

遠藤ヶ滝
県民の森
アットホーム
おおたま
森の民話茶屋
お隣さん割引はじまりました！
ハシゴしてご来店
いただくと100円
お得です。

店舗情報

OPEN：6月6日(土)～11月15日(日)

土・日 10:30～14:30
(平日:12名以上の団体様のみの
利用可。ご相談ください)

☎ 土・日：森の民話茶屋 0243-24-7410
☎ 平日：大玉村役場産業課 0243-24-8096

〒969-1302
福島県安達郡大玉村
玉井字前ヶ岳国有林7林班

Google MAP
での道検索が
便利です

／ 森の民話茶屋・大玉村の民話をいつでも、どこでも、身近にお楽しみください／



森の民話茶屋
Instagram
を見る

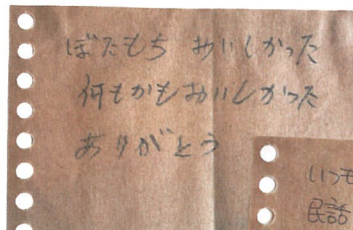


森の民話茶屋
通信 Vol.1～22
を見る

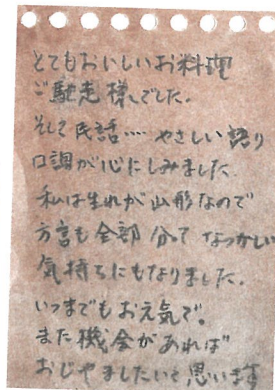
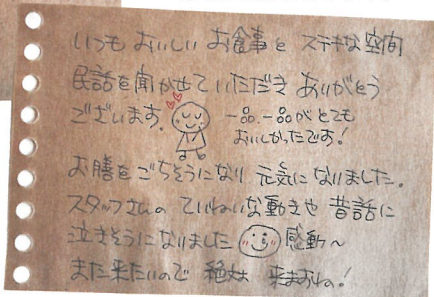


森の民話茶屋
通信 Vol.23～37
を見る

お客様からの声／



皆さまからの温かいメッセージが、励みになっています。
想いを伝えてくださり、
ありがとうございます。



2026
9月号

森の民話茶屋通信

Vol.38



身体と心にやさしい食事を。

皆さんの「ふるさとの味」は、なんですか？

森の民話茶屋のお膳を語る上で欠かせない思い出話とともに、
食欲そるお食事のおはなしをお楽しみください。

身体と心にやさしい食事を。

大玉村産の食材をふんだんに使用した「ふくしまの郷土料理」。
森の民話茶屋のこだわりが詰まった「森の民話茶屋お膳」を
詳しくご紹介します！



そば豆腐

大玉村産のそば粉で
作る秘伝のレシピ

青もの

春菊、ささぎ、オータ
ムポエム、・・・
旬の野菜が彩ります

いかにんじん

福島県の代表的な郷
土料理。隠し味は
しょうがです。



ひじき

栄養満点、味しみしみ

酢の物

紫玉ねぎで綺麗な
ピンク色に

三五八漬けきゅうり

大玉村ならではのお漬物

素揚げ

・かぼちゃ
・ピーマン
・パプリカ
・なす
・まいたけ
素材の旨みが
ぎゅぎゅっと



かぼちゃのポテトサラダ
りんごのシャキシャキが
クセになります

大玉村産コシヒカリのおにぎり
森の民話茶屋メンバーのお米で
握る塩むすびは、森の民話茶屋の
自慢の一品

お煮め(お煮しめ)

・凍大根 ・しいたけ
・昆布 ・ごぼう
・にんじん ・生揚げ
・こんにゃく

ぼたもち

大玉村産のもち米とほどよい甘
さの手作りあんこ
「だんまりくらべ」のお話も一緒
に楽しめるのが、森の民話茶屋
の魅力的なところ

お味噌汁

名郷糺屋さんの美味しい
お味噌汁にたくさんの
野菜からの出汁のうまみ

梅漬け

カリッと
美味しい一粒

豆味噌

カリカリポリポリ
昔懐かしい郷土料理



茶屋お膳ヒストリー (その1)

