ふるさとの民話と、ふるさとの森をつないで・・・

森の民話茶屋通信Vol.39　発行元／Design Studio 三時森



店舗情報

OPEN：6月6日(土)～11月15日(日)
今年の営業は残り1ヶ月と少しです！

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)

☎ 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 マップ
での道検索が
便利です

大好評！
アットホームおおたま
＆森の民話茶屋
お隣さん割引！
ハシゴしてご来店
いただくと100円
お得です。

＼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
MORINO_CHAYA_OTAMA

森の民話茶屋
通信 Vol.1～22
を見る

森の民話茶屋
通信 Vol.23～38
を見る

＼ 茶屋の花ざかり ／

開店中の初夏～秋にかけて、さまざまな
植物が森の民話茶屋に咲き誇ります。
秋桜(コスモス)とナナカマドの紅葉に秋を感じて、
十五夜にはススキを飾る。
民話を語ってきた大玉村の先祖たちも、こうして
四季のうつろいを楽しんで
いたのでしょうか。





秋にはコスモス



内にはいろいろ

2026
10月号

森の民話茶屋通信

Vol.39



森の民話茶屋で生まれるもの

雨の日がつづく静かな大玉村の森の中、
森の民話茶屋は灯りをともして皆さんとの出会いを楽しんでいます。

森の民話茶屋運営委員会

Vol.39

森の民話茶屋で生まれるものとは・・・

民話と郷土料理が楽しめるお店、森の民話茶屋。始まりから今日までの27年間の歩みの中で生まれた思い、会話、知見。語り尽くせないほどの思いを、店主・語り部の後藤みづほさんから伺いました。



森の民話茶屋で民話を語ること

～天の時、地の利、人の和に守られて～　　文：後藤みづほ

実りの秋を迎え、お陰さまで茶屋での27年目もあと1ヶ月となりました。
思えば、茶屋を始めて間もなくの頃、「フォレストパークあだたら」での会議の
ニュース映像を福島へ送るべく、NHKのスタッフの方々が茶屋の駐車場に
陣取って小一時間キビキビと働いていました。
何でもここほど福島に電波を送るのに適している場所はないとのことでした。
情報を送る、受け取るに相応しい場所なのだと**「地の利」**を誇らしく思いました。

その後も「ゴジてれ」が茶屋から生中継をするなど各局がこぞって取材して下さったお陰もあって、たくさんのお客様を迎えてきました。今は亡きケーシー高峰さんが来たり、マチュピチュの村長さんもお迎えしました。これも、食事のおいしさと懐かしい民話を聴ける茶屋として、全国でここだけの事業であるということからかも知れませんが、それらはすべて皆さまの愛情と応援の賜物に他なりません。

そうでした。(当時)築10年の素敵なロッジに、出会わせてくださった方がいなかったら、
森の民話茶屋は無かったことを考えると、すべては**「天の時」**だったとしか言いようがありません。

こうして茶屋を楽しんでいるとは言え、逆に天候が悪い日はお客様皆無、一本の電話さえもない日もあり、その日の疲れは表しようがない私たちです。それを、**「人の和」**で乗り越えてきました。
四季が移ろう美しい村で、民話の世界を語る幸せは、身に余る幸せだと肝に銘じて・・・・。













「森の民話茶屋で生まれるもの」とはなにか・・・　　遠藤

森の民話茶屋に携わって3年半、私が一番に思い浮かべるものは**「感情の動き」**です。
郷土料理を食べてふるさとの味や母の味を思い出して思わず感涙する方、やさしい表情で茶屋の花々を眺めている方、民話を聴いて笑ったり驚いたり、ご自身の体験を思い出していらっしゃる方、ゆっくりと茶屋での時間を過ごされている方。　森の民話茶屋にいると、みなさんそれぞれの感情が今まさに動いているのだなと感じることがあります。「目には見えないけれど、心の中に残っていくもの」を森の民話茶屋が大切にしてきたからこそ、感じられることかもしれません。茶屋で生まれる「感情の動き」を見ていると、『類は友を呼ぶ』という言葉を思い出します。似たもの同士だから集まる、というだけではなく、**ここで大切にされているものを、皆さんそれぞれが感じ取りながら、また次の人へ渡していく。こうして築き上げられてきた**場所なのだと感じています。

＼改めてご紹介／

森の民話茶屋の「3つの柱」

森の民話茶屋が始動当初から掲げている3つの柱とそれぞれの柱にまつわるエピソードをご紹介します！
27年前発行の「森の民話茶屋通信Vol.1」にも記載されていますので、当時の文章とあわせてご覧ください。

1　「福島の民話」ライブと民話の収集

現在森の民話茶屋では、語り部歴30年の後藤みづほさんが、お客さまにあわせた民話を語っています。また、県内外からの語りの会の方々がいらっしゃった際には、お互いに民話を語って、それぞれの土地の民話や言葉、語り口を楽しむこともあります。「語る人」と「聴く人」がいるからこそ生まれる「民話」。時間をともにして、言葉を交わして、民話が受け継がれています。

2　村の産品と食文化の紹介

先月号でご紹介した通り、森の民話茶屋お膳には、大玉村の食文化や自慢の産品が詰まっています。村内をはじめ県内外からのお客さまに召し上がっていただき、お膳について会話をすることも、大玉村の農産物や食文化を知っていただく機会になっています。「大玉村はお米が美味しい」というお声をよく耳にします。

3　身近な情報の受信と発信

営業期間中、毎月発行しているこの通信を村内の皆さんにお届けするとともに、森の民話茶屋を訪れる県内外の方々にもお渡しし、森の民話茶屋や大玉村の文化を発信しています。茶屋が受け継いできたこの土地の文化や、ここで生まれるつながりが皆さんの元に届き、少しでもお楽しみいただけていたら嬉しく思います。

茶屋お膳ヒストリー（その2）
そば豆腐の巻

文：後藤みづほ

「茶屋お膳」に渋い輝きを放っているそば豆腐が、小鉢の一品として登場したのは、お膳の長い歴史の中では比較的若く10年ほど前でしょうか。

大玉村のそば粉を使った一品を模索していた時に、ある方から「そば豆腐」のレシピの存在を知らされました。『誰にも見せられない・・・。』と話していたのを無理ムリにお願いして手に入れたのです。

メンバーで一番の先輩のハルイちゃんが「おれ作ってみるよ」と言ってくれて
「誰にも見せないでネ。」とレシピを渡したのです。
以来、小鉢の定位置を獲得したのはいいのですが、地味すぎたのか残されてしまうことが多いのです。考えました。

『そうだ。そば豆腐の上に酢味噌をのせてはどうか・・・。』と思い付き、
早速メンバーと試食。なんと、全員がOK!
それ以来残されることはほとんどなくなりました。

一度召し上がってみてください。秘伝のそば豆腐を・・・・・・。

