

八ヶ岳の暮らしを応援します。



八ヶ岳ス☆イル

Life Style Magazine for YATSUGATAKE 2008 autumn Vol.3



「仙人小屋」から秋の味覚



八ヶ岳の蕎麦特集

新蕎麦の季節

八ヶ岳の家は秘密基地

オーナーズヴオイス

オール電化別荘セミナー

じゃがいも収穫体験

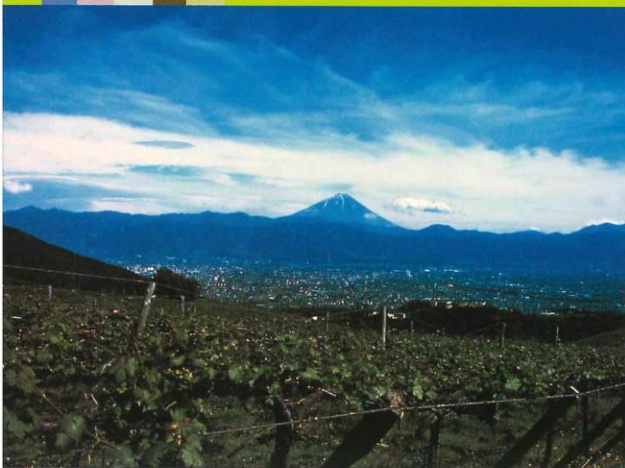
イベントレポート

特集 大人の社会科学見学 in 八ヶ岳



これは何でしょひん？





▲天気の良い日は富士山も望めます。



▲赤ワイン用のカベルネ・ソーヴィニヨン種。

サントリー
「登美の丘ワイナリー
ワイナリーガイドツアー」
百年の歴史と風格
1909年「登美農場」として開設。9つの小さな丘が寄り添う登美の丘ワイナリーでは丘の一つ一つに種類の違う葡萄を栽培、それぞれの違ったワインがつくられています。葡萄王国、山梨の中でも雨の少ない土地に位置しており、日当りに恵まれた南斜面の丘は昼夜の気温差が大きく葡萄の熟度が高まる、まさにワインの理想郷。

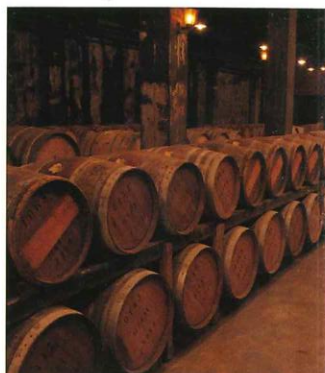
～新酒祭り開催～
＜開催日＞11月1日(土)～24日(祝)の土・日・祝日
＜時間＞9:30～16:40
＜場料＞無料 ※詳細は下記まで

住 山梨県甲斐市大塚 2786
☎ 0551-28-7311
営 9:30～16:40
休 水曜日、年末年始
「ワイナリーガイドツアー」
10:00～15:00(無料)
※事前にご予約ください。
<http://suntory.jp/FACTORY/>



▲試飲も楽しめます。

充実した施設と丘からの眺望
ガイドツアーではワインづくりの工程、丘の斜面をくりぬいた樽熟庫や瓶熟庫を見学。本格的なワイナリーとしてのワインづくりへのこだわりや時間の重みを感じられます。週末には、ワインの楽しみ方やこだわりをより詳しく知りたい方向けに有料のテイスティングセミナーも開催。広い敷地内にはワインショップやレストラン、きれいに整備された散策路もあり、南に富士山、眼下に甲府盆地を一望する丘は一日楽しめます。



