

なかの里・まち体験交流事業

『雪のみなかみへ行こう！』事業記録

平成28年1月23日（土）～24日（日）



みなかみ町章



中野区 都市観光・地域活性化分野

スケジュール

- 参加者総数37名（うち子ども11名）
- 中野四季の都市を一周し、利根川最源流のまち「雪のみなかみ町」を目指します！

1月23日（土）	1月24日（日）
○区役所出発	○道の駅・たくみの里へ
○のみなかみ町藤原地区のスキー場 「群馬麦豚鍋」の昼食 「かまくら体験・雪遊び」	○たくみの里・豊楽館 （のみなかみ町須川地区） そば打ち体験 手づくりしたそばの昼食
○のみなかみ町藤原地区の農家 「雪下野菜収穫体験」	○たくみの里・体験予約センター 「つるし雛作り体験」
○藤原地区の民宿 2件の民宿に分泊 各民宿で地域の方との交流	○中野区帰着

☆群馬県のみなかみ町・藤原地区について
利根川最源流の地域、「首都圏の水がめ」として地域内に4つのダムを有する。
関東でも有数の豪雪地帯で、冬期は2m以上の雪に覆われる

関東有数の豪雪地帯へ

みなかみ町藤原地区



藤原スキー場の直前にある急坂を
超えるためにタイヤチェーンを
装着しました。



かまくらの前で記念撮影

- みなかみ町まちづくり交流課の阿部様やみなかみ町体験旅行スタッフの皆さんが、横断幕でお出迎えくださいました。
- 晴れていて風のない穏やかな天候でした。

昼食・雪国体験

藤原スキー場



- 18日頃までは積雪が少なく、「かまくら」を作る雪が不足していましたが、ツアー直前に恵みの降雪！
- 今回の体験を企画・調整いただいた「（一社）みなかみ町体験旅行」スタッフのみなさんのご尽力で、巨大二連かまくらをご用意いただきました。

雪中宝探しゲーム



「雪崩ビーコン」とは
雪崩により雪中に埋まった
人を探すための機械で、発
信源までの距離と方向を光
と音の長短で示します。



- 雪崩ビーコンを使って雪原に隠された、2つの「宝箱」を探します。
- 大人も子どもも真剣な面持ちでビーコンを見つめます。



グループに分かれて搜索中



宝箱発見！！

(^O^)/



宝物に群がる子どもたち！！



左・プレゼントを配る、
みなかみ町・阿部リーダー



プレゼントをいただいて
にっこり(*^_^*)

- 2つ目の宝箱を発見するのに少し時間がかかりましたが、無事にミッション成功！！
- 宝箱の中はさまざまな種類の「お菓子」でした！
- この他にも、みなかみ町から参加者全員にプレゼントをいただきました。

昼食「群馬麦豚鍋」

- 昼食は群馬県のブランド豚「上州麦豚」を使った鍋料理。うどんも一緒に煮込んでいただきました。
- 麦豚や白菜などの甘みが冷えた身体を温めてくれました。



食後のデザートは「お汁粉」をいただきました。
かまくらの中でいただく「お汁粉」は格別です！！

この日から全面滑走可能となった
ゲレンデ！
子どもたちは雪まみれになって
元気いっぱい遊んでいました！

雪下野菜収穫体験

藤原地区の農家にて



収穫方法を説明する
深津さん。



女の子も**カ**いっぱい
大きなスコップをふる
っていました。



最後は手で雪をかき分け、茎
を包丁で切断します。



- 藤原地区で農家を営む深津さんの畑で、雪に埋まった畑から白菜を収穫しました。
- 子どもたちも、身の丈ほどもある大きなスコップと格闘し、白菜を掘り出していました。
- 収穫した白菜以外にも、深津家自慢の自家製**たくあん**や**紫**大根など、お土産をたくさんいただきました。

宿泊

(民宿・やまびこ)

- 藤原地区の民宿二軒に分宿です。
- 「民宿・やまびこ」では、郷土料理の「ぼた」や「鮎」を囲炉裏で焼き上げた熱々をいただきました。
- 心づくしの料理と藤原地区の昔話など、楽しい交流の時間を過ごしました。



漬物やワサビ漬けなど、ほとんどが地元食材で手づくりの夕食



- ※「ぼた」の作り方
- ①うるち米を軟らかめに炊き軽くつぶします。
 - ②小判状に整えて下焼きをします。
 - ③「くるみ味噌」「落味噌」などを塗って焼き上げます。



「民宿・やまびこ」を切り盛りする、女将の林さん。
(昭和6年生まれとのこと)

