

八ヶ岳スタイル

Life Style Magazine
for YATSUGATAKE
2009 Spring

Vol.5

●オーナーズヴォイス

4年目の春を迎える宮田さまご夫妻を訪ねて。

家内のひと言で、
すべてが始まりました。

●イベントレポート

倉岡さんちの味噌作り教室
井上農場の農業体験

●春を満喫

桜の名所
美味しい八ヶ岳

家内のひと言ですべてが始まりました。

昭和21年生まれ。団塊世代の走りの世代である宮田さまは、今から4年前、定年になる1年前に会社を辞め、八ヶ岳に移住されました。取材に伺った日は、3月中旬にも関わらず雪の舞う寒い日。そろそろ趣味以上に本格的に始めた畑の準備をしなければならない季節ですが、この日は2匹の愛犬、ミニチュアダックスフンドと一緒にくつろぐリビングでお話を伺いました。



年をとったら、何をやるんだらう？

「現役で仕事をしていた頃はね、登山が好きで、よくアルプスなんかにも泊りがけで行っていました。」山登りやアウトドアが好きだったことから、年をとったら山に住みたいなと思うようになった宮田さまご夫妻。最初は何となく思っていた夢が一気に現実のものとなった背景には、あるきっかけがありました。

「50代も半ばを過ぎた頃、友達と定年になったら何をやるんだい？という話をよくしていました。もちろん家内ともそんな話をしていました。」

それまで宮田さまは愛知県にご自宅を所有され、八ヶ岳にもう一軒家を持つというのを、どうすれば実現できるのかを悩んでいました。

「だったら両方の家を持つなんて考えないで、山へ引っ越せばいいんじゃない。」
奥さまの勇気あるそのひと言で宮田さまの移住計画は一気に動き始め、別荘探しを始めてすぐにこの場所に巡り会え、「まさに衝動的」に購入を決意されました。

「家内のひと言が大きかったですね。」

両方所有するのは無理だから、こちらを選ばないといつていうシンプルな考え方ですよ。やっぱり女性の決断力は強いですよ。私はどうしようか悩んでいたんですけどね。」

野菜作りへの挑戦。

「人それぞれの価値観が違うから一概には言えませんが、年をとってから何もしないでいたら、それこそボケてしまうのではないかと、このへ来てたら何かをしようと考えていました。」

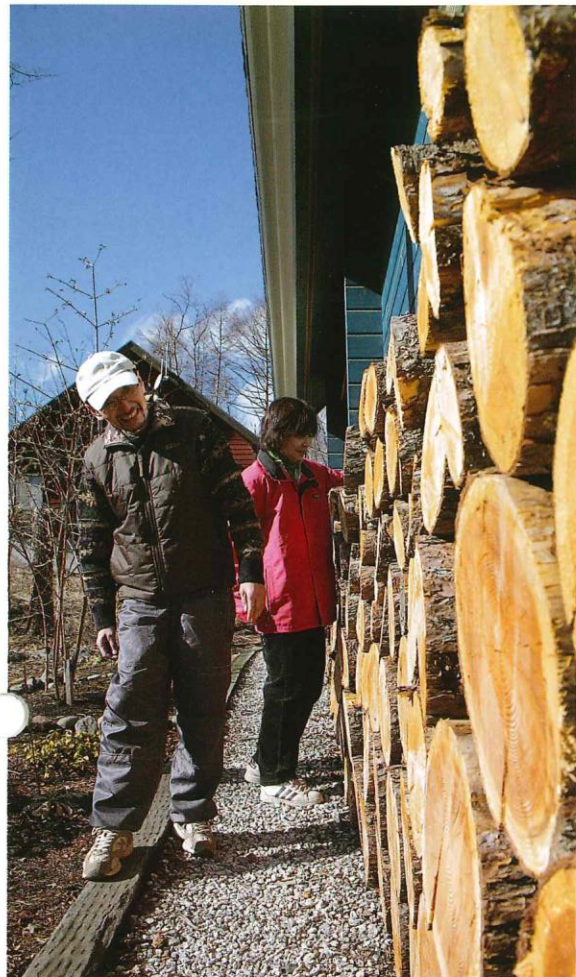
愛知県に住んでいた頃から、ご近所の方に家庭菜園を教わってもらい、少しずつ野菜作りも始めていたのですが、八ヶ岳では本格的に取り組みました。近くの畑を通りかかった時、農家の方に相談したところ、あれよあれよという間に畑を貸していただけることになり、いきなり200坪の農園主になった宮田さまご夫妻。