▲ひんやりとした樽熟庫。



▲蒸溜所のシンボル「蒸溜罫」が並ぶ様は圧巻。

サントリー白州蒸溜所
「ウイスキーガイドツアー」
良い水を求めて
白州蒸溜所は南アルプスの麓の広大な森の中にあります。良い水はウイスキーづくりの原点。サントリーでは良い水と環境を求めてようやく見つけたのがこの白州。標高700mと世界でも稀な高地に位置する蒸溜所です。
森と時間が育てるウイスキー
仕込みから発酵、蒸溜、熟成樽に焼きを入れる「リチャー」などウイスキーづくりの工程を見学。華やかな香りに満ちた熟成庫では仕込んだ年が記入された樽がずらりと並び、森の空気と時間に育てられ熟成の時を待っています。



住 山梨県北杜市白州町鳥原 2913-1
☎ 0551-35-2211
営 9:30～16:30
休 年末年始、臨時休業あり
「ウイスキーガイドツアー」
10:00～15:00(無料)
※季節により変動あり、要問い合わせ。

究極の水割り
シングルモルトウイスキー「白州」は女性にも飲みやすい、軽快で爽やかな味わいのウイスキー。試飲では「白州12年」を同じ水源の「サントリー天然水(南アルプス)」を割り水に、氷も天然水の氷、ウイスキーの香りを楽しむためにサントリーが独自に研究してつくった「まろやかハーフロックグラス」でいただきます。同じ水源の水でつくられた究極の天然水割りです。ウイスキーの仕込み水が販売されているのは世界的に見ても稀なことだそうです。蒸溜所ガイドツアー、天然水工場ガイドツアー、両方を一度に楽しめるウイスキー&天然水ガイドツアーもあります。



▲お楽しみの試飲。

表紙の答えはこちら!



国立天文台
野辺山宇宙電波観測所
野辺山太陽電波観測所
宇宙に近い場所

八ヶ岳は天体観測のメッカです。国立天文台は直径45mもある宇宙電波望遠鏡としては世界一の精度を誇る大パラボラ・アンテナをはじめ、数々の最先端の観測装置を備えた電波天文学の国際研究センターとなっています。国内はもちろん海外からも多数の研究者が訪れ、宇宙の姿を明らかにするため日夜観測・研究を行っています。
野辺山の野菜畑の中に現れる大パラボラ・アンテナは、間近で見ると迫力満点です。



▲アンテナを下から見上げたところ。



住 長野県南佐久郡南牧村野辺山 462-2
☎ 0267-98-4300
休 年末年始
「見学」
8:30～17:00(無料)
※自由見学。



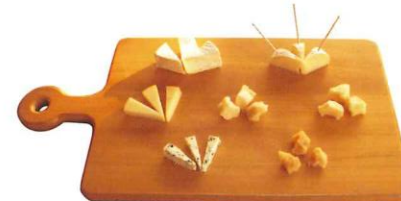
▲ミリ波干渉計。天体の細かい構造を調べます。

大人の社会科見学
in八ヶ岳
～識る喜び～

実は知っているようで意外に知らないことばかり。童心に返って楽しみましょう。八ヶ岳の新しい一面が見えてくるかもしれません。



▲チーズプレス機の展示。



▲食べ頃のチーズを試食。

住 山梨県北杜市小淵沢町 6897
☎ 0551-36-3851
休 土・日・祝日、GW、お盆期間、年末年始
「雪印乳業チーズ研究所見学」
平日のみ 10:00～、14:00～(無料)
※事前にご予約ください。

雪印乳業チーズ研究所
&小淵沢チーズ工房
美味しいミルクは八ヶ岳から
暑さに弱い牛は夏場になるとミルクが出なくなりやすくなります。小淵沢は冷涼な清里高原に近く、夏でも新鮮で美味しいミルクを手に入れやすいこと、東京や名古屋など大都市とのアクセスも良く、多くの方に来ていただけること、山梨は甲州ワインの有名な産地、チーズとワインとの相性からこの工房を小淵沢においています。

