

玉之湯だより

第61号

発行 平成22年5月1日
玉の湯 フロント係
松本市浅間温泉
TEL0263-46-0573

必然の出会い

女将 山崎 圭子

「その時の出会いが人生を根底から変えることがある。よき出逢いを。」皆さんご存知と思いますが、相田みつをさんの有名な言葉です。

昨今、私にはこの言葉が胸に染み入るようなでき事がいくつもありました。私ばかりでなく玉之湯にとりまして最大のでき事は、昭和63年の玉之湯の第1期大改装以来、板長、総料理長として尽力していただいた草間さんが3月末で退社したことです。22年の長きに渡り、玉之湯の料理を常に評判の良い懐石料理に創り上げ、また若い者を腕の立つ板前に育て、最近では、長野県調理師会の要職を担い、地域や学校の料理講習会の講師を務めるなど、玉之湯にとっても、業界内にとってもなくてはならない人となっていました。一昨年草間さんから「玉之湯の事情が許せば、自分の店を出すという夢を実現させたいので辞めさせて下さい。」と話しを切り出された時には青天の霹靂という思いでしたが、私の心の中に「それでは玉之湯の料理を改革してみたい」との思いもよがり、草間さんの在職している間にその準備を整えていこうと決心し、厨房一同と新たな料理への模索を始めたのです。私にそう思わせたのが、その年の春に「山野草を食べる会」に招いていた

だいた市内の古民家「喜源治」の奥様小松さんの「これからの食生活は身体に良い物、自然の恵みをいただくことに目を向けるべきよ」との言葉でした。さらに、何と偶然にもその言葉に呼応するかのようには、市内で山菜、ジビエ料理の店を営んでいた酒井さんが、当館に勤めることになったのでした。当館にお越しただくお客様も年令があがるにつれ、量はいらさないから、おいしいもの、あっさりしたものをお食べさせて下さいとの声も多く、それなら体に良く、山に近いからこそ容易に手に入る山菜、野菜料理をおいしく召し上がっていただくようと、早速酒井さんの手を借りてバイキングコーナーを出してみました。ふきのとう、よもぎ、のかんぞう、なすな、せり、たんぼぼ、アカシアの花など、普段何気なく目にしていた野草がおいしく和え物、天ぷらなどに調理され、お客様に喜んでいただけるようになり、そこで第2段階として、懐石料理の順番にこだわることなく、目でも楽しめる料理を作ろうと、お客様に最初にお出しする料理に季節を描いた(仮称)創作前菜を手がけ始めました。この3月は安曇野の春を描いて「早春賦」、4月は御柱を見立てた「諏訪の春」、この2カ月で評判もまずまずのようです。この様子を目にして、草間さんも安心して玉之湯を去って行かれました。

草間さんが築いてくれた料理の本質は決して壊すことなく、新たに工夫をし、創り上げていくこれからの料理。それには小松さん、酒井さんとの出逢いがあったからこそ始められたことなのでしょう。

その他、10年程前に当館へお泊りに来ていただいた鬼怒川温泉「花の宿松や」の白井女将さんとの何気ない出逢いから、女将の会「ほのぼのの会」にお誘いいただいたり、昨年の倫理法人会への入会のきっかけを作っていたいたり、そして先日社員旅行で松やさんにおじゃました折に、松やさんが経営されている「相田みつを心の美術館」で「よき出逢いを」の額をあらためてしみじみと読ませていただいたり・・・。

「出逢い」って偶然のようですが、「今思うとそこには出逢う必要があったように思えてなりません。」
当館では、つけもの喫茶を始め、そこで地域の漬物名人から野沢菜、たくあん、梅漬を募集して食べ比べ会を開催したり、毎年「手しごと市」とふれあい音楽会を主催したり、車坐コンサートも10年継続させたりと、色々な企画を手がけています。これは全て「良き出逢いを」作ってほしいからなのです。私もお客様も・・・

