

お品書き



森の民話茶屋お膳
1,300 円

手間暇惜しまず作られた
ふるさとの味が詰まったお膳。
美味しくてどこか懐かしい
心と身体にうれしい伝統食です。



抹茶・コーヒー
300 円

静かな大玉村の森の中、
自然の音や色に
癒されながら
ホッとひとやすみ。



民話
お代はお客様の笑顔です。

泣いて笑って・・・
良いねえ民話
語り部があなたに
届けます。

店舗情報



OPEN : 5 月 24 日(土)～ 11 月 16 日(日)

土・日 10:30 ～ 14:30

(平日：12 名以上の団体様のみ
利用可。ご相談ください)

お食事の数には限りがあります。
事前予約がおすすめです。

☎ 土・日 0243-24-7410

(森の民話茶屋)

☎ 平日 0243-24-8096

(大玉村役場産業課)

〒969-1302

福島県安達郡大玉村
玉井字前ヶ岳国有林 7 林班

お知らせ

お盆の営業について：8 月 13 日(水)～8 月 17 日(日)はお休みさせていただきます。



森の民話茶屋
Instagram を見る

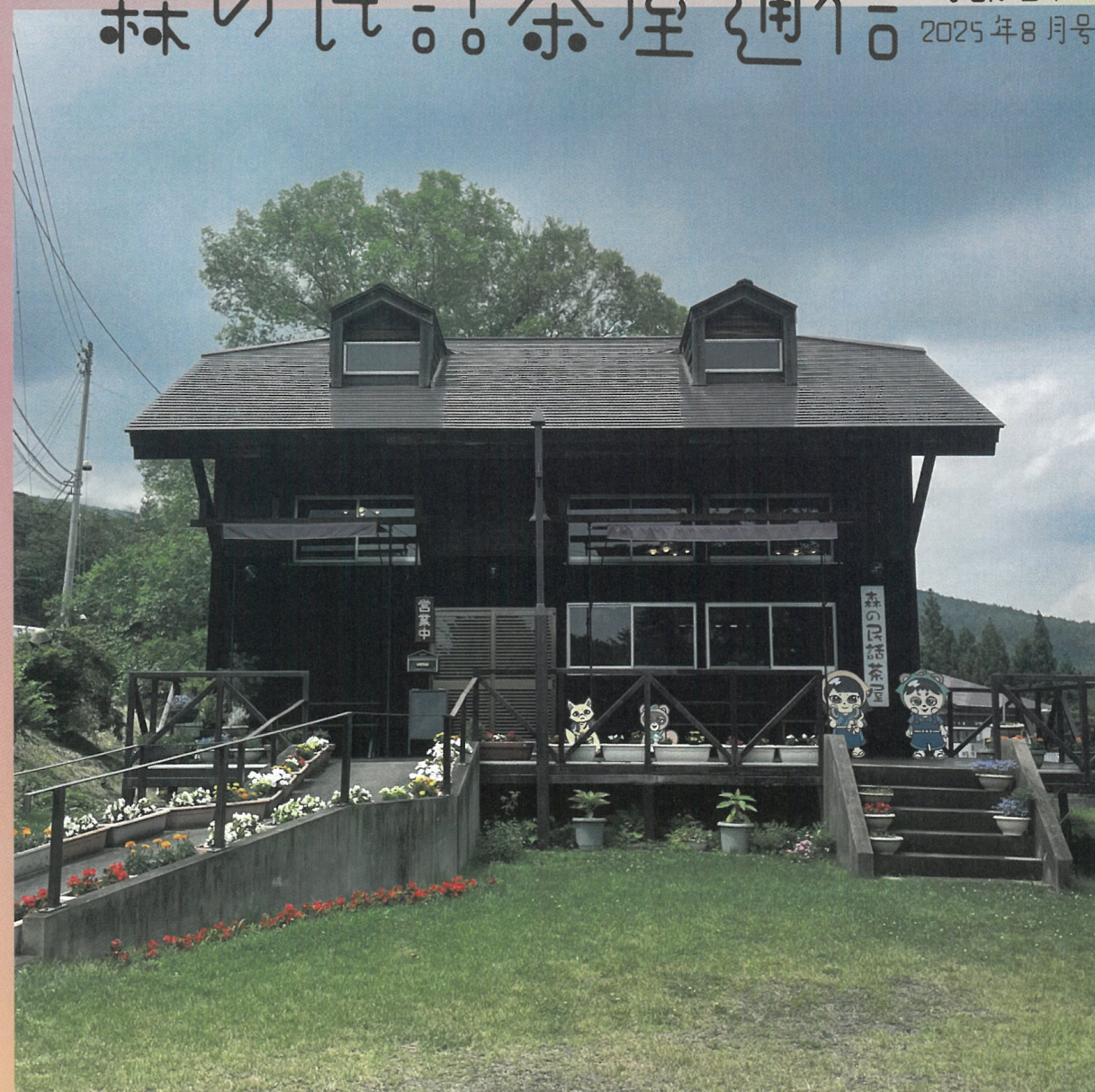


森の民話茶屋通信
Vol. 1～22 を見る



森の民話茶屋通信
Vol. 22～30 を見る

ふるさとの民話とふるさとの食をつないで 森の民話茶屋通信 Vol. 31 2025 年 8 月号



夏の大玉村
ふるさとを楽しもう

—森の民話茶屋運営委員会—

暑さをスーッと和らげる、あふさとの楽しみ方 夏、どうすごしますか？

夏は、夏休みにお盆など、ふるさとで過ごす時間やお家で過ごす時間が増える時期ですね。家族や親戚、旧友らと顔を合わせる時期だからこそ、ふるさとの思い出話や昔話が一家団欒の大切な時間になるのではないのでしょうか。

