングを企画しました。

虫の観察会では、毎夜、真っ白なシーツにライトを当て、光に集まってくる昆虫を観察します。運が良ければ、カブトムシやクワガタにも出会えます。

また、お子さまには地図をお渡しし、キャンプ場内に隠された秘密の暗号を解読してもらうオリエンテーリングも、期間中随時開催します。見事、正解された方には、ランドローバーのオリジナルグッズを差し上げます!

日時/7月20日(水)～8月30日(火)
場所/LAND ROVER EXオートキャンプ場
備考/お泊まりのお客様に限ったサービスです。



～お問い合わせ～

LAND ROVER EXオートキャンプ場

☎0556-20-5055

6/21-27

東京池袋の三越百貨店 米山久志作陶展

昭和58年に、早川町雨畑に移り住み開窯。平成12、13年には、日本伝統工芸展に入選するなど、活躍を続ける陶芸家の米山久志さん。今年も、東京池袋の三越百貨店にて、個展を開くことになりました。氏の作品から、早川の息吹を感じてみてはいかがでしょうか。



～お問い合わせ～
和空間の店「杏々」

☎055-269-3601

会期/6月21日(火)～27日(月)

場所/東京池袋三越百貨店4階美術サロン

内容/青磁梅花文の絵柄を中心とした作品100余点

まだまだあるよ 早川の食事処



西山地区奈良田

奈良田の里(こんぼうす)
☎ 0556-48-2552

ニジマス定食1,000円、ざるそば(うどん) 定食1,000円、早川町特産ロースハム、ウィンナー盛合せ820円など

営業時間/10:30-15:00
定休日/毎週水曜日(祝日は翌木曜)
備考/町営温泉(休憩あり)、山岳写真館、民俗資料館等が併設された、複合施設。

西山地区



本建地区角瀬

南アルプスプラザ
☎ 0556-45-2600

日替わりランチ700円(平日のみ)、やまめの唐揚げ、早川町産ハム・ソーセージを使った定食1200円〜など

営業時間/9:00-17:00
定休日/毎週水曜日(冬季は日曜)
備考/町のインフォメーションセンター。町内芸術家の作品展示、特産品、土産販売もあり。

本建地区新道

春木屋本館・新館
☎ 0556-45-2124

山菜定食、山菜そば・うどん、とろろ定食(800円〜)など

営業時間/11:00-14:00
定休日/不定休
備考/四季折々の山菜を使った手料理の宿。客室からの眺望も絶景。

本建地区新道

増田屋
☎ 0556-45-2811

昼食1,500円〜(要予約)

営業時間/要相談
定休日/無休
備考/赤沢から七面山の登山口に向かう間にある宿。客室からは七面山を望める。秋には紅葉が美しい。宿泊は、1泊2食8,400円〜。

読者の声

●「早川入り」という懐かしい言葉に接しました。まだまだ町の歴史をいっぺり掘り出して教え

奈良屋さんの食事やヴィラの豆腐御膳。今回の仕事は役得でした。初取材でこんなにいい思いをしてしまいました。早川町をくまなく調べていくと、食事処だけでも実は結構あることが分かり、今度来たときはどこの食事処に行こうか迷ってしまいそう。そして、食事の楽しみは、食事のおいしさだけではなく、その食事を通じてのおしゃべりもなんだと改めて思いました。次の食事が楽しみです。

てくれちゃあ。(福島県Mさん)
●旧中富と湯の演劇「南天」で、「紙漉の村々との攻防」を題材に、「直訴」の講演を行いました。私は長百姓、九兵衛を演じました(身延町Wさん)

山を覗けば宝の山
やまだらけ

三里地区早川

そば処アルプス
☎ 0556-48-2666

もりそば500円、ざるそば550円、天もり800円、とろろそば700円(温・冷)、ご飯セット300円など

営業時間/11:00-16:00
定休日/毎週木曜日
備考/対岸の早川集落産の蕎麦を、水車小屋で挽いた、こだわりの手打ち蕎麦。ちょっとための田舎風。

西山地区温泉

元湯 蓬萊館
☎ 0556-48-2211

山菜料理、そば、うどん、丼物など(要予約)

営業時間/10:00-15:00
定休日/無休
備考/昔から湯治客でにぎわう宿。料理は山菜がメイン。日帰り入浴(1000円)も可能。ただ、大浴場は混浴(女将さんに言えば女性客が入っている間、他のお客さんを待たせてくれる)。

本建地区赤沢

江戸屋旅館
☎ 0556-45-2162

昼食1,000円〜、お弁当500円〜(1週間前までに要予約)

営業時間/要相談
定休日/無休
備考/身延山・七面山参拝者が古くから利用してきた赤沢宿に今も残る宿。軒下の講中札が歴史を感じさせる。宿泊は、1泊2食 7,000円(要予約)

本建地区



本建地区新道

休憩処 山田屋
☎ 0556-45-2769

軽食類:そば、うどん、草もちなど(要予約)

営業時間/8:00-17:00
定休日/不定休
備考/七面山参拝者向けの立ち寄り処。事前連絡で軽い食事を出してくれる。草成ちは地元でも評判の味。

三里地区中洲

ヘルシー美里(やまぶき)
☎ 0556-48-2621

やまめの塩焼き定食1,300円、にじまずの塩焼き定食1,100円、山菜そば600円など

営業時間/11:30-14:00
定休日/毎週火曜日
備考/町営宿泊施設内の食堂だが、ランチタイムには食事のみの利用も可能。温泉もあり、日帰り入浴可能。

三里・都川地区



本建地区角瀬

食事処やませみ
☎ 0556-45-2010

日替わりランチ750円、ラーメン500円、チャーシューメン700円(スープ・チャーシュー自家製)、煮カツ丼900円など

営業時間/11:30-14:00・17:00-21:00
定休日/日曜日(木曜日はランチのみ)
備考/町民も通う定食屋。手作りの

本建地区角瀬

ひのや旅館
☎ 0556-45-2531

内容、料金とも要相談(冬季は受け付けていない)

営業時間/要相談
定休日/無休
備考/七面山参拝の方々を主体に営業してきた宿。たまご湯と言われる温泉があり、日帰り入浴も可能(500円)。

●NEXT やまだらけ

「魚捕りの技と知恵」

(8月上旬お届け予定)

山があれば川もある。今回は「やまだらけ」な早川町の、川での楽しみにスポットを当てます。

「ぼっしゅ」「ひぶり」「ぶって」って何だか分かりますか? どうやら魚を捕まえる方法のようです。早川に伝わる魚捕りの技術を、川遊びの名人に教えてもらいます!

●宝の山を活かすには人が必要。やまだらけと同時に人だらけの早川町になればよいですね。(甲斐市Fさん)

たくさんのお便り、ありがとうございました!

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薬袋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/