

一番のごちそうは 素朴な食材×大自然

春の山菜から夏の川魚、秋のきのこから冬のジビエ。里山で暮らす人々は、四季折々の食の恩恵を享受している。それらは、先人達の知恵により素朴な郷土食として今に伝わる。古き良き日本の田舎料理であり、日本人の心であるといえるだろう。そんな山の味覚をダイレクトに味わいたいなら、その地に向いて味わうことをおすすめしたい。「生きた旨み」は、その土地を知り尽くしている者だけが引き出せる業だからだ。土地、自然、食材、業。そのすべてが一体となったとき、素朴な料理は、最高の贅沢料理へと変化していく。

また、蕎麦打ち体験やこんにやく作りなど、田舎のおかあさんたちが教えてくれる創作体験にもチャレンジしたい。自ら手をかけてできあがった料理の味はまた格別な感動を与えてくれるものだ。そして、旅の思い出をより濃いものにしてくれるだろう。

遠方からわざわざ訪れる価値がある「蕎麦打ち体験」。蕎麦はその日の気温、湿度によって水の分量が異なるため、豊富な経験が必要。名人たちの見極めが肝心となる。
[写真右下]地元の舞茸の天ぷらがのった香り豊かな蕎麦。

蕎麦 Soba



蕎麦本来の風味を感じて。里山グルメの代表格

優れた水質を誇る北遠エリアには、蕎麦を提供する店が多く存在する。なかでも、休憩スポットの定番である「道の駅くま水車の里」は、蕎麦道としても有名。地元「元気のな」が「あさん」たちが作る蕎麦は、どこか懐かしく、力強さを感じさせられる。

食すだけでなく、ここでは「蕎麦打ち」も体験できる。先生は「蕎麦打ち名人」である地元の「かあさん」たち。蕎麦粉から水まわし、練り、伸ばし、切るまでの作業を、丁寧に教えてくれる。自分で打った蕎麦は、茹でてその場で食べることも、おみやげとして持ち帰ることもできる。里山の風景を眺めながら、渾身の一杯を打ち上げてみてはいかがだろうか。

Let's 体験! 蕎麦打ち体験 2,550円(蕎麦300g) 所要時間:約1時間
※蕎麦100g追加につき+850円。
※打ったお蕎麦は「食事処 かあさんの店」で食べことも可能。(お一人様+630円)
※要予約。電話またはHPの体験予約フォームよりお申込を。

道の駅 くま水車の里
⑤ 浜松市天竜区熊1976-1 ☎053-929-0636 <http://kunma.jp/suisha/>

椎茸 Shiitake



椎茸の概念が変わる!豊かな旨みと香り

天 竜川水系の自然、昼夜の温度差などの好条件に恵まれた北遠地域は、椎茸の名産地。肉厚で香気が高く、冬場には「山のアワビ」と称される椎茸の最高峰「花どんこ」が生産される。その上品な香りとおアワビのような食感、高級料亭でも重宝されるほど。「原木産」の「里」と呼ばれる「道の駅いっぶく」は、地場の乾燥しいたけを使った意外な加工品が評判を呼んでいる。コロッケや蒸しパン、さらにはソフツクリーミングまで、里人たちの知恵と工夫が詰め込まれた、椎茸の奥深さがここにある。



奥から抜けるしいたけの香りがクセになる、しいたけソフト330円。

マイしいたけ友の会



しいたけのほだ木のオーナーになれる!

椎茸栽培農家の指導により、原木の伐採や菌打ち、収穫までを体験できる会。全国でも珍しい取り組みで、地元だけでなく関東圏からの希望者もいるそう。募集は、毎年10月頃から開始される。

道の駅 いっぶく処横川
⑤ 浜松市天竜区横川3085 ☎053-924-0129 <http://www.yokokawa.ecnet.jp/>

創って、食べて 里山グルメ

悠久の大自然が育む山の幸と、人情味あふれる里人たちによって生み出される里山グルメ。素朴な食材をどのように調理していただくのか。誰と味わうのか。四季の移りを感じながら、新しい食の発見を。



ジビエ料理 Gibier

ジ ビエとは、山間部を中心に古くから食べられていたカモやキジ、シカやイノシシ、野ウサギなどの野生鳥獣のこと。ヨーロッパの人々にとっては欠かせない「冬のごちそう」であり、フランス料理の定番だ。晩秋から冬にかけてたっぷり栄養を蓄え、旬を迎えたジビエは、脂肪が少なく身が引き締まっているのが特徴。浜松の山間地域でも、昔から猪肉を使用したポタン鍋などのジビエ料理が親しまれ、地元の郷土料理として根付いている。そんなジビエ

エをフレンチスタイルで提供するレストラン「船明荘」は、森と川からの贈り物を地元野菜とともに味わえる名店である。目の前には、桜で有名な船明ダムが広がる絶景ロケーションも人気の秘密だ。東京や本場フランスで修行をしたシェフが腕を振るう料理は、どれも繊細かつダイナミック。「しっかりと食べた」という記憶が残る、安定感のあるコース料理でいただきたい。メインのチョイスは、冬はジビエ、夏は清流の恵鮎がおすすめだ。

コースは2,900円〜。写真の料理は、豚の血のテリーヌ(ブーダンワール)、原木しいたけのスープ、ヤマドリ roast。料理内容はその日によって変わるため、予約の際にご確認を。

ブレない食材とシェフの技。田舎のフレンチ、ここにあり

鮎【あゆ】 Ayu Fish



北遠の夏を彩る天然鮎。塩焼きが一般的だが、シェフの手に掛ければフレンチスタイルに。たて酢のバターソースを添えて。

ダム湖を望む 優雅なひととき

天竜川の最下流に位置する「船明ダム」が一面に広がる。田舎ならではの眺望。流れがほとんどない穏やかな水面であり、ボート競技などの湖面利用が盛んだ。多種類の鳥も観察できる。



船明荘 ふなぎらそう
⑤ 浜松市天竜区船明175-1
☎053-925-2039
<http://funagirasou.hamazo.tv/>

まだまだある! こんな施設

Let's 体験!

こんにやく作り体験 1,200円
(こんにやくのお土産・昼食付)
所要時間:約1時間
※5名〜。電話にて要予約
※味噌作り、季節の果物を使ったジャム作り、蕎麦打ち体験も可能。

地域の食材を使った商品を加工・販売している、龍山地区の「ドラゴンママ」は、加工体験もできる施設。こんにやくの皮むきから体験できる「こんにやく作り体験」がおすすめ。風味豊かで絶妙な歯ごたえの生こんにやくは、鮮度抜群で刺身でも美味。

ドラゴンママ ⑤ 浜松市天竜区龍山町瀬尻930-11 ☎053-968-0011



五感が喜ぶ 田舎 アンビ