この森の民話茶屋通信も、家族・親戚・友人、みなさんとの対話のタネになるといいなあ、ひと夏のふるさとの思い出になるといいなあと願っております。

夏にこそ聴きたい民話

飴買い幽霊 「福島」より

むが〜し まずあったど。

ある所にお寺があって、門前にじいさまとばあさまがやっている飴屋があったど。

ある日の晩方、閉じまり終わった店に「飴下さい…。」「飴下さい…。」と細い声がしたど。それはそれは小さな声だったど。じいさまが戸を開けると白〜い着物を着た髪の長い女の人が立っていて、「飴下さい…。」と一文銭を出したど。「はい、ありがとうございます。」と飴を渡すとスーッとお寺の方に去っていったど。

次の日も店を閉めてしばらくすると昨晚と同じく「飴下さい…。」「飴下さい…。」と細く小さな声がして、じいさまが戸を開けると、昨晚と同じく白い着物を着た女の人が一文銭を出したど…。そして飴を受け取るとお寺の方に去っていったど。

三晩も四晩も続いて不思議に思ったじいさまが後をつけてみたんだと。すると、お寺の門に吸い込まれる様にスーッと消えたんだと。

じいさまは次の日も飴を買いに来た美しい女の人を、ばあさまと一緒に後をつけるとお寺の門をくぐり抜け、真新しい墓の前で姿が消えたんだと。そのお墓は、つい五、六日前死んだ美しくて気立てが良く、働き者の嫁様が、赤子（ややこ）が産み月なのに命を亡くしたというあの嫁様の墓だったと。

二人はたまげて帰ろうとした時だと…。土の中から「オギャー オギャー」と赤子の泣き声が聞こえたど。「いや、こうしてはいらんにい。」と思って二人は土を掘ったど。

すると死んだ母親にすがる様に赤子は生きていて飴をなめた跡があったど。

赤子は、男の子でナイ。後に坊様になっておっ母様の供養をしたんだと。

ひとつ おしまい

採話 後藤みづほ

おはなしの中の「方言」や「なまり」から、ふるさとの生活ぶりや風土を感じるからこそ、その土地ごとの独自の文化である「民話」の良さをしっかり受け取る方法です。

言葉は使われなければ、話されなければ消えてしまう。文字に残っても、発音やなまりといったところまでは残せない。

だからこそ、生きた大玉村の言葉でおはなしをすることが、ふるさとらしさ、大玉村らしさを守っていくために大切になってきます。

朗読も、語りに繋がる大きな1歩です。この夏、「飴買い幽霊」のおはなしもぜひ、声に出して民話の良さを発揮させながら、お楽しみください。夏は長いのでー。

身体を整える夏のふるさとごはん

夏休み中にお家で作りたいふるさとのごはん。

夏はしっかり水分が摂れて身体のほてりを冷ましてくれる夏野菜が、身体にも味覚にも美味しい！旬を味わうふるさとの味、みなさんのお家では旬をどう楽しんでいますか？森の民話茶屋からは、夏にしっかり摂りたいビタミンCが摂れるレシピをおすすめします。

【ゴーヤの佃煮】

夏の味ゴーヤを栄養満点食べやすい佃煮に。

材料

・ゴーヤ	500g	・みりん	60 cc
・ザラメ	200~350g	・醤油	60 cc
・梅干し	150g	・塩	適量
(しょうばい梅干しは加減する)			
・かつお節	100g		

作り方

① たて半分に切り種を取ったゴーヤを3~5mm幅に切り、水に30分くらいさらしアクを抜く。
② 材料を全て鍋に入れ、汁がなくなるまで煮詰める。



ハルイさん

【じゃが芋炒め】

シャキシャキ食感で食がすすみます。

材料

・じゃがいも（できればメークイン）	食べる分
・サラダ油 または オリーブオイル	適量
・塩コショウ	適量

作り方

① じゃが芋の皮をむき、厚み2,3mmの短冊切りにする。
② 5分くらい水にさらしたら、ざるに入れ水気を切る。
③ 油をフライパンに入れ②を炒める。
④ 塩コショウで味付けする。（炒めすぎないことがコツ）



スイ子さん

茶屋のぐるり

森の民話茶屋周辺の魅力を紹介していきます。
豊かな大玉村の森は素敵な風景で溢れています

「夏は夜。月の頃はさらなり」

電気の明かりがない平安時代、枕草子に書かれているように、人々は夏の暗さの中で月明かりに照らされる風景や、新月の暗闇の中で飛び交うはたの光を楽しんだそうです。令和の今、標高約600mに位置する森の民話茶屋のぐるりを照らすのは、平安時代と同じように月明かりです。

暗いからこそ月明かりが喜びになる、
暗いからこそ星々が美しく空をまたたく。

そして大玉村の多くの場所では、枕草子が書かれた頃と変わらない自然の美しさを楽しむ環境がのこっていると思います。これも村の大きな魅力の1つです。

ふるさとの先祖たちが楽しんだ風景と現代の私たちが
見ている風景を重ね合わせて想いを馳せる…
そんな夏の夜も、いとおかし。

「いとおかし」なふるさとを楽しみ、これからも語り継いでいくことができれば、なんと素敵なことでしょうか。
暑さが和らぐ夜、空を眺める時間を過ごしてみたいいかがでしょうか。

