

観光まちづくりかわら版

富士山と湖と高原のまち 日本の湖水地方

富士河口湖町の観光に関する興味深い情報やまちづくり情報などを紹介するかわら版です。

精進・本栖エリアではジビエ料理の開発に取り組んでいます

ジビエ(gibier)とはフランス語で「狩猟鳥獣肉」のことで、ヨーロッパでは不可欠な食文化として大切にされています。秋や冬になると、フランス料理店などではジビエ料理が「旬のメニュー」として人気があるそうです。

一方、富士河口湖町では野生のシカによる農作物などへの食害が目立つようになり、それに伴う被害の増加を食い止めるため、有害獣捕獲が積極的に行われるようになってきました。シカによる食害は、特に富士ヶ嶺地区の牧草地への被害が深刻で、広大な青木ヶ原樹海を集団で移動するシカに対して狩猟以外に対策はない状況でした。

このような背景のなか、旧上九一色村地区では、有害鳥獣として駆除されるシカを食肉として有効活用し、ジビエ料理を富士河口湖町の新たな特産品として提供し、地域の活性化を図りたいというアイデアが出てきました。

まず平成19年度には、精進地区と本栖地区の観光事業者たちが「創作郷土料理研究会」を立ち上げ、東京の江上料理学院の協力も得ながら、シカ肉を使った「鹿カレー」のレシピを開発しました。薄切りにしたシカの背ロースに赤ワインやカレー粉をまぶして両面を焼き、ルーと煮込み、7種類のスパイスを使った香り豊かなカレーです。平成20



鹿カレー

年からは両地区の食堂や旅館などで「鹿カレー」が提供され、観光客に好評を得ています。他にも「豆乳しゃぶしゃぶ」「竜田揚げ」「シカのたたき」「マリネ」など、鹿カレー以外のレシピ開発も進んでいます。

また、迅速な食肉加工処理が求められるジビエ料理を特産品化するためには、捕獲したシカを食肉に加工する施設が必要なため、町では平成21年3月に精進地区に「食肉加工施設」を整備しました。これによって、新鮮で美味しいジビエ料理を提供できるようになりました。

富士河口湖町の新たな名物料理である「鹿カレー」をぜひ一度お召し上がりください。

観光まちづくりカレッジが「富士河口湖町再発見ツアー」を行います

第4弾

“御師の里”河口を歩く ～知られざる富士信仰の謎に迫る～

御師の里・河口には、平安時代まで遡ることができるといわれる富士信仰道者の宿坊集落「御師の里」が奇跡的に残っています。最盛期には120軒以上あったという御師宿坊の伝統文化は、一見すると人々に忘れられ、消滅したかのように見えます。しかし、車を降りて、立ち止まり、ゆっくりまちを散策してみてください。古い筆筒の引出しの奥を見るように、忘れられた文化がここかしこに見られたり、感じられたりします。ここには往古の御師文化や郷愁を誘う昭和の遊びや伝承、古来より伝わる「稚児の舞」や古代信仰を彷彿とさせる「道祖神」などの祭りがしっかりと残っています。日本人が決して忘れてはならないものがここにあります。

今回のツアーは、御師の里河口を歩きながら、知られざる富士信仰の謎に迫るツアーです。



浅間神社

開催日:平成22年3月28日(日) **時間**:午前9時00分～午後3時20分(昼食:各自) **定員**:先着15名

集合・受付:午前9時 河口湖美術館大駐車場(美術館向かい) **参加料**:無料

プログラム: (1)富士信仰の道を巡る(約3時間) (2)旧鎌倉往還(御坂路)を巡る(約1時間30分)
(3)茶話会(コーヒー・サービス)

参加申込み方法:3月24日(水)までに、電話、FAX、電子メールのいずれかの方法で、お名前、連絡先、参加人数を観光課 観光振興支援室(担当:久保)までご連絡ください。

(当日の詳細に関する案内は申込者に別途ご送付します)

お問合せ:観光課 観光振興支援室 TEL 72-3168 / FAX 72-2817 / Eメール kanshin@town.fujikawaguchiko.lg.jp