

ハケ岳 仙人小屋 --マタギ料理--

7/20/2017

北村社会福祉士事務所

代表 北村弘之

この2年間に長野県原村に行くことが増え、自然の雄大さと、静寂の中、妻と愛犬と一緒に旅のひとときを楽しんでいます。今年も7月に出かけ、ハケ岳の麓にある富士見高原や山梨県立まきば公園での散策、そして蓼科でのゴルフを満喫しました。

今回、「仙人小屋」の存在をネットで知りました。北杜市の北にあるハケ岳高原ラインの途中、標高1300mに一軒ポツンとある食堂です。道路際にある立派な小屋です(写真)。水は山から引いて利用しており、電気は引いているようでした。電話は携帯でした。

午後3時前に小屋を訪問した際、仙人ならぬご主人が出てきて、「今日はもう終わった」というのです。店内を見回すと、動物のはく製や木の実の酒などでいっぱいでした。そう、ここは川の魚や山の植物、猪やクマなどの肉でもてなす食堂なのです。ご主人は早朝3時頃、川魚を獲りに行ったり、山に山菜を取りにいったりしているので、午後3時が営業の限界とのことでした。ということで営業時間は昼間の4時間で、しかも不定休のようです。

翌々日横浜に帰る12時頃に立ち寄ってみました。食事のメニューはきのこや山菜、クマや鹿の肉など、ここでしか食べられない物ばかりです。お茶も5種類以上は用意されており、すべて懐かしい「やかん」に入っておりセルフサービスです。ハッカ茶、松の木の皮茶など珍しいものでした。我々が店に入るや、平日にも関わらず2組7名が入ってきました。

我々は、普段食べられない新鮮な「山菜のてんぷら」と「熊井」を注文しました。熊井は肉に脂身があり、今までにない肉の食感でした。とにかく、てんぷらも井も量が多かったのですが、完食して後にしました。

店の人に聞いたら、冬の間も営業しており、本来のマタギ料理が味わえるとのことでした。但し、雪道には注意しなければなりません。

皆さんも一度、味わってみてはどうでしょうか。8月にまた行く予定です。

以上



熊井 →