匠の技の伝承
この工房でつくっているのはナチュラルチーズ。チーズを熟成させる微生物や酵素が生きたまま活動を続けている「生のチーズ」です。様々な乳酸菌を掛け合わせたり、熟成期間中の酸素のコントロールなど気候や、熟成状態を見極め全て手作業で行う、まさに職人の匠の技です。小淵沢チーズ工房はナチュラルチーズづくりの匠の技を伝承していく場所でもあるのです。限定生産されているナチュラルチーズは八ヶ岳高原泉郷内のショップなど小淵沢周辺のお店でしか手に入りません。貴重で手間のかかるものだからこそ、ぜひ感じてみてください。



▲お話を聞かせて頂いた所長の田中さん(右)と長坂さん。

シャトレーゼ白州工場
天然水を使ったお菓子
南アルプスの麓、自然に囲まれたお菓子の工場。日本の名水百選に選ばれた美味しい天然水をふんだんに使用し、アイスクリーム、餡子、飲料、洋菓子などを製造しています。見学の最後にアイスクリームの試食もあり、お子様に喜ばれます。

住 山梨県北杜市白州町白須大原 8383-1
☎ 0551-35-4611
「工場見学」(無料)
■ 4月～10月
営 10:30～11:30、13:30～15:30
休 不定休
■ 11月～3月
営 10:30～11:30、13:30～14:30(土・日・祝日は15:30まで)
休 月曜日、年末年始、臨時休業あり
※要問い合わせ。
※10名様以上は要予約。
※自由見学。

八ヶ岳の自然の味、
自分の手でじゃがいもを掘る！
じゃがいも収穫体験

2008年
8月2日(土)



道具は自分の手

美味しいと評判の、井上農場さんのじゃがいも畑で収穫に挑戦！無農薬・無化学肥料のじゃがいもです。でも「えっ！どこにじゃがいも？」草むらかと思うほどの草、くさくさ・・・さすが無農薬です。体験させて頂く部分は、事前に草刈りしてくれていました。井上さん指導の元、炎天下で2時間あまり作業に励みます。道具は、自分の手。軍手をはめた手で掘り出していきます。意外や意外、結構簡単にじゃがいもが顔を出します。大きいもあり、小さいもあり、ミニもありました。じゃがいもは比較的浅いところに出来る事を知り、地中深くに出来るイメージが消え去りました。

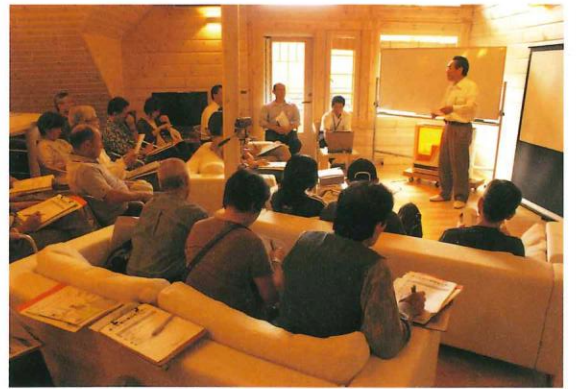
泥だらけになって大収穫！初めて体験される方がほとんどで、小さな女の子もワクワクと楽しんでた様子。大人の方も、まるで子供のように、泥だらけになりながら無我夢中です。掘り出すのが面白くて仕方ないようで、もつと！もつと！と掘っていました。昆虫やミミズ、野ネズミなども出てきましたが誰一人怯むことなく楽しみました。5kg入る袋に目一杯詰め込んで、7、8kgほど皆さん持ち帰りしました。大収穫です。自分の口に入る物を自分の手で収穫する、貴重な体験でした。八ヶ岳の楽しい夏の思い出の1ページに綴りました。



▲これはキタアカリ。他に男爵やアンデスレッドも。

エコでグリーンな
暮らしは八ヶ岳南麓から
オール電化別荘セミナー

2008年
9月14日(日)