今年度も足掛け4年、4回目のスペインへのそばの旅となりました。前号で当館がスペインでも珍しいそばの地ビールを取り入れて、すでに当館の飲料メニューに。去年出展した第6回松本そば祭りの評判が非常に良かったので、引き続き取り扱いは行こうと、先方のメーカーと交渉したところ、二つ返事で『日本市場はあなたにお任せします。』ということになり、ならば今後をスペインとのそばを通じた交流の幅を広げるためにも、直接現地でのミーティングや原料のソバの生産者に行き会って、人間関係を築いて来ようと思いついて、2月に、今度毎回スペインに行ってきた信州そばアカデミーに同行して、赤羽氏ら3名でカタルーニャ州バルセロナ近郊のガローチャ地方に行ってきた。

信州の風景や気象に非常に似通った、このピレネー山脈の麓の山村にソバが伝播したのは、13世紀頃にキリスト教徒の聖地エルサレムを奪還しようとしてヨーロッパ各地から中近東に遠征した十字軍の兵士が持ち帰ったことによると思われるおりにあります。日本でも食べられる「そば」は日本独自の食べ物だと思われている人が多いのですが、ロシアや東ヨーロッパを中心とする、ソバ栽培の国々でソバは栽培されていて、その西端がソバの栽培地です。ソバはカタルーニャの度私たちが訪れたカタルーニャの大々的に栽培されており、ソバは日本と同じように山間

地のあるあまり肥沃でない土地に、貧しい人たちの食べ物、家畜の餌として細々と栽培されて来ましたが、十八十九世紀頃には、画家たちがビレネーの山並を描くために、白い花を対象に風景画をさせていたのだそうです。ですから、人が食べるための作物という位置づけではなかったようです。
こうしてソバを栽培する農家が次第に少なくなってきたら、現在では栽培農家は、この地方にわずかに8軒となつてしまつたそうです。この状況に、ガローチャ・スローフード協会の会長ペップ・ノグ氏が、このままでは歴史と伝統あるソバがこの地域から絶えてしまうという危機感を持ち、消費を促すことで、ソバの生産を続けてもらえようという3年前に開発したのが、Keksというブランド名のそばの地ビールなのです。ソバに対する関心が高まって来たガローチャには、はるばる日本から来たのか？このつづきは次号にて・・・

ペップ・ノグ氏(右)と私(隣)
ガローチャのソバ収穫風景

スペイン・カタルーニャそば紀行・その一、館主 山崎良弘

小さな玉手箱

手仕事屋さち兵衛

還暦となつてから、やけに自分の歳が気になるようになってきた。わたしはこれまで、自分の年令を意識したことはあまりなく、あったとすれば、それは二十才の時くらいで、今時のように華やかな式典があったわけでもなく、大人の自覚をしたわけでもないが、それでもハタチという言葉の響きには新鮮なものがあつた。木彫刻の道を歩き始めたばかりのわたしは「この頃の若者は」と小言を言われながらも、希望の中に居た。あれから時が経ち、振り返ってみれば、二十才どころか二十代はまだ青春の中にあり、大人には成ってはいなかったようだ。大人に成ってきたのは、三十を過ぎてからだ。子供達を育て、幸福になりたくて家族を養い、またそれに助けられながら仕事を為し、三十代四十代を通り抜けて、漸く大人に成れたように思う。私たちは大人に向かう入口にすぎなかった。

唱歌の中に「船頭さん」という歌があり、村の渡しの船頭さんは、今年六十のお爺さん、年をとつても、お船をこぐ時は、元氣いっぱい櫓がしなる・・・と書かれている。
これは昭和十六年に書かれた歌で、その頃は還暦ともなれば、もう立派なお爺さんだったのだらう。しかし、現代はともそうは言えず、歌の世界でも、矢沢永吉、井上陽水、長谷川きよし、など還暦人となつても第一線で活躍している人達が沢山いる。
現代人は昔と違って、十才は若いと言われるが、若いと言うよりは遅いと言った方がいいのかも知れない。二十才では大人に成れず、三十才くらいで大人

