

森の民話茶屋通り

オープンに向けて大忙しのスタッフ。
すでにお客様が集まりつつありました。



主スケッチの「森の民話茶屋」
クロスカントリースキーステーション

発行責任者／森の民話茶屋店主 後藤みづほ
福島県安達郡大玉村玉井字前ヶ岳国有林7林班 Tel.0243-48-4648



一
ブ
ン
前
に
来
た
子
ど
も
た
ち
は
本
を
読
み
な
が
ら
セ
レ
モ
ニ
ー
ガ
ま
る
の
を
待
つ
い
ま
し
た

主が走る！村ウオッヂ Vol.15

大玉村直亮所運営協議会会長
斎藤真治さん(53才)・かよ子さん(52才)
ご夫婦を訪ねて



土地家屋調査士の本業も忙しく、明日も現場の測量へ行くという夜に、時間と空間を割いて取材を許して頂きました。自宅脇の事務所を訪ねると、何とテープルにご夫妻で商品化している「発芽玄米」入りご飯と「ソバかいわれ」を使つた様々なお料理が並んでいました。すっかり恐縮して…。

い　た　い　・　・　家　族　の　力　を　工　え

と次々と発想する柔軟な頭脳は元々備わっていたのですか？

Q　いやあ、「田植おどり」は4号線の収穫祭の反省会でみんなから出たことだし、仕事柄いろんな市町村に出て掛けることが多かったから、自然と地域おこしに真剣な人達と出会うことも多かったからかなイ。それに勤めていたから逆に農家のことが気になっていたんだナイ。

Q　収穫祭は今も？

真　谷地組は世帯数27軒なのナイ。これはもう非農家の人も混ざって、とにかく若い人が楽しんでくれるからナイ。今は自然得意分野が決まって大したものだゾイ。

Q　まず準備の前夜祭から始まって…。収穫祭は「產品の原価はしっかりと取り取ること」と、それにお互いからパワーが貰えるから長続きしていくんだナイ。

Q　直売所の経過は？

真　直売所グループが出来て6年目だナイ。「ふれあい広場」ができ、大玉村直売所連絡協議会が結成されてから3年目だナイ。メンバーのみんながテント建てにも工夫し、改善点を見つけてやっているし、お互いの人柄も分かってきているから得ることが多いナイ。

Q　会長さんとして、苦労は？

真　自分は仕事を持っているので、どうしても頼むことが多いナイン。(と、かよ子さんを見る)

か／私はただ、皆の話や感想を会長につなぐことぐらいは出来るかなあと思つてやっているのナイ。そんでも私よりずっと上の方々が熱心なのを見るとすごい熟年パワーを感じてしまう。頑張つていいよナイン。

Q　良い先輩に恵まれて今、味噌づくりを…かよ子さん

Q　かよちゃんは今、味噌づくりを？

か／昔はどこの家でも爺ちゃんや婆ちゃんたちが味噌をついていたんだけれど、皆世代交代して私たちの年代が味噌を作るようになつてんのよね。ところがどうすれば良いのかが分からなかつた。そこへJJA本宮で青田の加工場で研修会をやると聞いて参加したのが始まり。そこで米が、「花が咲く」麹になるのを目の前にした時、変化を目の前にした時、凄く感動したのナイン。

Q　その感動が？

か／そしてそこでの加工場の先輩の人達がみんな素晴らしい技を持っていて、丁寧に指導してくれて…。今、どっぷりと味噌づくりを。

Q　商工会が中心に立ち上げた「大玉村特産品開発委員会」の商品に？

か／大玉村の良い米を使った「米味噌」を提案したら、それが採用され…。

Q　いつ頃から商品に？

か／「委員会」の進み具合を見てだけど、今年の夏位までには、長い眼で見て生き残れる商品を作りたいの。

Q　かよちゃんが忙しくて大変ですね？

真／俺の本業の方の経理係をクビにするぞ…と言つたこともあつたから、大玉村の良い米を使つた「米味噌」を見てただけど、今年の夏位までには。

A hand-drawn style map showing the location of various facilities in the Yamanashi Forest Park area. The map includes:

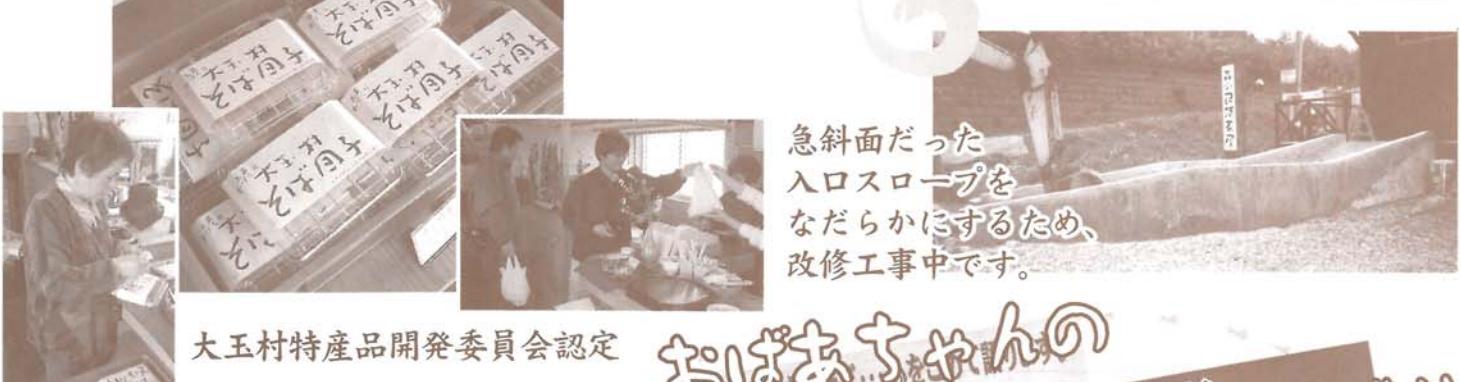
- MAP** (Top left)
- 県民の森 フォレストパーク あだたら** (Top right)
- 森の民話茶屋** (Center left)
- アットホーム おおたま** (Center right)
- 直売所** (Bottom left)
- 大玉温泉 金泉閣** (Bottom center)
- 岳温泉** (Bottom right)
- フォレストパークあだたら (県民の森) 看板★** (Bottom left, marked with two black dots)