光熱費を下げるには？

「オール電化」の魅力は安全でクリーンなこと。高額な家を想像するかもしれませんが、IHクッキングヒーター、電気温水器、蓄熱暖房機の3つを設置するだけでOK。新築はもちろんのことリフォームも意外に簡単です。セミナーでは大阪から八ヶ岳に定住した方を例に電気料金メニューの見直しと深夜電力を利用した蓄熱暖房機に替えることで電気料金の割引を受けた場合の毎月の電気料金も公開。ガスや灯油で暖房するよりも年間の光熱費がびっくりするくらい下がります。

太陽光発電で電気をつくる

八ヶ岳南麓は緩やかな南傾斜で日当たりがよく日照時間も長いことから、市内には新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)技術開発機構の委託研究事業として、東京ドーム約2個分の場所に、大規模太陽光発電システムがあります。住宅用の太陽光発電システムがもっと普及すると太陽光発電を設置したオール電化別荘が多くなり、八ヶ岳南麓一帯の別荘地は国内有数の太陽光発電所になるかもしれません。



▲太陽電池モジュール。これを屋根に乗せます。



「土と暮らす」そんな暮らしに憧れる方が増えています。自宅周辺では家庭菜園なんて無理、と思っていた新宿区にお住まいの櫻井オーナー。八ヶ岳のキッチンガーデンプログラムに参加されています。秋冬野菜の植え付け作業中にお話を伺いました。

**自分で作ったものは安全、
安心して美味しい。**

産地偽装、農薬問題などの食の安全が問われ出した頃、自分で食べるものを自分で作ってみたいと思うようになった。郊外に畑を借りて無農薬の野菜を作っている話は聞いたことがあるが、実際に自分の周囲に実践している人は少ない。

そんなときに届いたのが「キッチンガーデンプログラム」の案内のはがき。説明会に参加すると、講師の井上さんが「自分で作ったものは見た目は不出来でもおいしい」と言っていた。収穫を体験できた今、まさにその通りだと実感した。井上農場の収穫体験にも参加、「普段、都会暮らしではなかなかできない貴重な体験だった。」無農薬・無化学肥料栽培生産者の顔が見える野菜は安心して食べられる。トマト嫌いの奥様も「今までは買わなかったトマトが食卓に並ぶようになり、トマト料理のレパートリーも増えた。」

八ヶ岳の家は秘密基地

八ヶ岳に来ると日常の生活から離れ色々なことが試せる、挑戦できる。そんな気持ちになれる。今

**八ヶ岳に来ると日常
の生活から離れ色々
なことが試せる、挑戦
できるそんな気持ち
になれる。**

櫻井オーナーご夫妻

では畑だけでなくガーデンング、登山、自転車、オートバイ、料理と新しい楽しみを見つけている。職場や日常での嫌なことをリセットし、自宅に戻ると次に八ヶ岳に行く日をカウントダウン。今ではほぼ毎週のように八ヶ岳に来ていますが、八ヶ岳の家は職場の仲間にはまだ秘密だ。

定年がすごく楽しみ

定年後をどう過ごすか、将来が何も見えていなかったという櫻井オーナー。「八ヶ岳に定住しよう」と決めてから気が楽になった。自分がいる場所が見つかった。昨冬は例年にくらべて雪が多く八ヶ岳に行くことが心配だったが、「水抜きや薪の用意など案外手軽にできた。これくらいなら大丈夫

と自信がついた。」今年の冬も、ほぼ毎週のように八ヶ岳に来るだろう。「実際に、毎週八ヶ岳にくるのは経済的にも体力的にも結構大変、でもそれ以上の魅力がここにはある。だから日々がんばれる。」



▲奥様手作りのシフォンケーキでテラスでお茶。



▲白菜の苗を手際よく植えています。まだ始めたばかりとは思えません。お二人の息もぴったり。

自然料理 仙人小屋



山梨県北杜市大泉村西井出 6924-2
 ☎090-8812-9958
 営 11:00～16:00(ラストオーダー)
 休 季節により異なります(祝祭日は営業)
 ※メニュー・価格は、季節・その日により異なります。

