グリーン・ツーリズムモニターツアー企画

2泊3日 あいづの旅

発行者 むらかみさちこ

旅の日程 2003.10.11 ～ 2003.10.13

会津の旅2泊3日のはじまり!!

会津にゆられて約5時間、素敵な駅

かるがある七日町駅に到着。さっそく腹ペコのち人は「三春軒」で昼食。激ウマ

昼食後、それぞれ宿泊先へ

4年組、W村上・冨士の3人は会津坂本の藤田さん宅に到着。築70年の日本家屋をリフォームし、「和」とカントリーが融合された素敵なおウチです!!

三春軒ラーメン ¥400

のり、メンマ、チャーシュー(しおブタ)

あっさりちぢれめん

ん、もカ、女の子には大きすぎない

しいたけ農家のさかいさん宅に見学

今日の夕食はしいたけ!!ということで、近所に住むサカイさんのお宅に見学に行きました。

しいたけの木は8回くらい生やすと寿命になる。

最近は中国産しいたけにおされて、しいたけだけでは生計なりたたなくなった。現在は兼業

国産しいたけ栽培は2種類ある

木……昔ながら。手間がかかるが、歯ごたえあり。味良し。

チップ(くずわた)……カンタン。やわらかい。

プロでも食べないと判断できない

作り手としては、きちんと差別化して販売してほしい

サカイさん

取材メモ

しいたけ栽培は、冬がいちばん大変!!

プロでは見た目じゃ。ワカラナイ

冬は雪ハネと作業で一番仕事が厳しいんだとか。

若い人に手伝ってもらいたいなぁ

しいたけ栽培は、さむい冬の時期に菌を木にうつので、真冬はもみじの木や落ちた紅葉のジュータンに光が射しこんでくる景色がものすごくキレイなんだとか!!

見てみたいデスネー!!

見学の帰り道に、3連休だけ走っているSLを見に行きました。煙を出すときの「ポーッ」という音がなんとも言えずレトロな郷愁きでした。

豆知識 「アース」より、「キンチョウ」の方が値段高いけど効力強い サカイさん談

しいたけが育えるまで

☆しいたけの木はナラの木です。

★しいたけを一回とったあとは40日ねかせて、木を休ませてから水にひたして、しいたけ菌を苦しめる

すると、しいたけが必死で子孫を残さなきゃと思い、がんばって生えてくるのがしいたけなのだそうです。

サカイさんオススメレシピ。(しいたけのオイシイ食べ方)

① オリーブオイルにオニオンスライスを入れて香りづけをする

② 油をあたためすぎないうちに1/4切のしいたけを入れる

③ あまりかきまぜないでじっくり焼く

④ 塩・こしょうをしっかりして、さいごにしょうゆをひと振り

ゴチソウサマでした!!(みそつけ)

スス(?)タケゴハン

まっ黒のきのこのたきこみごはん。今はこのきのこがめずらしい。

おばあちゃん特製

藤田さんの田んぼでとれた会津のお米

しいたけのオリーブオイル

こくたいため

会津名物 こづゆ

おばあちゃん特製

たくさんの野菜などが小さく刻まれてだしじで煮てある。お祝いごとがあるときにつくる。ごちそう。

しにんにくのホイル焼き

農い赤身のお肉。やわらかくてあっさりしてておいしい。辛みそをお好みで。

馬刺し

辛みそ

しょうゆ

きくの花の酢のもの

酢加減がやさしい。あっさりした味。みためも華やかです。

おばあちゃん特製

朝食

ピンク色のアップルティー 色がすごくキレイ。

甘すっぱい さっぱり味。

しいたけエキス?? 甘いかんじのするグラタン

藤田さん家の夕ごはん 朝ごはん

藤田さん家で過ごした時間

自由ヶ丘のカントリーショップでオーダーメイドしたこだわりの家具やインテリアにみとれつつ、おいしい料理を食べて話に花を咲かせました。最後には長せの明日美ちゃんのピアノ伴奏で日頃そうそう聞けない熱唱!!気持ちよかったです。おかわりなしました!!

木村くんが散歩に連れて行ったら、あまりにもうれしくてどこまでも引っぱられて走ったのだとか。久しぶりのお散歩に大満悦のラブちゃんでした。

ゴールデンレトリバーのラブ

温泉 ポツポツ 走の湯

お湯が少しヌルっとしてるので、肌がしっとりします。昔からある温泉でとても雰囲気のあるところでした!夕食前に車で連れて行ってもらいました。

大人ひとり 350円

2日目

あいにくの雨模様で、予定していた「歩こう会」が中止に。急きょ、菅(すか)さんのお宅で陶芸をさせてもらうことになりました。

雨あめ

天ぷら

青木先生の指令とは!?

以前、会津を訪れた先生が菅さんにあるお願いをしたそうです。陶器のスナフキンを作ってほしい。この難しいリクエストに応えるべく、ち人はねんどでスナフキンを作ることになりました。果たして上手に作れるのでしょうか!?