に成るように、おそらく還暦ではまだ年寄りとは成らず、古希を迎えてからそうなるのだろう。わたしもまだ年寄りの自覚はあまりなく、還暦は爺様へ向かう入口に立っただけなのだと思う。そして、この入口から昔の自分と今の自分を見つめてみると、この身の変わり様に今更ながら驚いてしまう。若い時の変化は成長と進化だったのに、それが今では退化と老化になつてしまつている。しかし、容姿容貌体力といった肉体的老化は、実感し認めざるを得ないのだが、この心は子供の頃から変わつてはいない、と思うのはわたくしだけだろうか。いや、誰もがそうだと思う。老化しない心があるから、老化してゆく体を肯定したくないのではないだろうか。心と体は思うに任せなく、心が若いのに体が老いてゆくことは辛いことではあるが、人が年を重ねて老いてゆくことは、老体とはなつても、老人となるわけではないだろう。人はそんな心と体だけでここに居るのでなく、その意識の有り様によつて人間として存在している。そして、この意識だけは自分の責任によつていつまでも進化できるものであり、いいと言われ若者も親も大人も、その意識によるものではないだろうか。還暦という爺様への入口に立つて、いい爺様に成りたいと願ひながら、いい爺様とはどんな人間なのか、そう成るにはどんな意識を持った方がいいのだろうか。これからはそれを探してゆこうと思つている。

お知らせ
毎月第二金曜日の手仕事屋さち兵衛車坐ライブは七月のみお休みさせていただきます。十六日(金)の車坐十周年記念コンサートに代えさせていただきます。

今年も来ます！信州まつもと大歌舞伎 平成中村座松本公演



一昨年の公演では、松本中が中村座一色になり、大変な人気ぶりでした。多くの市民から、是非毎年招致したいとの熱狂的な声にこたえていただき、2年ぶりに今年も実現しました。
当館では、下記の公演に併せて宿泊パックを組みましたので、どうぞお早めのお申し込みをお待ちしております。先着順でお受けいたします。全体で30名様限定。

演目『佐倉義民伝』(仮題)

主演：中村勘三郎 演出：串田和美

日時：①7月3日(土) ②7月5日(月)
③7月7日(水) ④7月8日(木)

*開演時間はいづれも午後1時です。

会場：まつもと市民芸術館主ホール

公演&宿泊(1泊2食)セット料金:お一人様30,000円 税込

1室2名様以上でお申し込み下さい。客室タイプはおまかせとなりますが、ご希望により別途料金でご指定いただくこともできます。

ご予約はお電話のみでお受け致します。

TEL: 0263-46-0573

*なお、ご予約後の取消しは50%の取消料がかかります。



四月の前菜 諏訪の御柱



三月の前菜 早春賦

四月は稀にみる寒暖の激しい月でしたが、やっつと日差しも暖かくなり春爛漫となりました。松本平の桜は終わりを迎えてしまいましたが、上高地、美ヶ原などは本格的な山岳観光シーズンがやって来りました。

私自身山々を眺めながらフリッシュをしていきますが、時として高原のきれいな空気を実際に吸って体感したくもありません。

山々と申しますと、この三月から前菜の盛りつけを一新し、『信州を感じ取っていた』『前菜』となりまして。三月は『早春賦』四月は『諏訪の御柱祭』を前菜で描いてみました。五月は女将・厨房スタッフ一同でアイデア出しの検討中です。

私自身、信州をイメージしてなかなかアイデアが湧いてきません。自分の回りが見えていなかったことについて反省し、今後はこれまで取得した技術を生かしつつ、前菜の盛りつけの演出効果に取り組みしていきたいと思っています。

山菜が旬の季節となつてまいりました。たくさん山菜を天ぷらをはじめ、和え物、おひたしにしてバイキングコーナーにて提供しております。信州の春をお料理にてお楽しみくださいませ。