まさに地産地消、八ヶ岳の大自然を食す。

ご主人の仙人こと大林さんは、店構え同様見た目はワイルドですがお話ししてみると、とても気さくな人柄。仙人の話を目当てに来店する著名人も多い。仙人小屋では自然学校を開催。きのこ学校、山菜学校、登山教室など中高年に人気が高い。最近小学生を対象に「仙人修行」も始まった。「自然とのふれあいを通じ人間の基礎となる術を学んで欲しい」と無償で行っている。子供よりもむしろ親のほうが乗り気だという。



▲仙人と天女こと奥様。



▲店内にも山の恵みがずらり。

八ヶ岳高原ライン沿いにあり、とても目立つけど「入ろう!」と決心するまでに時間のかかった「仙人小屋」。36年の歴史を持つお店です。



毎朝5時から山に入り、山菜やきのこ、川魚などその日に店に出す新鮮な天然食材を探す。大自然の中で暮らすスタイルは、ある方から見るとまるで夢のような暮らしというが「夢ほど厳しいものはない。」と言い切る仙人。そんな仙人小屋の自然料理は他店にはない八ヶ岳の本来の自然を味わえます。



▲何と珍しい、鹿レアロースト(¥1,500)。

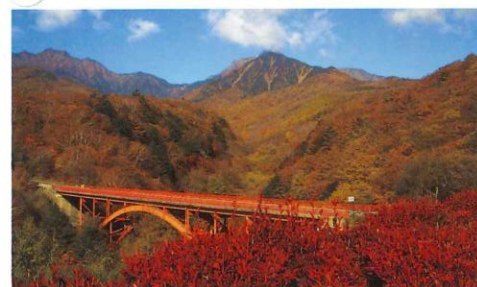


▲ヤマメ稚魚天ぷら(¥1,200)。



▲表紙の「きのこのホイル焼」同様旨みたっぷり、きのこ汁(¥400)。

紅葉情報



▲東沢大橋

■観音平(見頃:10月中旬～/八ヶ岳ショールームから車で約25分)

観音平に向かう途中の富士見平は必見。見渡す限り、紅葉が広がります。

■美し森(見頃:10月下旬/八ヶ岳ショールームから車で約25分)

「美し森」があるのは真教寺尾根の末端、標高約1,500mの位置。頂上では清里高原から富士山、南アルプスまで、ぐるり360°見渡せます。大パノラマと紅葉の両方が楽しめます。

<お問い合わせ>北杜市役所 産業観光部 観光課 ☎0551-42-1351

※表記されている紅葉見頃の時期は、あくまでも目安です。

厳選、紅葉スポット。山々の芸術を堪能。

■東沢大橋(見頃:10月下旬～/八ヶ岳ショールームから車で約20分)

八ヶ岳高原ラインの途中、通称「赤い橋」。八ヶ岳に数ある紅葉ポイントの中でも特に絶好のフォトポイントです。橋の下を流れる川俣川に美しく映えるその紅葉を見れば納得。

■川俣溪谷(見頃:10月下旬～/八ヶ岳ショールームから車で約25分)

もみじやナナカマドの美しい紅葉の溪谷。自然散策コースを、吐竜の滝などを見ながらゆったりと進んでみましょう。鮮やかな赤色と清流の流れる音が調和し、夢の中で歩いているような気分に。



蕎麦 いち

ゆったり流れる時間を感じるお蕎麦屋さん。明治時代の病院を改装したお店は山梨県独特の藤村式建築。まるで異次元空間に紛れ込んだようです。「揚げなすのおろしそば」は蕎麦つゆに野菜の素揚げが山盛りと鬼おろしの大根がたっぷり入って迫力。北杜市高根町箕輪 1830 ☎0551-47-4173