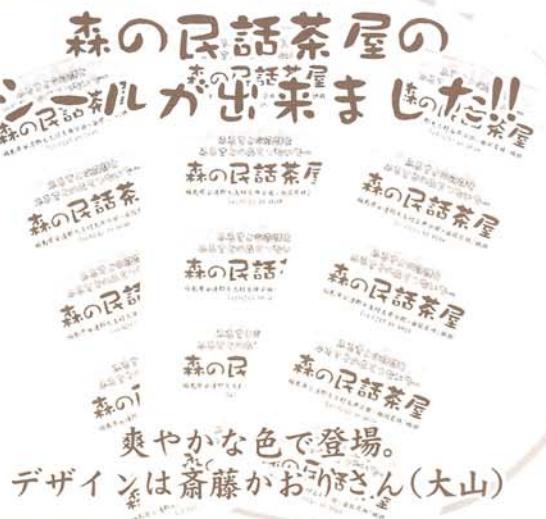
本物の良さを分かって貰いたい…家族の力をエネルギーにして



売れ行き大好評!
大玉村特産品開発第1号の「おば団子」



大玉村特産品開発委員会認定



再オープンのセレモニーが賑やかに終わり、お陰さまで「森の民話茶屋」の四年目が始まりました。「継続は力なり」を信じて、一層皆さまに愛される茶屋になる様にメンバー一同、心を込めて努力をして参りたいと存じます。

今年の連休は、世情の様々な影響もあつてか各地とも例年より少ない人出だったと報じられましたが、皆さまにはどんな連休を過ごされましたか?

「連休こそ田植えですよ」というお声が聞こえてくる様ですが、その通りですね。見事に田植えの終わった一面の水田を見ると、そのお骨折りの結果であり、ご家族が力を合わせて作業なさったことが伝わってきます。

福島のお手玉遊び(ざっくとり又はちやっくとり)の唄に♪米という字をほどいて見たれば

米というものは春夏秋冬 八十八の手間かかる 手間かかる
米をほろけば 神と仏の

八十八の罰(ばち)当たる 罰(ばち)当たる
八十八と読めます 読めます
米をほろけば 神と仏の

とあります。本当にその通りです。

大玉村は安達太良山の恵みの水と土により、そして研究熱心な農家の方々により全国でも有数の良質米を産出する村として最近とみに有名になり、日本一の声も高いことは嬉しい限りです。

ここ「森の民話茶屋」の一冊のこだわり人気メニューも、その自然の米を生かして塩だけで握った『おにぎり』を中心とした「森の民話茶屋お膳」です。

それは旅の途中にお寄り下さる大勢の方々が口を揃えて褒めたたえて下さいます。大玉村の農家の皆さんのお汗の結晶である米を、伝説の「遠藤ヶ滝」から引いてある水で炊き上げるのですから、そ

れはそれは贅沢なここだけのメニューナなのです。

今年、開店前の三月三十一日、東京の出版社から取材の依頼があり、カメラマンと記者の二人が来店しました。「旅の手帖」という雑誌の六月号に載せるなどとあります。本当にその通りです。

撮影はさすがにプロという感じで、「森の民話茶屋お膳」の脇に店内に置いていた小さなお地蔵様を配し、反射布の中で色鮮やかに写されました。

順調に終了後、お二人が試食をして行かれましたが、それはもうロクに『おにぎり』の美味しさと素朴な郷土料理の味の良さに(値段の安さも)驚いて帰られたのは言うまでもないことです。その感動と驚きが誌面に表現されていると嬉しいのですが…。

「森の民話茶屋」の今年は、土、日、祝日の午前十時半から午後四時半までの開店です。お誘い合わせの上、ご来店下さいますようお待ち致しております。

平成十五年五月吉日

森の民話茶屋 店主 後藤みづほ 敬白

栃木県鹿島市からの嬉しいお手紙

「森の東みどりの東みどりガ出金アフニーパージ!!」

これはそれは贅沢なここだけのメニューなのです。

今年、開店前の三月三十一日、東京の出版社から取材の依頼があり、カメラマンと記者の二人が来店しました。「旅の手帖」という雑誌の六月号に載せるなどとあります。本当にその通りです。

撮影はさすがにプロという感じで、「森の民話茶屋お膳」の脇に店内に置いていた小さなお地蔵様を配し、反射布の中で色鮮やかに写されました。

順調に終了後、お二人が試食をして行かれましたが、それはもうロクに『おにぎり』の美味しさと素朴な郷土料理の味の良さに(値段の安さも)驚いて帰られたのは言うまでもないことです。その感動と驚きが誌面に表現されていると嬉しいのですが…。

「森の民話茶屋」の今年は、土、日、祝日の午前十時半から午後四時半までの開店です。お誘い合わせの上、ご来店下さいますようお待ち致しております。

宇都郡大玉村玉子

さあ、おまけ一杯

ケハコ様

君と様

光はる旅の途
アラタの時より
あらわせるよ
さあ、おまけ一杯
ケハコ様

君と様

君と様

君と様

君と様