「こちらの方はみなさんとても親切な方ばかりで、いろいろ教えていただきながら野菜作りを始めました。」最初の年からじゃがいも、たまねぎ、ほうれん草、トマトにイチゴなど20種以上の野菜や果物を作り、

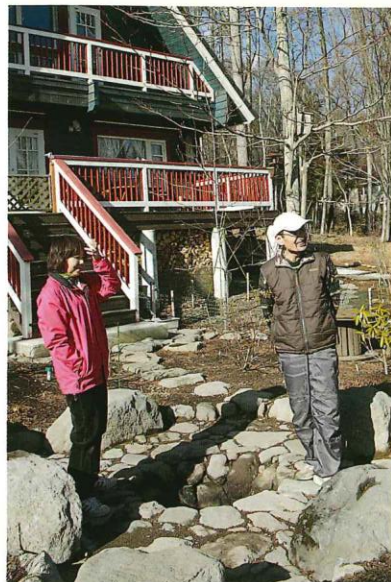
夏に採れたブルーベリーの砂糖漬けシャーベット。雪の降る日に窓の外を眺めながら、薪ストーブの前で食べると、格段に美味しさが増します。



夏の畑の様子。宮田さまご夫妻の農的ライフスタイル。



薪割り冬の間のメインの仕事。きれいに積み上げられた薪を見ると、宮田さまの技能士としてのセンスを感じさせます。



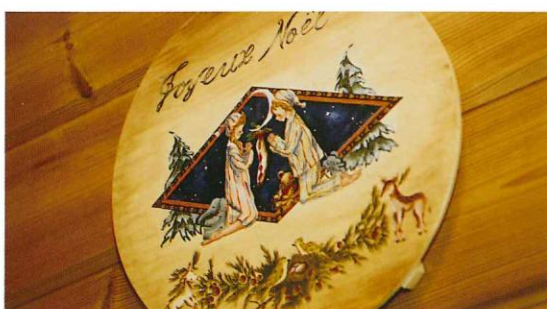
大きな炉もご夫婦の労作。「ここで焼き芋を焼いて食べるんですよ。」最大の贅沢ですね。



冬でも手入れの行き届いたお庭。クリスマスローズが色鮮やかに咲いています。



「夫婦で考え方が合わないとうまくいかないでしょうね。我が家の場合は家内の大胆な思い切りで、八ヶ岳生活が実現したようなものです。」と笑顔のご主人。



トールペインティングやキルトなど、奥さまの多芸ぶりとセンスのよさを感じさせます。

好きなことばかりさせてもらってますから。
宮田さまの別荘を訪問して最初に感じたのは、外観のデザインが際立っていることとお庭の手入れのよさ。そしてお宅にお邪魔するとトールペインティングや、パッチワーク、キルト、絵など奥さまの多芸ぶりが目を惹かせてくれます。「今までずっとやりたいなと思ってたことを、いろいろ楽しくやっていきます。今度は犬の絵を描こうと思うので犬の写真を撮っているんですけど、なかなかうまく撮れなくて。」畑や庭作りも、イメージは奥さまが描いて、作業はご主人という役割分担で八ヶ岳の生活を満喫されている様子。

