町の文化財紹介

富士河口湖古の小径

山国のマグロ文化
― 野を駆け、峠を越える海の幸 ―

戦国時代の武将、武田信玄が敵の上杉謙信に塩を送ったという有名な逸話がありますが、海のない甲斐国、山梨県ではどのように塩を手に入れていたのか、どこから運んでいたのか。人間が生きていくうえで必ず摂らなければいけない塩。そして、富士河口湖町をはじめ、山梨県は全国的にみてもマグロの消費量が多い地域といわれています。山国でありながら、このような海の幸を消費する文化がどうして成り立ったのか今回考えてみたいと思います。

●古代の塩の流通

平成二十二年十月、町内河口地区の西川遺跡の試掘調査によって、奈良時代から平安時代にかけての土器が出土しました。その後、出土した土器を詳しく調べたところ、焼き塩土器と呼ばれる、塩をつくるための土器、製塩土器の破片が三点含まれていることが分かりました。西川遺跡は、河口の集落の中にあり、御坂峠を越える前後の人々が立ち寄り、宿をとり、そして様々な物資の流通を支えていた地域の中心と考えられます。古代（奈良・平安時代）の製塩土器は、これまで甲府盆地の富士川流域（釜無川・笛吹川流域）の遺跡だけで見つかってきており、西川遺跡での発見は、富士山麓、山梨県東部地域で初めての事例となりました。古代の塩の流通は、富士川沿いを通じて行われてきたとも考えられていましたが、御坂路（甲斐路）を通じて塩が甲斐国にもたらされてきた可能性を示す貴重な発見となりました。塩と同様に魚や貝などの海産物も運ばれていたと考えられます。静岡県東部や神奈川県西部の沿岸地域から富士山を東回りして、甲斐国（山梨県）に塩をはじめ多くの海産物が持ち込まれたことが推測されます。御坂路は、のちに「ぬまづ道」とも呼ばれ、海産物の流通の役割が大きかったことを示しています。

山梨県内古代製塩土器出土遺跡分布図

阿難坂にある素堂の句碑(右端)

●「生魚の二十里かける不如帰」

町内精進の居村の北に中道往還の峠のひとつで難所として知られる阿難坂（女坂）があります。この峠には、江戸時代の俳諧・松尾芭蕉の弟子で現在の北杜市白州町出身の山口素堂が詠んだ俳句が句碑に刻まれています。

「生魚の　二十里かける　不如帰」

中道往還は、甲府盆地と駿河湾を最短距離で結ぶ交通路として、中世から近世にかけて馬に載せられた海産物が富士山の西麓を回り多く運ばれていたといわれています。山口素堂の俳句では、馬が駆けるとは表現せず、生魚が駆けて行くという表現になっており、生魚が運ばれるスピード感があふれています。中道往還を通じて運ばれた魚は、生のまま甲府盆地の人々も口にすることができたそうです。

●海がない地域であるがゆえに最高のおもてなし

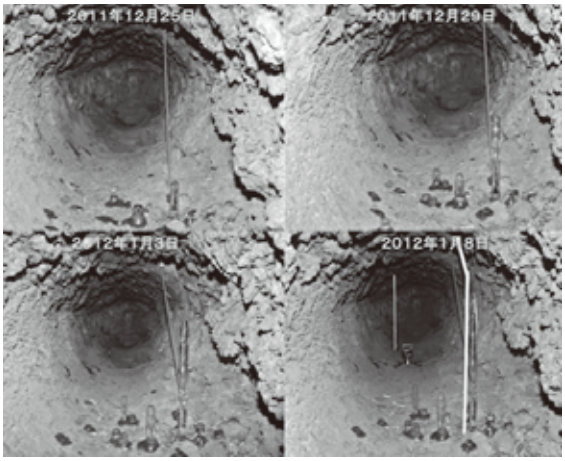
富士河口湖町には、先に触れたように海岸地域と甲斐国（山梨県）を結び海産物の流通を支える歴史の道、鎌倉往還（御坂路・甲斐路）、中道往還などが通り、その中継地として賑わってきました。海がない地域であるがゆえに、この地域にとって海産物は貴重な食材として大事にされてきました。現在でも、町内の旅館やホテル、民宿等では、マグロを出すことがあります。これは、来客にマグロを提供することは最高のおもてなしであるという意識が強く残っているためでもあります。海がない山国で、海産物の高級食材であるマグロを生で食べる。現在では、当たり前のような話ですが、昔の人々は、海でとれた幸を馬の背に載せ、野を駆け、峠を越えて山国へと一生懸命に運んできたという歴史を大切にしたいものです。このような歴史があるからこそ、今でも富士河口湖町ではマグロが提供されています。その土地で獲れるものが特産品という意識だけでなく、歴史を紐解くことで、特産品として位置づけることもできるのではないでしょうか。山梨県で獲ることのできない鮑をつかった煮貝が特産品になっていることも、来客に入手することが難しい貴重な食材を提供したいという「おもてなしの心」から生まれたのかもしれません。近年、町の名物として「カツパ飯」が開発され、マグロを用いているものも多く生み出されております。このように山国「富士河口湖町」のマグロ文化は、今でも発展していると言えるでしょう。今後もマグロ文化の発展から目が離せません。