宿泊

民宿・樹林（きりん）

- お子様連れの参加者にお泊り頂いた民宿では、「ぼた」を手作りする体験が行われました。
- 子ども向けの食事もご用意いただきました。



みんなで協力して「ぼた」を作りました。
仕上げはホットプレートで焼き上げます。



「かんじき」を履いたご主人と一緒に、雪を踏み固め道を作りました。



「和くるみ」を割って身を取り出し、
くるみ味噌を作りました。

2日目

- 7時の気温は氷点下でしたが、太陽が顔を見せていました。
- 風もなく良い日になりそうだと思っていると、にわかには曇り雪が舞いはじめました。



「民宿・樹林」での記念撮影



「投雪機」で雪を飛ばし、駐車場や周辺の整備をされていました。



「民宿・やまびこ」では、大根葉とジャコと山椒の「手づくりふりかけ」自宅で獲れた山椒を醤油漬けにした、ふりかけの材料を、お裾分けいただきました。

2日目・そば打ち体験と昼食

道の駅・たくみの里（みなかみ町須川地区）

- バスでの移動中に降っていた雪は、須川地区に近づくとつれ少なくなり、たくみの里では晴れ間が広がっていました。
- 「たくみの里・豊楽館」で「そば打ち体験」を行い、自作のおそばでの昼食となりました。



そば打ち先生3人に、各グループをご指導いただきました。
そば粉8割・小麦粉2割の「二八そば」です。

右：歓迎のご挨拶をされる、みなかみ町役場・小此木係長
みなかみ農村公園公社・飛田課長からも、歓迎のご挨拶を頂戴しました。

自作のおそばで昼食



- 切られたおそばは厨房で手際よく調理され、「温かいおそば」で提供されました。
- 地元産の野菜天ぷらや小鉢と一緒に、みなかみ町ブランド米「水月夜」のおにぎりも一緒にいただきました。
- みなかみ農村公園公社から、たくみの里名産「飲むヨーグルト」を、各テーブルにご提供いただきました。



そば打ちの最終段階「そば切り」は、大人も子どもも緊張して作業されていました。

つるし雛作り体験

たくみの里・体験予約センター

たくみの里・体験予約センター

- 昼食を終え特産品などのお土産を購入し、最後の体験に向かいました。
- 雪の白と空の青のコントラストが、冬空に一層映えて見えました。
- 春になると、空の青と雪の白に桜のピンクが重なることもあるそうです。



つるし雛作りの講師は「人形の家」を主催する樋浦さん。2名のスタッフの方とともにご指導いただきました。

つるし雛作り体験

たくみの里・体験予約センター

- 先生の手ほどきを受けながら、丁寧につるし雛を作ります。
- 子どもやお父さんも、針と糸と布を相手に奮闘されていました。



手際よく仕上げられる参加者



先生の適切なアドバイス



参加者の作品

中野へ

- つるし雛を完成させた一行がバスに戻ると、みなかみ町からのプレゼントが用意されていました。
- みなかみ町の方のお見送りを受けたバスは中野を目指し、渋滞もなく順調に帰着しました。



「道の駅・たくみの里」とは
旧三国街道・須川宿を再現した道の駅で、食事や特産品購入、点在する工房で人形づくりや陶芸、七宝焼きなどの各種体験、「野仏めぐり」など、幅広い年代が楽しめる道の駅

サプライズプレゼント！！
みなかみ名産のりんご「ぐんま名月」
を原料としたこんにやくゼリー

参加者感想

- このツアーのために、大きなかまくらを作ってくれたと聞いて感激！
- 雪の中での宝探し面白かった！
- かまくらの中で食べたお汁粉は最高においしかった。
- 雪の中からの野菜を収穫するのは大変だと思った。
- 民宿の方々のおもてなしがうれしかった。
- 囲炉裏での「ぼた」「鮎塩焼き」がおいしかった。
- 手作りで心がこもったおもてなしに感謝しています。
- 「かんじき」初めて見た。
- そば打ち体験は親子で大変貴重な体験ができました。
- お父さんが針と糸を持って、縫い物をしている姿は新鮮だった。
- 皆さんに暖かく迎えていただいてうれしかった。また来たいです。

編集後記

(文責・同行担当者)



- 積雪量が少なく、かまくら体験は無理かと心配しましたが、無事にかまくら体験ができたことはラッキーでした。かまくら体験の代替企画として用意いただいた『雪中宝さがし』も、皆さん大変喜ばれておいででした。
- 素朴な郷土料理や温かな人情に触れ、第二のふるさと感じていただけたご様子で、「また来たい」「この事業を続けてほしい」との声を頂戴することができました。
- 親子でおそばやつるし雛を作ったり、雪国ならではの遊びや体験を通じ、みなかみ町を身近に感じていただけたのではないかと感じました。
- 参加者の皆さんをはじめ、みなかみ町の皆さんの細やかな心配り綿密な企画等、多くの方々に支えられた優しい心のこもった企画でした。皆さまに感謝。