畑の野菜の隣に植えた、6本のブルーベリーの木。1本は枯れてしまったが、5本の木からたくさん大きなブルーベリーが採れて、砂糖をまぶして袋に入れて冷凍しておくだけでデザートができあがり。山栗もたくさん採れるし、新たな楽しみを探すにはこと欠かないとおっしゃいます。

「それに、こちらの人はとても親切なんです。最初はどんな人たちがいるんだろうって思ってましたが、人間関係で悩んだことは全然ないですね。」

まだまだ現役の宮田さま。
実はご主人、八ヶ岳に移住してから、お勤めの仕事を再び始めています。以前は技能士としてメーカーに勤務していましたが、同じ北杜市内にあるメーカーの工場では技術者募集の広告を見て応募したら、すぐに採用され、以来今でも週に3日出勤されています。

「自分の技術にはある程度自信は持っていたんですけどね、こちらの工場にも凄腕の方が多いので、それまで私もまだまだ頑張らないと、と思いつつ仕事をさせていたいています。」

「以前勤めていた大手メーカーの時よりも、今の方が仕事が面白いという宮田さま。定年前に会社を辞めたからこそ、移住計画も、新しい仕事との出会いも、そして趣味で始めた野菜作りと、様々なことに取り組めたのではないのでしょうか。」

「いつになったら穂高に行けるのかって、楽しみはもう少し先にとっておきますよ。」とお二人は素敵な笑顔で話してくれました。

ですね。別荘に暮らしている人たちもみんないい人ばかりです。」

倉岡さんちの味噌作り教室

春 一番が吹き、季節はずれの暖かさだった2月14日に八ヶ岳シヨウルームで味噌作り教室が開催されました。

この時期は「寒仕込み」といって雑菌が少なく、おいしい味噌を仕込むには昔からよい時期とされています。

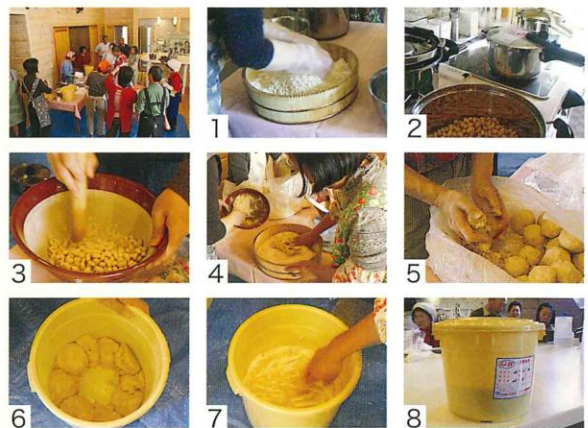
先生の倉岡さんは、もう何年も自家製味噌を作っている大ベテラン。一通りの説明の後、作業スタート。材料は大豆と麹と塩だけ、もちろん添加物は一切入っていません。実際に作ってみると、大豆と麹を混ぜてこねる作業は思ったよりも力仕事です。約3時間の作業でしたが特別な日は暖かく、大豆をゆでる

鍋の火と味噌をこねる熱気で室温も上がり、寒仕込みというよりも暖仕込みになってしまいました。作業終了後に、昨年倉岡さんが作った味噌で味噌汁をいただきました。素朴で、どこか懐かしいような味わい。「手前味噌」という言葉の語源も、自家製の味噌の風味を自慢することで、昔は各家庭で作っており、蛋白源として貴重な保存食だったという、まさにスローフード。熟成の違いだけでもそれぞれの家庭の味が楽しめます。

この日は暖かく、大豆をゆでる

作業手順

1. 麹と塩を混ぜ合わせます。
2. 一晩水につけた大豆を圧力鍋で煮ます。圧力鍋が沸騰したら弱火で5分蒸らします。
3. 大豆が煮えたら豆をすりつぶします。粗めにつぶすと豆の形が残ります。好みに調整しましょう。
4. 大豆と麹を混ぜて耳たぶくらいの硬さに練ります。
5. 球状に丸めて味噌玉を作ります。
6. 用意した容器に投げ入れます。空気が入らないようにするのがポイントです。
7. 最後は表面をたいらにしてラップで密閉し、ラップの表面に塩をまぶします。カビの発生防止と重しの役目を果たします。
8. ふたをしたら約半年間熟成させて完成です。