料理長 福原 智一

新たな挑戦！

四月は稀にみる寒暖の激しい月でしたが、やっつと日差しも暖かくなり春爛漫となりました。松本平の桜は終わりを迎えてしまいましたが、上高地、美ヶ原などは本格的な山岳観光シーズンがやって来りました。

退社ご挨拶

桜の花便りが開かれる季節となりました。

さて私事
この度、長年お世話になりました玉の湯を3月末日で円満退社致しました。

二十二年間調理の道で仕事をさせて頂くことができ、社長はじめ女将さん、山崎常務、内藤支配人の深い慈愛の賜と感謝しております。

また、長年お付き合いをして頂いた業者の皆様方には食材を通じ、常により新鮮な商品を納めて頂き、お陰様で楽しく料理を創ることができました。

長年勤務できました事も偏に、お客様からの励ましのお言葉や関係各位皆様々様による人との繋がりと、そして厨房スタッフの人の恵まれていた事により御礼を申し上げますと共に、私の人生の大きなページに綴る事が出来ました。改めてお寄せ頂いたご厚情に深く感謝致しております。

これからは、玉の湯で培った事を土台とし、長年心の中で温めていた自分の店が持てるよう準備を進めて行きたいと考えている所でございます。

「食は永遠のテーマ」の課題として仕事に取り組み頑張つてやっつて行きます。皆様様がご健康で益々活躍されますことと玉の湯のご発展を心よりお祈り申し上げ、「玉之湯だより」の紙面をお借りし、退社のご挨拶と致します。

ありがとうございました。

草間 民安

ちょっと改修工事しました！ つけもの喫茶 お茶処&そば処

3月末から4月上旬にかけて、ほんのささやかな模様替えをしました。当館の北隣にオープンして丸2年が経過し、そのねらいとユニークなネーミングや、毎月「にこにこ市」というイベントを開催したり、1月～3月には野沢菜漬け、沢庵漬け、梅漬けコンテストを実施したりして、地元新聞紙上で度々記事になったりしたことで、おかげ様でそこそこ人気も出て来ました。特に、手打ちそばが好評で、土・日曜には行列とまではいきませんが、時には満席で入り切れないこともあります。一方、対面にある当館の「ギャラリー喫茶・翡翠」は、せつかく良い立地にありながら、入りづらい雰囲気があるのか、喫茶利用のお客様も、入場無料なのにギャラリーの見学者も少なく、平成7年のオープン以来、あまり有効なスペースとは言えませんでした。そこで、定着してきた「つけもの喫茶」をさらに拡充しようということで、既存のつけもの喫茶を「つけもの喫茶・そば処」に、ギャラリー喫茶・翡翠を模様替えて「つけもの喫茶・お茶処」に改め、2店舗一体展開をすることになりました。 喫茶店が1軒もない浅間温泉のちょっとした憩いの場とし、多少なりとも温泉街の賑わいの創出に寄与できればと願っています。



料亭天川のバイキングコーナーを拡張しました

平成18年のオープン以来、選べる創作会席料理のプラスαの演出として、信州らしい食の魅力を楽しんでいただけるようにと、季節の山野草の和え物や漬け物のバイキングを実施して来ました。そして、昨年より夕食時には揚げ立ての天ぷらや、朝食時には鹿肉カレーやトースト、コーヒーなどのバイキングを徐々に追加したら、スペースが手狭になったり、時間帯により渋滞が起こったり、その結果バイキングコーナーが一番近い席は落ち着かなくなってしまう、食事席としては使いづらくなってしまいました。ならば、いっそのことこの席をつぶして、さらにバイキングを充実しようということで、この度の改修となりました。 どうぞさらに魅力アップした料亭天ノ川でのお食事をお楽しみ下さい。