（富士河口湖町教育委員会生涯学習課）

富士と湖の自然をみつめて

Nature in and around Mount Fuji

溶岩樹型内の氷筍が積雪のない間に大きく生長しました



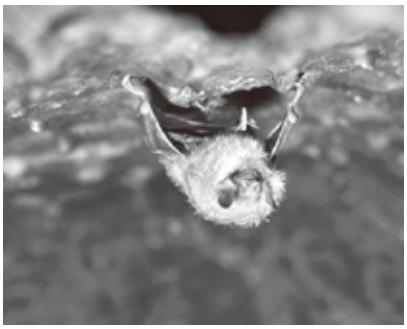
溶岩樹型内で氷筍の観察を始めたことを先月号でお知らせしましたが、中央付近の最も急激に生長した氷筍は、12月22日には数cmだったのが、25日には約20cm、29日には約50cmまで大きくなり、31日には53cm、年を越した1月5日には69cmまで生長、8日には71cmまで大きくなりました（写真）。1月17日に16cm程の降雪があるまで、積雪もなく乾燥した日が続いていましたが、溶岩樹型内では天井から多数の雫が落ちてきて、クリスマス寒波の頃から急激に生長していました。しかし，1月9日以降さらに寒さが厳しくなるとほとんど生長しなくなり、72cm程の高さを保っています。

中央付近の生長がほぼ止まった後は奥の氷筍が生長していましたが、氷るのと溶けるのを繰り返しているようで、ツララが落下して真下で20cm程に生長していた氷筍に当たり氷筍が折れた様子や、70cm近くまで生長した氷筍の根本が徐々に細くなり20分の間に折れて行く様子なども、10分おきのインターバル撮影でとらえることが出来ました。

これまでの予想以上に微妙なバランスで氷筍が出来ているようで、これから３月までどんな変化を見せてくれるか楽しみです。また新しいことがわかりましたら、お知らせしたいと思います。

船津胎内樹型でモモジロコウモリの「モモちゃん」が確認されました

西湖コウモリ穴で678頭のコウモリ類が確認されたことを1月号でお知らせしましたが、今年1月5日に船津胎内樹型内でモモジロコウモリ1頭が確認されました（写真）。これまで船津胎内樹型内では、ウサギコウモリとキクガシラコウモリの2種しか記録がありませんでした。1月1～3日は初詣のため胎内神社は開けていましたが、その時にはいなかったと思われます。4日は休みで1日神社を閉めていたので、この日に裏から入り込み入口近くの天井に止まって眠り始めてのではないかと推定しています。5日も神社を普通に開けて一般の方々が参拝されていましたが、お昼前にサンニチ印刷さんが富士山麓の見所紹介のために撮影に訪れたところコウモリが写り、「コウモリが冬眠していますよ」と教えてくれたものです。その後、「モモちゃん（背中にピンクの1番をマークしたのと、コウモリの名前から）」と呼んで見守っていましたが、7日のお昼までは同じ場所にいたのを確認した後、夕方にはいなくなってしまいました。9日に母の胎内など奥で冬眠していないか調査しましたが、「モモちゃん」やウサギコウモリなどのコウモリ類は全く確認できませんでした。冬眠前に一時的に寄ったのかなとも思いますが、3月まで定期的に調査をしてみたいと思っています。