美味しい八ヶ岳

八ヶ岳の旬の野菜をゆつたりと味わえるお店「悠山房」。

オープンして今年で14年目を迎える、イタリアンとフレンチを中心としたアットホームな雰囲気のカフェレストラン。ご主人のイクオさんがサービス、奥様のトモコさんが料理を担当。



旬の果物のデザートも充実。

ご両親と別荘を建て、しばしば八ヶ岳に来ていたが、当時は周辺に食事できる施設が少なく、自分たちが八ヶ岳で食事を楽しむならこんなお店がいい、と始めました。地元で採れたばかりの新鮮な野菜を使い、あっさりとした上品な優しい味付けで素材の味を引き立てています。特に野菜が美味しいと別荘族のリピーターも多い。その時々旬の食材を使うためメニューは約3週間ごとに変わり、訪れるたびに違う料理が楽しめます。メニューは電話でご確認ください。

農業体験の講師、井上農場さんも野菜を提供しています。トモコさん曰く「井上君の野菜はクオリティが高い。」と、特にトマトを絶賛。井上農場のトマトを知ってしまうと他のトマトが食べられなくなるおっしゃいます。いま農業体験を行っているたまねぎも、収穫したらこちらで味わえます。甘味がたまらない「新たまねぎのポタージュ」がおすすすめ。旬の時期だけの期間限定メニューなので、お楽しみに。人気のお店なので、連休などは予約をすると確実です。

■Café & Restaurant 悠山房 (ゆうさんぼう)
北杜市小淵沢町上笹尾 3332-1736 tel.0551-36-5102
営業時間 / 11:30 ~ 16:00 (ランチのみ) 休業日 / 火・水・木曜日 (冬季休業)



手前「真鯛のポアレ菜花のソース春野菜添え」、奥「牛挽肉の網脂包み焼きポテトグラタン添え」



素敵な笑顔のご主人と奥様。



井上農場のトマトで作ったトマトソース。



この看板が目印です。

イベントレポート

CRI デザインオフィスでは、未経験の方でも楽しく気軽に週末農業を体験していただけるよう取り組んでいます。

井上農場の農業体験②

小 雨の降る三連休の最終日、3月22日に井上農場のたまねぎ畑で第2回目の農業体験がおこなわれました。

今回は、昨秋に植えたたまねぎとにんにく畑の草取りと施肥の体験です。



井上農場の井上さん。手前がにんにくで、奥が全部たまねぎです。

この日はあいにく小雨が降ったりやんだり。畝の周りには土の養分を吸収する作物の毛細根があり、雨の日などうっかり土を踏み固めてしまうと、作物の成長を阻害してしまうので、畝を踏まないように慎重に畑の中を歩きます。



畑の隅から隅まで、しっかりと草取りをしました。

えてきています。放っておくと大きくなって作物に絡みついて枯らせてしまいます。一般的な大規模農場では収穫まで何回も農業を使い、これら雑草を処理するそうですが、無農業栽培の井上農場ではすべて手作業で地道に雑草を抜いています。



次回予告

次回の体験は4月18日(土)です。暖かくなって雑草もたくさん生えてくるでしょう。がんばって草をとりましょう。参加希望などお問い合わせは0120-329-008まで。