そばきり 祥香(しょうか)

ジェラート、甘味も充実。蕎麦だけでなくうどんや自家製ジェラートもあります。こだわりの器は目にも美味しい。小淵沢の馬術競技場近く。北杜市小淵沢町 1541-1 ☎0551-36-5745



そば処&ギャラリースペース 森ぴか

季節の野菜の天ぷらも自慢。古民家を改装した風格ある建物。敷地内の井戸から汲みあげた八ヶ岳の伏流水が蕎麦の香りを一段と引き立てる。北杜市高根町村山東割 2309-13 ☎0551-47-5454



手打ちそば処 藤乃屋(ふじのや)

地元の老舗。素朴な感じの純山梨流の蕎麦は価格も手頃で足繁く通う地元の人も多い。井物もあります。甘辛のとろもつ煮が人気。北杜市大泉町西井出 2112 ☎0551-38-3370



そば処 さと

オリジナルのくるみ胡麻だれ。蕎麦つゆとくるみ胡麻だれ、二つの味が楽しめる「さと味せいろ」がおすすめ。テラス席はわんちゃん同伴OKです。北杜市高根町清里 3545 ☎0551-48-4188



手打ちそば 嘩(よう)

スロウな時間と蕎麦を楽しむ。繊細な細打ちの蕎麦に江戸前風の濃い目のつゆ。落ち着いた雰囲気の中でゆっくり蕎麦を味わいたい方におすすめ。夜は「そば懐石」のみ(要予約)。北杜市大泉町西井出 8240-7525 ☎0551-38-3255



食彩工房 雅(みやび)

古民家で地元で作った物を地元で食べる。大正時代に建てられた昔ながらの家屋をそのままに、「地産地消」にこだわったお蕎麦屋さん。八ヶ岳南麓産の玄蕎麦を使用、山菜や野菜もすべて地元で採れたものを使用しています。北杜市小淵沢町 2045 ☎0551-36-2072



そば処 三分一(さんぶいち)

名水百選で打つまさに地元の蕎麦。名水百選の三分一湧水の水と、地元で採れた蕎麦粉を地元のおばちゃん心が込めて打っています。北杜市長坂町小荒間 292-1 ☎0551-32-8319



そば 月舎(つきや)

森の隠れ家のお蕎麦屋さん。木立の中の奥まったところにある、きつぷの良二人の女性が切り盛りしているお蕎麦屋さん。おつまみなどの一品料理も充実。写真の「鴨汁せいろ」が人気。北杜市長坂町白井 3573-9 ☎0551-32-6664

新蕎麦の季節
 八ヶ岳にはおいしいお蕎麦屋さんがたくさん。気取らずにのんびりと蕎麦を楽しめるお店を、独断と偏見で紹介いたします。



蕎麦の花

美味しい蕎麦は体にもいい ～蕎麦の効能について～
 蕎麦にはルチンやコリンなどが含まれています。ルチンは血液をきれいにしたり、血圧を下げる働きに加え、糖尿病になりにくくしたり、心臓病の予防やボケを防ぐ効果があるといわれています。また、コリンには肝硬変や動脈硬化を防いだり、自律神経失調症になりにくくする効果があるともいわれています。その他にも、疲労回復に効果のあるパントテン酸、お肌によくシミ・ソバカスを防ぐシスウンベル酸や、食物繊維が含まれているなどいろいろな効果があります。

安全で美味しい野菜は八ヶ岳でつくる

キッチンガーデン プログラム レポート ③

今年の前期(夏野菜編)のキッチンガーデンプログラムのファイナルイベント「収穫祭」が8月2日に行われました。

当初の予定では、このプログラムに参加された皆様の収穫した野菜を持ち寄って、おいしく頂くという趣旨で企画しましたが、その量ではとても足りないのでは...。そこで、「じゃがいも収穫体験」が同日に行われることもあり、メインは「じゃがいも」に決定。すぐさま当日のメニューを検討するべく、当社の「ヒストロ・ザ・CRI亭」のメンバーで緊急ミーティングを実施しました。