梨ヶ原の猛禽類（3）　コミミズクが確認されました

12月広報で梨ヶ原の猛禽類の様子を報告しましたが、元旦に町内船津に在住の梶原正剛氏が、「梨ヶ原にコミミズクがいました」と撮影してすぐに報告に来て下さいました。写真のプリントをお願いし、それをここに紹介させていただきました。

コミミズクは小型のフクロウの仲間で、草原を中心にネズミなどを捕まえて生活している冬鳥で、山梨県の準絶滅危惧種に指定されています。昼間は草むらにいることが多いそうで、なかなか姿を見せてくれない鳥ですが、運良く木の上で休んでいる所を撮影されたとのことです。昨年噂のあったコミミズクが実際に見つかったことで、梨ヶ原の猛禽類は11種になり、改めて広い草原環境の大切さを感じています。

ショート・ニュース

○NHK BSプレミアムで元旦と8日の2回にわたり、胎内樹型を含む溶岩樹型や溶岩洞穴が紹介されました。

○昨年9月22日に申請、10月14日に申請受理された「NPO法人富士山自然保護センター」が、1月13日に内閣府から正式に認証されました。

ご意見・ご質問は、TEL 0555－72－4331（FAX 72－4341）　河口湖フィールドセンターまで

募集

郡内地域産業振興センターから ～みんなの手芸展～

郡内地域のクラフト愛好家グループによる作品展を開催します。手芸体験教室も行います。

■開催日時　2月18日～26日（20日は休館日）午前9時～午後5時（最終日は4時）
■出展作品　染め物、編み物、パッチワーク、絵画、切りえ、押し花、陶芸など
■開催場所　郡内地域産業振興センター2階
●問合先　郡内地域産業振興センター　富士吉田市上吉田2277-3　TEL24-4406

第17回中小企業組合まつり

■日　時　3月4日(日)　午前9時～
■場　所　アイメッセ山梨　甲府市
■内　容　県の産業基盤を支えている中小企業及び地場産業をより知っていただく事業
◎先着2012名に来場者プレゼント、ご当地グルメフェア、山梨産業物産フェア、山梨クィーンビーズとのフリースロー対決など
●問合先　山梨県中小企業団体中央会郡内支所　TEL0555-22-2166

富士ビジターセンター

「ペットボトルのキャップで富士山の絵をつくろう」

キャップをはめ込み1枚の絵にするものです。集まったキャップは発展途上国の子どもたちのポリオワクチン寄贈のために使われます。キャップをもってお越し下さい。

■期　間　1月1日～2月29日
■対　象　テーマ「富士山とご来光」どなたでも（団体は名前を表記）
■参加費　無料
■募　集　3・4月のテーマ「富士山と桜」の図案を募集しています。

「外川英樹写真展―夜空と富士山―」

星空に浮かぶ富士や月に照らされる富士など夜の富士山の姿をご紹介します。

■期　間　2月1日～3月31日
●問合先　山梨県立富士ビジターセンター　TEL72-0259

県立都留高等技術専門校

○訓練生募集

【OAビジネス科・電気システム科】

■訓練期間　4月～25年3月
■応募資格　高等学校を卒業した者（3月卒業見込み者を含む）
■申　込　2月17日まで　■選考　3月2日

【機械科】

■訓練期間　4月～9月
■応募資格　求職者（ハローワーク登録者）
■申　込　3月15日まで　■選考　個別通知
※3科とも入学料・授業料は無料。テキスト代等は自己負担。

○在職者訓練

＝新入社員講座＝

■日　程　4月5～6日　午前9時～午後4時
■対象者　主として新卒の新入社員の方
■受講料　1000円（別途テキスト代）

＝電気2種電気工事士・筆記試験準備講座＝

■日　程　4月3日～計16日間　午後6時～9時
■受講料　4200円（別途テキスト代）

＝初心者のためのパソコン講座＝

■日　程　4月14日・21日　午後6時～9時
■受講料　2100円（別途テキスト代）
●問合先　県立都留高等技術専門校　TEL0554-43-8911　FAX0554-43-8912

