

八ヶ岳の暮らしを応援します。



八ヶ岳スタイル

Life Style Magazine for YATSUGATAKE 2008 summer Vol.2



八ヶ岳周辺の溪谷・滝特集

イベントレポート
オーナーズヴォイス
ソフトクリーム・ジェラート
トピックス



冷たく澄んだ川、ひんやりとした川面をわたる風、コントラスト鮮やかに苔むす岩や色濃く繁る木々の緑。気分はちょっとした秘境探検。



▲③三味線滝(しゃみせんだき)
水温7℃の長坂の豊かな自然を育む清流の誕生地。
八ヶ岳ショールームそばを流れる高川となります。



▲④吐竜の滝(どりゆうのたき)
小さい滝が何段にもなって落ちる優美な姿は日本庭園のような趣があります。
駐車場からの歩道も整備されていて気軽に行けます。



▲⑤宮司の滝(ぐうじのたき)大門川三滝



▲⑥千ヶ滝(せんがたき)大門川三滝



▲⑦大滝(おおたき)大門川三滝

今回ご紹介した滝は、全て編集部が実際に現地を訪れ、撮影してきたものです。中でも個人的におすすめなのが「石空川渓谷」。美しい溪流と、いくつもの滝や奇岩をめぐる片道約40分余りの遊歩道は見所も多く、渓谷の自然を満喫できます。そして終点の滝見台では、東日本一の名瀑といわれる「精進ヶ滝」の壮大な眺めが圧巻です。



▲①石空川渓谷(いしうとろがわけいこく) 一の滝



▲①石空川渓谷 二の滝



▲①石空川渓谷 三の滝

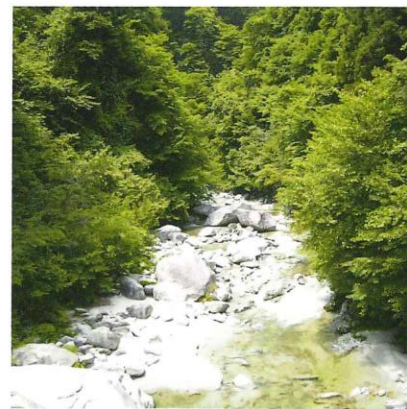
石空川渓谷遊歩道 片道1220m(約40分)



▲①石空川渓谷(手前)その形状が名前の由来、九段の滝。
(奥)東日本最大級の落差121mを誇る、精進ヶ滝(しょうじがたき)。

都会の喧騒を離れ、ココロとカラダのリフレッシュ。

渓谷・滝のヒーリング効果。
滝や渓谷はひんやりとした風が吹いています。これは飛び散った小さな水滴が気化する時の気化熱により周囲の空気を冷やしているためです。また、都会の喧騒から離れたことによる静けさや森の空気の清浄さ、また木々の緑が目には及ばずやさしさ等、快適を感じる要素がたくさんあり、ヒーリング効果もあるといわれています。きれいな空気や水は何ものにも替えがたいものです。