お煮しめの巻 ～凍み大根～

文：後藤みづほ



好評を頂いている「茶屋お膳」の中で、何と言っても一番はお煮しめでしょうか。
とりわけ凍み大根に思い出が詰まっています。茶屋草創の当時、大先輩の故鈴木イミ子さんが、
もう一人の大先輩添田栄子さんとお料理の腕を振るって下さっていました。

『今から凍み大根作るよ。来てみっせ』と鈴木イミ子さんからの電話。取分け寒い日でした。
コートの襟を立てて駆けつけると長靴にゴムの合羽を着て庭先の水道の所に準備万端整えて
待っていてくれました。美味しそうな大根を次々と洗って重ねていきます。それが終わると包丁で
切り揃え、大きな釘のような大道具で大根に紐を通していきます。その手際の見事なこと。
『やってみっせ』と促されて大根を持ってみたいものの「冷たいっ!」と叫ぶ私を見て、
イミちゃんは、『冷たぐねがったら凍んねべえ』と。その通りです。

『これ、湯通ししてから下げる人もいんだげんちょ。おれは水潜らせただけの方が味がいいと
思うんだ』と言いながら棒立ての竿に通して行きました。安達太良山の吹き下ろしの風向かいに
大根のカーテンが出来上がりました。

天気予報と経験を基に氷点下が続くのを確認して作業日を決めないと、美味しくてきれいな
凍み大根は出来ないのだとのこと、私はつくづく昔ながらの知恵と、それを継承していく大変さを
感じ入りました。

そんな私をジロツと見て『来年からは、長靴はいてこっせよっ』と一言。「はいっ。今日は長靴を
貸してくれてありがとう」と私。イミちゃんが「一服」に淹れてくれた熱いコーヒーを
感謝いっぱいふーふーゴクン。その旨かったこと。いまだに記憶しています。
今は、国ちゃんも、ハルイちゃんも立派に凍み大根を作ってくれています。感謝!



皆さんは、「ふるさとの味」と聞いて、なにを思い浮かべますか？



私にとってのふるさとの味は、沖縄の祖母が作ってくれたチャンプルーと、
北塩原村の祖母が作ってくれたごぶゆ、そして森の民話茶屋で食べる野菜たっぷり味噌汁で
作られた熱々のお味噌汁でしょうか。離れた場所においても、時間が経っても、懐かしく良い思い出と美味し
くて嬉しい気持ちを思い出させてくれる、ふるさとの味。
これは大玉村に移住してきて3年半住んで、森の民話茶屋にいて気が付いたことなのですが、
ふるさとの味は子どもの頃の記憶だけで完結するものではなくて、大人になってからの出会いもあるということ。
大人になってから自分の足で辿り着き、新しい出会いを重ねる。そうして第二の故郷や心の故郷と呼べる
ような大切な場所ができていくのと同じで、「ふるさとの味」もまた、大切な体験とともに心のフォルダに
追加保存されていくのだと実感しています。私にとっての森の民話茶屋のお味噌汁が、まさにそれです。

祖父母から父母へ、父母から私へ。
そして、大玉村で受け継がれてきた郷土食の文化が森の民話茶屋へ、森の民話茶屋から私や皆さんへ。
ふるさとの味は、こうしてウチソトに縛られず、人から人へ少しずつ受け渡されていくのだと思います。

皆さんも、ご家族やご友人・ご近所さん・村の料理上手なベテランさんから、ふるさとの味を受け取ることが
あるかもしれません。たくさんの食の選択肢がある中で、何を受け取りのこしていきたいかは人それぞれです。
それでも、多様性で何でも選べる時代だからこそ、唯一無二の「ふるさとの味」の価値が光ること、生かすも
失くすも自分たち次第だということを心に留めていなければいけない、と感じています。

「大玉村のふるさとの味」「皆さんのふるさとの味」が絶えず受け継がれていくことを願います。

遠藤