山梨県職業能力開発協会【能力開発講座】

＝パワーポイント2007講座＝

■日　程　3月7日～計6日間　午後6時～9時
■受講料　8500円会員　10500円非会員

＝ワード2007活用講座＝

■日　程　3月15日～計6日間　午後6時～9時
■受講料　8500円会員　10500円非会員

＝塗装教室＝

■日　程　3月6日　午前9時～午後4時
■受講料　3150円
■場　所　山梨県立中小企業人材開発センター　甲府市大津町2130-2
●問合先　山梨県職業能力開発協会　TEL055-243-4916

県立産業技術短期大学【能力開発講座】

＝電子回路シュミレータSPICE入門講座＝

■日　程　3月7～8日　午前9時～午後4時
■定　員　10名　■受講料　3300円

＝国内旅行業務取扱管理者試験講座＝

■日　程　3月21日～3日間　旅行業法　3月26日～3日間　国内旅行実務　午前9時～午後4時
■定　員　10名　■受講料　各4900円
■場　所　産業技術短期大学校（甲州市塩山）　県立産業技術短期大学校
●問合先　TEL0553-32-5202

富士河口湖町

24年2月号（第19号）

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。

町のとっておき食材を味わう試食会を実施します！

観光まちづくりカレッジでは、今年度最後となる第3回目の試食会を以下のとおり実施いたします。
試食会を通じて地元食材を使用したレシピ開発を進めながら、住民の皆さまに地場食材の魅力を再発見していただき、多くのご家庭で使用していただけるよう、その魅力をお伝えします。

日　　時：平成24年 3月8日（木） 13:00～
場　　所：勝山ふれあいセンター（勝山出張所） 2階 和室
内　　容：試食および生産者・調理者からの食材の説明、名物料理や四季のメニュー開発に向けた意見交換
使用食材（予定）：ヒメマス、ワカサギ、シイタケ、ヒラタケ、せいだいも（じゃがいも）、ふきのとう、軍鶏の卵、富士ヶ嶺牛乳
料　　理：前菜、メイン、デザート
参加料金：1,000円／人　　（数量限定・20名まで）
申込方法：参加希望者全員の住所・氏名・連絡先をご記入のうえ、持参、FAXまたはEメールにてお申し込みください（様式自由）。　なお、お申込みは1度に2名様までとさせていただきます。
申込期間：平成24年2月10日（金）～24日（金）
※定員になり次第、締切らせていただきますのでご了承ください。
※締切り後、参加が確定した皆さまには、改めてご案内いたします。

平成２３年７月１５日の試食会

町の食材を使用したレシピを募集します

地場食材を使用した料理のレシピ開発・収集等の一環として、おすすめ料理レシピを募集いたします。
ご応募いただいたレシピは観光まちづくりカレッジで選定を行い、優秀作品に選ばれた方は上記の試食会にご招待させていただきます。さらに、最優秀作品は、試食会のメニューとして実際に調理し、試食会にてご来場の皆さまに披露させていただきます。素材の特徴を活かした美味しい料理、アイデア料理のレシピをお待ちしています！

テーマ食材：ヒメマス、ワカサギ、シイタケ、ヒラタケ、せいだいも（じゃがいも）、ふきのとう、軍鶏の卵、富士ヶ嶺牛乳
※その他の食材や調味料等の使用に制限はありませんので、自由に使用していただいて構いません。
応募方法：料理名、使用食材・調味料（分量など）、調理方法、味をなるべく詳しく記載してください（様式自由）。住所・氏名・電話番号をご記入のうえ、持参、FAXまたはEメールでご応募ください。
応募締切：平成24年2月24日（金）必着　　※優秀作品に選ばれた皆さまには、改めてご連絡いたします。

町のこだわり・とっておき食材　調査レポート③

観光まちづくりカレッジで調査を進めている町のこだわり・とっておき食材について、こだわりの理由やおいしい調理方法など、その時々の旬の食材を中心に、カレッジのメンバーが順次「調査レポート」としてご紹介いたします。