▲②尾白川渓谷(おじらがわけいこく)
石英(水晶)の真っ白い川底が印象的。
環境省の名水百選にも選ばれた清流です。

②尾白川渓谷 千ヶ淵▶
白い水しぶきと深い緑の淵が美しい。
さらに、この先に神蛇の滝や不動滝があります。

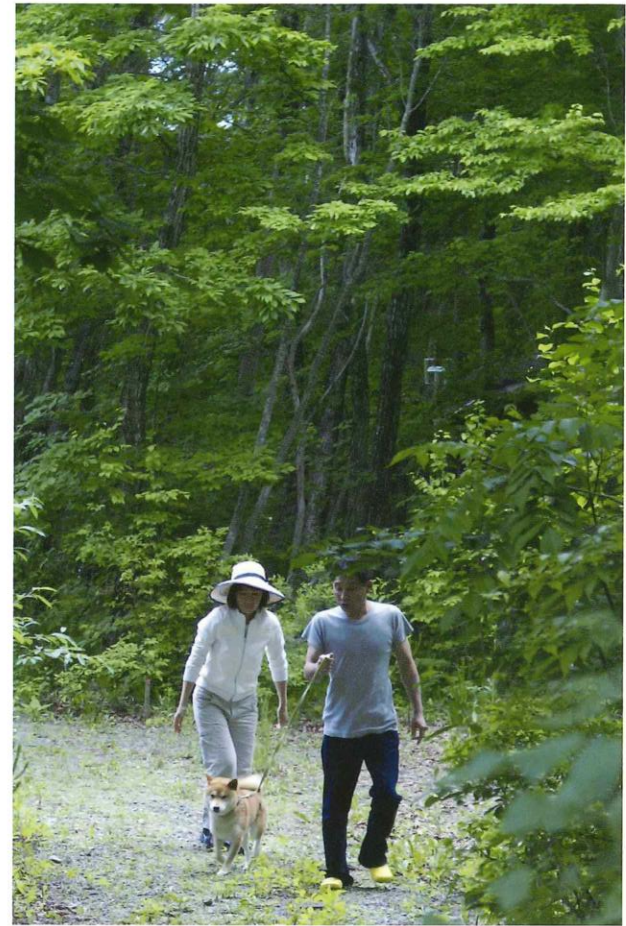


<今号の表紙>石坂オーナーご夫妻とこたろう君

先日開催された棒道ウォーキングに茶目つ気たつぷりの元気な「こたろう君」を中心に、とても楽しそうな笑顔でご参加された石坂オーナーにお話を伺いました。

「やっぱりネオンが恋しいのよ。」

お話を伺いはじめると奥様の第一声です。もともとご主人が東京を離れたがっていたが、実は奥様は東京を離れるのは反対。でもご主人の熱意と、八ヶ岳に行くたびに喜ぶ、こたろう君の姿に負けて移住を決心したそうです。東京都杉並区出身の奥様は「実家もあることだし、たまにはお友達と飲みにも行きたい。」とおっしゃいます。そんなときは新宿・八ヶ岳間の泉郷の往復直行バスや中央高速バス、



あずさ回数券を駆使して東京と八ヶ岳を行き来しています。

「八ヶ岳は東京に近く、ほど良い距離がとても良い。」

と、ご夫婦そろっておっしゃいます。八ヶ岳に移住したばかりの頃はあまりに都会とは違う環境に戸惑い、不満も多く、奥様は「ちょっと買い物に行こうとしても、サンダルで近くのコンビニまでとは行かないし、外灯が少なく泉郷に文句を言ったこともあった。」そうです。「でも人間って慣れるものですね。たまに東京に行つて帰つてくると我が家に帰ってきたとしみじみ感じる。今は八ヶ岳に住んでとても満足している。八ヶ岳の強い日差し、青い空、そよ風。海は無いけどまるでハワイみたい。『東京は仕事する所、八ヶ岳は、が住むところ』なんて思う。」と奥様。

「こたろうが元気になったのが何より嬉しい。」

東京に住んでいた頃のこたろう君は毎年夏には口や耳の周りに皮膚病ができていたが、八ヶ岳に住んでからはそれも無くなり体調もよくなった。そんなこたろう君のために作ったドッグランも遊んだのは実は最初の一日だけだったそうです。なぜなら今では八ヶ岳の森全部がこたろう君のフィールド。毎日元気に散歩しています。

また、アロマセラピーの国際ライセンスを持つ奥様はセラヴィリゾート泉郷八ヶ岳高原でサロンを開いています。もともとは、こたろう君が自分をとて癒してくれるので、そのお返しに何かできないかと思ひ、ドッグマッサージセラピストの資格を取ったところからアロマセラピーに興味湧き、会社勤めをしながら学校に通い資格をとったそうです。7月中旬からは瘦身やデトックス効果のあるコースも始まります。八ヶ岳にお越しの際は、是非訪れてはいかがでしょう。か？気さくな奥様の八ヶ岳での実生活のお話も伺えますよ。

お話を伺っている最中も主にしゃべるのは奥様。率直に八ヶ岳に住んで良かったこと悪かったこととお話してくださいました。その間、ご主人様はそばで物静かにニコニコ。そんなご主人様が八ヶ岳移住を強く主張したとはちょっと意外な感じ。お二人が住んでいる分譲「リアのオーナー



アロマセラピーサロン「ヒーリングフォレストCoty(コティ)」お問合せ・ご予約はフロント TEL.0551-38-2336

2008 6/1

棒道ウォーキング



今日は絶好のハイキング日和。梅雨の晴れ間に、毎回人気の高い棒道ウォーキングが開催されました。

戦国時代に武田信玄が信濃を攻めるために拓いた軍用道路とされていますが、今では「美しい日本の歩きたくなるみち500選」にも選ばれたハイキングコースです。泉郷の別荘オーナーにとっては「うちの裏山」といえる森の中ですが、実際に歩いたことがある方は意外に少ないようです。