玉之湯名物「車坐コンサート」 満10周年記念イベント開催！

日時:7月16日(金) 開場:17:00 開演:17:30
場所:長野県松本文化会館 中ホール(500名・全自由席)
第1部 手仕事屋きち兵衛・歌語り 17:35～18:20
第2部 みんなで歌おうコーナー 18:20～18:45
第3部 トリオ・デ・ふるさと 18:50～19:30
CD「ふるさとへ帰ろう」発表ライブ
入場無料：但し、整理券が必要です。ご希望の方は当館にお申し込み下さい。先着順、定員になり次第締め切らせていただきます。

毎年、小沢征爾さんが監督、指揮をされるサイトウ・キネン・フェスティバルが開催され、スズキ・メソッドの本部のある松本市。その豊かな音楽文化の一端を、当館でのご宿泊の思い出の1ページにさせていただけたらとの女将の発案で始めた車坐コンサートは、10年を経て、今では年間320日以上も開催するようになりました。

そこで、10周年を記念して、上記のイベントを企画いたしました。3部の「トリオ・デ・ふるさと」って何？、誰のこと？と思われたかといいます。実は、車坐のレギュラー出演者、何でも歌えるコンビ「雅&健」に玉之湯の住(十)職こと、館主が関わったトリオのことです。このトリオでこの度CDを出すことになりました。タイトルは「ふるさとへ帰ろう」。自分たちが生まれ育ち、日々暮らす地域の環境、風景、人、生き物、そして命と食を大切にしようという願いをこのCDに込めました。



トリオ・デ・ふるさと

2名様からでも出発可能なツアーもあります！

安曇野・上高地へのオプションツアー

お申し込み＆お問い合わせは

トラベルプラザあづみ野 TEL: 0263-81-3100 または当館まで

上高地

4月23日～11月10日

料金：規制日以外お一人様5,000円
規制日 お一人様6,000円

松本市内宿泊施設・JR松本駅8:00～9:00頃乗車＝奈川渡ダム＝沢渡＝上高地河童橋周辺散策(滞在時間約3時間)＝沢渡＝奈川渡ダム＝15:00～16:00頃JR松本駅・松本市内宿泊施設

安曇野パワースポット

3月1日～12月20日

料金：お一人様6,000円

松本市内宿泊施設8:30頃＝有明山神社・正福寺(子宝杉がある)＝矢村弥助の祠＝アートヒルズミュージアム＝八面大王足湯＝信州サーモン并付＝穂高神社参拝＝孝養杉＝吉祥東光寺＝大王わさび農場＝15:00頃松本駅・市内宿泊施設



安曇野眺望と旧国鉄廃線敷き散策

4月1日～12月20日

料金：4名様催行お一人様5,000円
3名様催行お一人様6,000円
2名様催行お一人様7,000円

松本市内各施設9:00頃＝長峰山より北アルプス眺望＝旧国鉄廃線敷き散策＝安曇野にて昼食付＝スイス村にてショッピング・ワイナリー見学・ホースランド安曇野＝15:00頃松本駅



わさび田湧水群を歩こう

4名様催行 4月29日～5月5日除

4月10日～6月30日

料金：お一人様4,000円

穂高駅前観光案内所集合＝穂高神社参拝＝等々力城跡＝東光寺＝大王わさび農場＝クリアポート体験＝水色の時道祖神＝マス池＝早春賦歌碑・穂高わさび園＝穂高駅



《募集》第40回玉之湯ふれあい企画 恒例：奈川山菜狩りと新緑の上高地散策

6月3日(木) 宿泊・懇親会・車坐コンサート
6月4日(金) 出発8:30 奈川着10:00
～11:30 山菜狩り
昼食11:30～12:30
上高地散策13:30～16:00
松本着17:30

※手袋・山菜を入れる袋は当館にてご用意いたします。
山菜狩りで山へ入りますので履物や服装にご注意ください。

【会費】お一人様あたり20,000円(全て込み)

2泊ご希望のお客様は2泊目はお一人様13,000円