調査レポート③ ふじがね高原牛乳　報告：観光まちづくりカレッジ

「ふじがね高原牛乳」は雄大な富士山麓の、標高1,000mの自然環境のなかで生産されています。豊かな牧草、さわやかな空気、のびのびとした雰囲気の牧場で育つ乳牛によって生産される牛乳は、乳脂肪分が高く、コクのある見事な味わいです。安全でおいしい乳脂肪分3.7%以上を維持するために、生産農家さんは非常に熱心に取り組んでいます。

【こだわりの３つの特徴】

1.［おいしい味］富士山の恵みに育まれた環境のなかで生産される牛乳のうま味を活かした中低温殺菌製法で、一本一本ていねいに生産されています。甘く、濃く、後味すっきり。
2.［品質管理］品質上位の酪農農家の牛乳のみ使用しています。毎回乳脂肪分・残留抗生物質など測定します。万一基準に満たないときは、廃棄処分する厳しい管理システムで品質保持しています。
3.［高い乳脂肪分］品質標示は乳脂肪分3.6%となっていますが、年間の平均値はそれより上になります。乳脂肪分の高い高級な牛乳です。

【ふじがね高原牛乳の特徴を活かした「おすすめメニュー」】

①カフェオレ ②クリームシチュー ③うどんグラタン
【販売店】クレイン農協協働組合富士豊茂支店、オギノ河口湖店など
【生産者】富士ヶ嶺生乳生産組合
【お問合わせ先】JAクレイン富士豊茂支店0555-89-2011

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

西湖いやしの里根場からのお知らせ

冬季企画のご案内

西湖いやしの里根場では「ふるさとの四季」をテーマにした年中行事を行っています。
町民の皆様は無料で入場できますので、お気軽にお越し下さい。

『いやしの里のお正月』　三が日もにぎわいました!

富士山を仰ぎながら、新年をここ「西湖いやしの里根場」で過ごしていただこうと行ったイベントに、大勢のお客様がお越しくださいました。

今や、定番となった地元産古代米を使った餅つき。お客様が参加され、美味しそうにつきあがりました。つきたてのお餅は「きなこ」と「あんこ」をまぶして販売もしました。

この他に、獅子舞が里内をねり歩いたり名前からも縁起のいい、地酒「甲斐の開運」の樽酒や懐かしい羽根つきやコマ、メンコなどを用意。子どもも大人も童心にかえって楽しんでいました。

西湖いやしの里根場では、これからも四季折々の年中行事を通して、皆様にいやしの時間を提供していきたいと思っています。

⑩匠や　企画展

佐々木好正　陶芸 展

2月11日(土)～3月8日(木)

普段使いの器や茶碗を展示・販売いたします。

⑪見晴らし屋　企画展

第8回 写真コンテスト 作品展
動物写真家 中川雄三 作品展

現在開催中～3月4日(日)

「西湖いやしの里根場で見つけた風景」を、和紙プリント紙「おおむらさき」に印刷した作品と中川雄三さんの作品を展示しています。中川雄三さんは、富士吉田市に住み、富士山麓を中心に野生動物の生息調査や記録写真を撮り続けている、動物写真家です。

ふくろう雛作り体験

陶器のふくろう雛の製作です。焼き上がりの時間があるため、少し早目の教室です。女の子の健やかな成長を願い、自分だけのお雛様を作りませんか?

期　間 2月1日(水)～2月28日（火）
料　金 町民特別価格4,000円
所要時間 60～90分
問合せ 土あそび　富士炉漫窯
TEL 080-5024-5735
（まえだ）

いやしの里で炭が出来ました!

かつて根場地区の主産業であった炭焼きを再現し、このたび「根場の炭」が完成しました。
1㎏２００円でお分けしています。

２月２３日（木）「富士山の日」は、お越しいただいた全ての方が無料でご入場できます。
ご友人、ご親戚の方々とぜひお出かけ下さい。
２月下旬からは、『いやしの里のひなまつり』で、春の訪れを演出する予定です。

≪詳細お問合せ先≫西湖いやしの里根場総合案内所
TEL；0555－20－4677　FAX；0555－20－4678
URL http://www.fujisan.ne.jp/iyashi/　E-Mail iyashi@utopia.ocn.ne.jp（12月～3月 午前9時30分～午後4時30分、水曜日休館）
但し、3月21日、3月28日は開館いたします