インストラクターはハイキングではおなじみの岩田オーナーです。歩き始めてしばらくすると、日差しも強く、暑くなってきましたが、木漏れ日は新緑をいつそう輝かせ、木々を吹き抜ける風が汗ばんだ肌にとても心地良いです。全体的に緩やかなコースは初心者でも楽しめます。

ワラビやキノコ類などハイキング



岩田オーナーより..... 「八ヶ岳に住んでから山歩きを始め、毎日7kmくらいは歩いています。おかげで今は毎日の食事でも美味しいし、風邪も引かなくなりました。7/20の湧水めぐりでお会いしましょう。」

コース脇にもたくさんあり、岩田オーナーから草花や木々の話を伺うと、普段、何気なく見ていた道端の草木がなんだかとても貴重なものに見える、あらためて八ヶ岳の自然の豊かさを実感します。途中立ち寄った小淵沢の道の駅で休憩です。そこで食べたフローズンヨーグルトアイスは渴いたのどと歩き疲れた体に染み入りました。有名な観光スポットもいいですが、棒道を歩くと身近な自然を再確認したり、新たな発見があったりとちよつとした探検をしているようで、とてもわくわくできます。

2008 6/28

新たまねぎ収穫体験



無農薬・無化学肥料栽培にこだわる井上農場。どんな畑なのかと期待して行くと、あたりは一面草むら。これも無農薬・無化学肥料のせいなのでしょう。か、正直言つてとても畑には見えません。井上さんのお話では、成育段階で雑草が茂ることは、作物の成長にとってマイナスだが収穫期には影響が無い。そうなんです。この畑のたまねぎの大半は井上さんが一つ一つ手で植えたもの。マルチという地面を覆う黒いビニールシートをはがすと、半分くらい土の中から顔を出した、小さきままだ大きなたまねぎがごろごろ出てきました。



実は私、たまねぎの全容を今回初めて見たのですが、普段私達が食べているのはたまねぎの葉の部分だそう。その先のネギボウズと言われる部分が結構長く、1mくらいはあり、びっくりしました。収穫したたまねぎは肉厚で甘くてジューシー。生のたまねぎが苦手な私でもスライスで食べられました。とても甘いので何かと調理するよりは、スライスしてサラダで食べたり、オーブンで焼くなどしたほうが向いているようです。この畑では他にもんにく、にんにん、きゃべつなどを育てていますが、やっぱり草の中に埋もれています(笑)。「土は財産」と言う井上さん。この畑はもう5年以上も無農薬・無化学肥料で栽培しており、土もよく肥えているので、安全で野菜の味がとても濃厚です。そんな井上さんが畑の中から無造作に野菜を掘り出し、その場で生で食べ始めると草に覆われた畑が宝の山に見えました。次回のじやがいも収穫体験も楽しみです。

の多くはもともと都会からの移住者や今でも都市生活者。ここには田舎暮らしにつきものである「田舎特有のちよつと良い距離感も石坂オーナーの住み心地のよさのひとつになっているようです。」

地鶏・卵専門 中村農場



▲歯ごたえのある鶏肉と、コクがあり濃厚な卵の甲州地どりの親子丼(¥945)。

DATA

住所 / 山梨県北杜市高根町東井出 4986-524
 電話 / 0551-47-5030
 営業時間 / 12:00 ~ 14:00, 18:00 ~ 21:00
 (オーダーストップ 20:15)
 定休日 / 火曜日・水曜日

プリプリの歯ごたえの地鶏と、オレンジ色のコクのある卵を堪能。



▲新鮮な肉はどれも美味しい。塩でいただきます。やきとり各種(1本¥160~)。



▲濃厚で甘みがあり、色鮮やかな卵黄の八ヶ岳卵の玉子丼(¥630)。

環境、餌、鮮度にこだわった新鮮で安全かつ美味しい、日本でも珍しいシャモや地鶏の卵・肉を生産・販売している中村農場。食堂・直売所も併設し、本場の地鶏の美味しさを味わえます。こちらのやきとりは、生産者が直接肉を解体し調理しているため、通常手に入りにくい部位もたくさん揃っています。また、夜メニューではとりすき鍋や地どりの天ぷらも楽しめます。