取材メモ

ストーブについてる小さなスナフキンを見本に作りましたが、かなりむずかしかったです。でも楽しかった!!ろくろでおわんを1枚つくったので、できあがりが楽しみです。スナフキンはち人それぞれオリジナリティがあっておもしろいなぁと思いました。届くのが待ち遠しい!!

スガさん

福島県グリーン・ツーリズムのコーディネーター。学習塾を営むかたわら、陶芸に本格的に取り組んでいる。自宅に窯があって、教室を開いたりしている。

ポットくん ←会津GTマスコットの生み親

特別メニュー特集

朝ごはん

藤田さん家の夕ごはん

ウワサのプリティにて昼食

ふつうのお店の大盛りの大盛りくらいの超大盛度ナンバー1がハンスパ（ハンバーグ&スパゲティ）定食なのです!!

メニューの数々……。その中でも激

☆このメニューに広瀬くんと宮本くんがチャレンジしたけど、2人で食べきれないほどでした。

☆W村上はなんとか完食（違うメニューだったので）

⇩

プリティがさらなる極を!?

・自信ある人はぜひおためしあれ!!・

電車乗りおくれ事件

プリティで昼食を食べているうちに時間がなくなってしまい、宮本・広瀬・中村組が電車に乗りおくれました。乗り遅れた次の次あたりの駅でなんとか車でおかけてもらい、なんとか走りこんで柳津から乗車したW村上は高台から眺められる景色を楽しむことができました!!ビューティフル!!

買ロハ見線は車より遅い

走行時速は、およそ30km～40km。乗りおくれても車で追いつけてしまう。そのため、地元の人には、何年も乗らないの人もタクいのだとか。

西方駅（会津三島町）到着

カタクリの宿

カタクリの宿は、学校の統合にともないHPに廃校となった学校をリフォームして宿泊施設にしたところ。グランドも遊具も体育館など使えるのはもちろん、夏は プールで泳げます!!（8月頃）

《芋掘り体験》

夕食の材料を調達すべく、カタクリの裏にある畑へGO。さつま芋掘りとえだ豆とりを体験!!

豆知識

えだ豆は夏よりも今ごろがウマイらしい

夕食メニュー

地元のおかあさんたちが地元の食材を使ってつくる料理は!ほんとにスゴクおいしい!!

体育館でひと汗

昼・夜と食べすぎ分を消費すべく、卓球とバレーボールをして汗を流した。みんなで運動するのってスゴク楽しい!!途中、笑いすぎてボールをトスできない程でした…

☆体育館は夜9時まで借りることができマス!!

※しかし!プリティで食べすぎたために完食ができませんでした…おかあさん達、ゴメンナサイ!!

『三島散歩』

カタクリの近所を夕食前に散歩してきました。昔ながらのがっしりした構えの家々が立ち並んでいました。

・わらをかわかす…

昔はワラをかける人（上）がお父さんで、ワラを投げる人（下）が息子で作業するものだったらしい。

・西隆寺…鬼子母神の伝説

昔、寺の裏山に住んでいた オニが、人の子をさらって食べていた。偉いお坊さんは、その鬼の子をさらって、改心させたという。鬼はそれから改心して、人の子の守り神となった。

・3/3～3/5 子どもたちは裏山に登ってお祈りをします。

会津の桐

高級ブランド

◆桐は会津の名産品で、価格も高く、黄金の木と呼ばれるほどの貴重な収入でした。昔は女の子が生まれたら桐を3本植えて、桐ダンスを作り、嫁入り道具に持たせていたのだとか。

◆また、桐は切り出してから最低10年は乾燥させないと加工できません。クンニンが渋い色を出すためで、手間と時間がかかる一級品です。

激ウマ 西安チェック!!

やまびこ DE 蕎麦

はんとにソバおいしくておいしくて……

編集後記

会津は今回、二度目ですが、全般的に食べ物がおいしかったです。とくにこづゆが口取高同!!2泊3日という厳しいスケジュールですが、体験ができて楽しかったです。新ソバもかなりおいしかった。（編集者 むらかみさちこ）

《工芸館でものつくり体験》

3日目

ヒロロでコースター作り!!

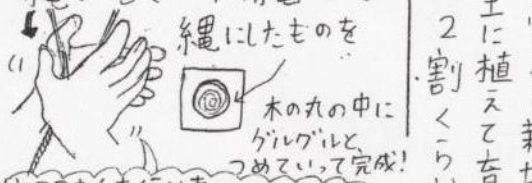
まずは山の中へ入って、ヒロロがどういう風に生えているのかを見学しました。毎年、8月頃に集めてきて乾燥させておくのだそうです。

次に、山ぶどうの栽培を見学。山ぶどうの木を切って土に植えて育てています。（そのうちに育つのは2割くらい）

・

ヒロロのコースターづくり

ヒロロを乾燥させたものを『縄ない』で一本の縄にする。



ヒロロを6本くらい束にして、2つに分けて、それぞれをねじりながら、かつ2つを1つにねじっていく作業。

むずかしいよ

・私は前に一度、わらでやったことがあったのでそれなりに上手くできた。初めての人はかなり苦戦～!!職人のおばあちゃん達と楽しく話しながら、ステキな手作りコースターができました!!

ヒロロ

工芸館の目の前にある