夏野菜編が終了しました。初めてなのに大収穫の方も、そうでない方も、皆様それぞれ野菜づくりを楽しまれたようです。講習会では、実践の他にも講師の井上農場の井上さんから様々なお話を伺ったり、情報交換をしたり、食の安全について意見を交わしあったりしました。引き続き「秋冬野菜編」が始まります。今回は「収穫祭」の様子をレポートします。

メインはじゃがいもに決定



「昔の野菜の味がする」と、大好評でビールやワインも進み、とても楽しいひと時を過ごすことが出来ました。

この楽しみのために、皆様も私たちがもせつせと野菜の世話をしたから始まる秋冬野菜編も一緒に楽しみながら頑張りましょう。

とにかく美味しい

朝どり野菜はキンキンに冷やして特製ドレッシング等で生で食べたり、焼野菜でも試食していただきました。

「生産者の顔が分かっていると安心」とにかく美味しい」

- そのメニューがこちらです。
- <じゃがいもベース>
 - ピシソワーズ
 - (じゃがいもの冷たいスープ)
 - ポテトサラダ
 - 一口コロッケ
 - ジャーマンポテト
 - じゃがいも餅
 - <その他の旬の朝どり野菜>
 - とうもろこし
 - きゅうり
 - トマト
 - レタス
 - ズッキーニのフリッター
 - <ソーセージ>

イベントのご案内

10/26(日) 飯盛山紅葉ハイキング

<参加費>500円 <時間>9:00 八ヶ岳ショールーム集合

11/1(土) 薪ストーブ講習会

<参加費>無料 <時間>13:30~ <場所>八ヶ岳ショールーム

11/2(日) 井上農場の農業体験

<参加費>4,000円 <時間>13:00 八ヶ岳ショールーム集合

11/8(土) ガーデニング講習会

<参加費>無料 <時間>13:30~ <場所>八ヶ岳ショールーム

お申し込み 株式会社 CRIデザインオフィス甲信支社/八ヶ岳ショールーム
お問合せ TEL.0551-32-3242 田邊(たなべ)まで

スタッフ紹介



甲信支社長

吉野 伸太郎 (よしの しんたろう)

S39年10月14日生 A型 東京都出身
趣味 ゴルフ(HC 平成13年には15になったものの、現在は25~30あたり)

東京の杉並区から小淵沢町に移住してはや7年。すっかり八ヶ岳の気候に順応し、体も寒冷地仕様になってしまいました。(もう東京の夏は無理です...) 政治・経済・環境問題etcと世知辛い世の中ですが、お客様に満足していただき、地域社会に貢献できる。そして社員も生き生きと仕事をする。そんな会社を目標にこれからも頑張っています。

目標にこれからも頑張っています。

株式会社
CRIデザインオフィス
C'est la vie Resort Izumigo Design Office
SINCE 1970

宅地建物取引業 国土交通大臣(1)第6903号
建築業許可 国土交通大臣(般-18)第21999号
一級建築士事務所 東京都知事 第46701号

■東京本社
〒170-0005 東京都豊島区南大塚 2-45-8 大塚NSビル 6F TEL.03-5981-2313

☎0120-329-008 FAX0120-948-770

■甲信支社/八ヶ岳ショールーム
〒408-0031 山梨県北杜市長坂町小荒間 1860 TEL.0551-32-3242
www.resortlife.jp E-mail:info@resortlife.jp

編集後記

別荘オーナー様の取材をさせていただくと、皆さん本当に楽しそうで、八ヶ岳に来るのが楽しみではないとおっしゃいます。最近では食品偽装や景気後退、異常気象など良くないニュースが多いので、リフレッシュできる場所があるということは、とても素敵なことだとあらためて思います。