キッチン ノア



豪快にかぶりつきたい、ボリュームたっぷり八ヶ岳バーガー。

▲左、ねっとり濃厚なアボカドバーガー(¥900)。
 右、チェダーチーズが美味しいチーズバーガー(¥900)。

DATA

住所 / 山梨県北杜市小淵沢町400番
 八ヶ岳リゾートアウトレット内
 電話 / 0551-20-5266
 営業時間 / 10:00 ~ 20:00
 (季節により異なります)
 定休日 / なし

八ヶ岳リゾートアウトレット内にある、ジューシーな手捏ねハンバーグと自家製トマトソース、新鮮な野菜をサンドしたボリュームたっぷりハンバーガーのお店。特にこれからの季節は、高原の空気に包まれたテラス席で思いっきり豪快にかぶりつきたいです。アウトレットもでき



そば処 おっこと亭



DATA

住所 / 長野県諏訪郡富士見町乙事 3777-3
 電話 / 0266-62-7188
 営業時間 / 10:00 ~ 18:00 (季節により異なります)
 定休日 / 月曜日(臨時休業あり)

家族みんなでそば打ちに挑戦。自分で打ったおそばの味は格別!



▲そば打ち体験 ¥5,600(約4人分)



▲みんな真剣です。

地元のおばちゃん達の親切な指導でそば打ち体験。打ちたて、ゆでたての美味しいおそばができました。そば打ち体験は要予約です。



山梨銘菓「信玄餅」がのっています。黒蜜とききな粉がマッチして、これはもう和風のバフェのよう。

八ヶ岳パーキング、他『信玄餅ソフトクリーム』



清里名物、ジャージー牛乳のソフトクリーム。八ヶ岳の定番です。

清泉寮『ソフトクリーム』

八ヶ岳の新鮮ミルク。だからこそ、美味しい。牧場が多く、新鮮な牛乳が豊富な八ヶ岳。特に、ジャージー牛乳は乳脂肪分を5%以上含み、無脂肪分、カロチンを多く含む濃厚な牛乳です。美味しいソフトクリームやジェラートがたくさんありますが、今回はほんの一部をご紹介します。夏の日差しも爽やかな高原を散策しながら、あなた好みの味をさがしてみませんか?