桜の名所

北杜市は日本が世界に誇る名桜のふるさと。今年の開花予想は4月上旬です。



- 1 神田の大糸桜 - しんでんのおおいとざくら 樹齢400年のエドヒガンザクラの変種。県指定天然記念物。
- 2 みどり湖 - みどりこ 八ヶ岳シヨウルームから最も近い桜スポット。
- 3 蕪桜並木 - かぶらさくらなみき 樹齢80年以上のソメイヨシノの並木。
- 4 清春芸術村 - きよはるげいじゅつむら 旧清春小学校の校庭に植えられたソメイヨシノ、約30本。樹齢80年以上の風格ある桜の名所。県指定天然記念物。
- 5 谷戸城跡 - やとじょうあと 国指定史跡に約300本のソメイヨシノやヤエザクラが時期をずらして咲き誇る、絶景スポット。
- 6 三代校舎ふれあいの里 - さんだいこうしゃふれあいのさと 明治・大正・昭和の校舎が現存する校庭のソメイヨシノ。
- 7 真原桜並木 - さねはらさくらなみき 750mに渡る200本以上のソメイヨシノのトンネル。
- 8 実相寺の山高神代桜 - じっそうじのやまたかじんだいざくら 日本三大桜のひとつで推定樹齢は1800年とも2000年とも言われるエドヒガンザクラ。国指定天然記念物1号。



CRI デザインオフィスでは『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きました。今回はレポート最終回です。

キッチンガーデンプログラム

レポート5

昨年9月にスタートしたキッチンガーデンプログラム秋・冬野菜編。今回は12月13日、最後の講習会です。大根、白菜、小かぶ、水菜など9月に苗植え・種まきをしました。いよいよ収穫です。

無農薬・無化学肥料の野菜作りのために。

今回の講習は、前回集めた落ち葉で腐葉土堆肥を作ります。この落ち葉の中には森の地面から拾ってきた土壌発酵菌も混ざっています。落ち葉を広げ、鶏ふんを混ぜ、水をジャブジャブかけて足で踏み、水分を含ませます。



鶏ふんを混ぜます。



水をかけて踏み込みます。

さらにその上に落ち葉を乗せ、鶏ふんを混ぜて、を何度か繰り返し、これをビニールシートで覆い、2週間に一度スコップで外側と中側を入れ替える、切り返しを行います。切り返すことにより、酸素と水分を調節して醗酵分解を促進し、均一な堆肥になるのです。あとは微生物の力にまかせておけば、約半年後には堆肥として使用できるようになります。まさに八ヶ岳の自然の堆肥です。これでまた、安全・安心な夏野菜を作りましょう。



講師の井上農場の井上さん。手に持っているのは土壌発酵菌の塊です。

いよいよ、冬野菜の収穫。

講習のあとは、プログラム参加の皆様がキッチンガーデンで収穫した野菜を持ち寄り、収穫祭をしました。自分で育てた野菜は、味が濃くてみずみずしく、とっても美味しいです。



春・夏野菜編、秋・冬野菜編と続いたキッチンガーデンプログラムはこれで終了となりました。引き続き、井上農場さんの指導のもと、農業体験にチャレンジしていきます。皆様ぜひご参加ください。

スタッフ紹介

甲信支社 / 営業部
市後崎 長秀 (いちごさき おさひで)



八ヶ岳勤務になって5年目、四季がはっきりしているここでの暮らしは、日々新しい発見があります。別荘または新たな終の棲家をお探しの方に、その素晴らしさを少しでもお伝えできれば嬉しいです。どんなことでもお気軽にご相談ください。八ヶ岳ショールームでお待ちしています。

お友達をご紹介します

別荘ライフにご興味のある方をご紹介します。お一人ご紹介につき紹介謝礼¥5,000分、ご成約されたら成約謝礼¥100,000分の商品券を進呈いたします。営業担当または下記までご連絡ください。

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
TEL.0120-329-008 FAX.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

編集後記

最近、農業に興味を持つ方が増えていますが、「実際に始めてみると大変だ」という声をよく聞きます。私たちは、農業の経験のない方や時間がない方がもっと気軽に八ヶ岳で、土に触れ、野菜の世話をし、収穫を楽しめる。そんな機会をつくっていきたくと考えています。