種類豊富でフルーツや野菜、お米のジェラートもあります。素材をいかしたナチュラルな味は、何度でも食べたくなります。

道の駅 はくしゅう『ジェラート(夏みかん)』



生乳100%。ふわふわの食感とさっぱりした優しい味わいがたまりません。今までになかったタイプのソフトクリーム。牛乳の白さそのままの色が印象的。

清里ミルクプラント(ともにこの森内)『ソフトクリーム』



地元産の冷凍いちごをヨーグルトアイス。その場でミックス。とても爽やかで、後味もさっぱりです。

道の駅 こぶちざわ『フロズンヨーグルト(ストロベリー)』



ブルーベリーの味が濃く、甘みの中にも爽やかさが広がります。サラッとした食感です。

美しの森 清里『高原ソフトクリーム ブルーベリー』



清里名産物の花豆がソフトクリームに。ほのかな花豆味が絶妙です。ミルクでコクがあり、甘すぎない後をひく美味しいです。

メリーゴーラウンドカフェ(萌木の村内)『花豆ソフトクリーム』



アップルパイが有名なお店ですが、天然酵母のパンやジェラートも美味。さっぱりとした優しい甘さです。

パイの家M-1『ジェラート(ブルーベリー)』



アイスやケーキなどを作っている行程を見学。アイスの試食もできます。

シャトレーゼ 白州工場『工場見学』



ジャージー牛乳100%。濃厚な味わいとさっぱりした後味が楽しめます。ソフトクリームも美味しい。

ジェラテリア野の花牧場(八ヶ岳リゾートアウトレット内)『ジェラート(抹茶)』



工場直送のジャージー牛乳を使用。下に入っているヨーグルトと混ぜて食べると、濃厚なコクと酸味のバランスがクセになる味わいです。

㈱ヤツレン ソフトクリーム売店『ジャージー牛乳ソフトクリーム&ヨーグルト』

CRIデザインオフィスでは、今年の春から『八ヶ岳の自分の別荘の庭にキッチンガーデンをつくる』というプログラムをおこなっています。

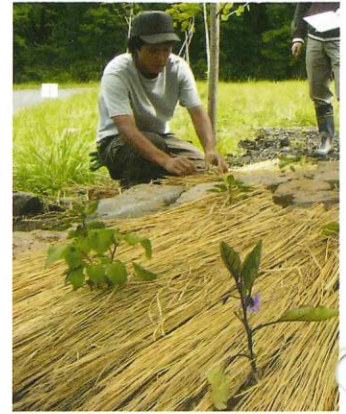
安全で美味しい野菜は八ヶ岳でつくる

キッチンガーデン プログラム レポート②

先日2回目の講習を終えたキッチンガーデンプログラム。今回の講習では剪定と雑草、害虫対策の現地講習を行いました。「なかなか身近に無農薬栽培を教えてくれる人がいない」「特に知識もなく、栽培方法を教えてくれ、肥料も分けてくれるので参加した。」「夫婦で一緒にできるところがいい。」と参加者の皆さん。まだ始まったばかりでおもしろさを感じるまでには至っていないようですが、やはり安全で美味しい野菜がほしいとおっしゃいます。

「スーパードで買ったトマトは真夏のものでも青臭くもなんともない。子供のころのトマトってバケツに井戸水を汲んで冷やして食べたんだよね。甘味と酸味と青臭さがあった、それをもう一度再現したかったんだ。」とおっしゃいます。でも昨年は失敗。赤くなる前に実が落ちてしまったそうです。今回のプログラムにはトマトがないので、今年は極秘裏にトマトを作りたいとおっしゃっています。参加者の中で一番順調に苗が育っています。

「朝起きて、ちよつと庭に行つて、むしつてくる。すぐに朝飯のサラダが山盛りになつちゃうんですよ。」
「やはり自分で育てたものを食べるのは安心で美味しい。」
と、とても楽しそうにおっしゃいます。子供の頃に食べたトマトの味をもう一度味わいたくて家庭菜園を始めた倉岡オーナー。以前から畑に興味があったが知識や経験はなく、井上さんのサポートを得てのスタートとなりました。



敷き藁の説明をしています



野菜について語る倉岡オーナー



講師の井上さん



枝豆の苗を植えました

今回の夏野菜プログラムは9月まで。その後は秋野菜のプログラムが始まります。手間はかかりますが安全でおいしい野菜を楽しみながらつくりませんか？皆さんのご参加をお待ちしています。

講師を務める井上農場の井上さんは、「八ヶ岳のような高冷地は虫がつきにくいし、病気が発生しにくいので無農薬・無化学肥料栽培に適しています。同じ野菜なら自分で作ったほうが絶対美味しいです。肥料をいっばい与えてすぐに大きくすることは簡単です。しかし、もつと育てるプロセスを楽しむ、子供を育てるように野菜に対する気配りを見直すべきなのではないでしょうか？」
と、肥料作りからこだわり、丁寧に野菜を育てています。
8月には井上農場でじゃがいも掘り体験を行いますので、是非皆さんご参加ください。

イベントのご案内

- 7/19(土) セルコホーム八ヶ岳 完成見学会**
＜時間＞10:00～17:00 八ヶ岳ショールームにご来場ください。
 - 7/20(日) 湧水めぐり～井詰湧水・大滝湧水～**
＜参加費＞500円 ＜時間＞9:15 八ヶ岳ショールーム集合
 - 8/2(土) 井上農場のじゃがいも収穫体験**
＜参加費＞1,000円 ＜場所＞井上農場 じゃがいも畑(長坂)
- お申し込み
お問合せ CRIデザインオフィス甲信支社/八ヶ岳ショールーム
TEL.0551-32-3242 田邊(たなべ)まで

スタッフ紹介



井出 将史(いで まさし)
S60年4月18日生 O型
福島県生まれ 3歳より山梨県北杜市在住
趣味 サッカー・ツーリング

サッカーが好きで地元の社会人クラブチームでウイングをやっています。キレイな空気の中でスポーツをすると気持ちがいいです。実家は土木関係の会社ですが、建築に興味を持ち、去年の5月にCRIデザインオフィスに入社しました。現在は先輩のサポートを受けながら現場監督の勉強の毎日です。

編集後記

新緑が芽吹きはじめたころから、毎週八ヶ岳に取材に行きました。これからは緑がもっと濃くなって、気持ちの良い季節です。さて、今号は「溪谷・滝」と「ソフトクリーム・ジェラート」を特集しましたが、いかがでしたでしょうか？ご意見・ご感想・ご要望等お聞かせいただければ幸いです。

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
＜フリーダイヤル＞0120-329-008 ＜フリーファックス＞0120-948-770

■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