

# 雲天通信

発行=雲天女の会 949-6553 新潟県南魚沼市清水 小野塚忠男方 tel:0257-82-3473 fax:0257-82-4581

## 「雲天から」

### 近況報告

小野塚 和彦

会員の皆さんこんにちは。

四月の中旬に入りましたが、まだ残雪が一メートル以上あります。それでも今年は雪が少ないようです。雪消えが日々進んでいます。清水では家の周りは五月の連休には雪がなくなるのではないかと思います。

四月に入って、バックカントリ（山スキー）の車が土日は列を作って駐車していましたが、桜坂までの林道除雪も進行中で、中旬からは林道へ移動しています。林道は、連休までには開通させる予定で作業が進行しています。

じいちゃんの近況について報告します。体調は良いようで、天気の良い日はキノコの木を切り出しにでかけています。

運搬車という耕運機のようなキヤタビラ車に乗って残雪の原っぱにでかけています。春になって「外は気持ちがいい」と言いながら少しづつキノコ用の原木を切り出し、運搬車で運んでいます。ある程度溜まると今度はドリルで穴を開け、ナメコやブナハリタケの種駒を植えていきます。

奈穂子母ちゃんは、春の営業再開に向けて、保健所の検査や消防

の点検などの対応準備に忙しく働いています。

さて私は、この春の異動で地元へ赴任となり、日々自宅から六日町へ通勤しています。朝は、高校三年になった岳を乗せ、一緒に通う日課が始まりました。春は新しいことに心が向いてしまい、引越しの後始末がなかなか進みません。

まだ雪が深く、今まで手の出なかった周囲の手入れや山菜採りなど課題はたくさんあります。

後援会の皆さんの応援で完成した新雲天でしたが、新築後すでに二十四年が経過し、ところどころ傷みがでてきました。外壁つまり下見板などはウツトペッカーの攻撃により、相当なダメージをうけています。またハクビシンにやられた大熊の部屋の天井や一階の湿気による腐食など建物に補修の必要な場所が目立つようになりまし



春の雲天全景 (2014.4 松平氏撮影)

大工さんに相談したらかなり大規模な補修工事が必要とのことでした。

また大型の台所の冷蔵庫や冷凍庫・暖房器具など故障が目立ち更新や修理が必要な備品がでてきたことから入れ替えを行っています。



改装なった台所 (2014.4 松平氏撮影)

こうして設備を点検しながら、お客さんに楽しんでもらえるようにするにはどうしたらいいか、ここでできる温かいサービスはないかなどと考えています。

特に囲炉裏をもっと有効に使用できないかなどと考え、焼き餅を試したり、アユの塩焼きを囲炉裏で焼いたりとして試行錯誤を始めています。以前、囲炉裏でけんざん焼きを試したところ、その時いたお客さんに非常に喜んでもらいました。けんざん焼きとは、生姜味噌をおにぎりに塗った後、炭火で焼いたものです。焼きおにぎりをお茶漬

囲炉裏で目の前で体験しながら、楽しむ方法もまた工夫と考えています。

また今年は、休日に山菜も自分の手で採ったものを食べていただけたりなど自分のできることを地道にやってみようと考えています。

皆さんのご意見もぜひお聞きし、雲天の売りとなるようにしたいと思います。どうかご協力をお願いいたします。

### 新しい料理への挑戦

小野塚 奈穂子

この冬、新潟の平野部は小雪でしたが清水は十一月上旬から初雪が始まって平年並み以上の積雪でした。囲炉裏の外の庭には降った雪と除雪車で飛ばした雪が今も部屋と同じ高さの山になっています。

長かった冬が終わり、やっとポカポカの春が来ました。陽当たりのよいところで水仙の花が咲き、庭のブナの木が芽吹いて赤くなってきました。道端にはふきのとうも出始めました。

会員の皆さん。いつもありがとうございます。

以前から雲天の様子(季節の様子、料理など)をお伝えできたらいいなと思っていました。昨春から鈴木木太平さん・隅田さんのご長男にご指導を頂いて、ホームページが開設され、雲天の様子を少しずつ載せることができるようになりました。

まだまだパソコンの扱いには四苦八苦しています。登山のお客さんの中にはそのホームページを見て予約を入れてくれる人も現れるようになりました。婆ちゃんから引き継いで二年になりましたが、春から十一月上旬までの時期に多くのお客さんから来てもらうには、宿の様子をPRすることが大事だと感じています。

雲天の料理についてお話しします。清水の山菜はまだですが、春の早いところでは、ふきのとう・野かんぞう・葉わさび・コゴメ・クレソン・うど等が出始めています。ふきのとうは、綺麗な黄緑色を楽しんでもらうため、さつと茹でて塩味で食べてもらっています。



ふきのとう、野かんぞう

次の日の朝食には、ご飯に合うようにふきのとう味噌にしています。野かんぞうは酢味噌和、葉わさびはお浸しにしていきますと鼻に抜けるワサビの香りが気に入っています。クレ

ソンもお浸しにしています。クレソンをお出しするのは初めてです。地元にも野生のクレソンが自生していることがわかり、最近採ってきてくれる人がいます。

ウドは、婆ちゃんのとこのままのスタイルですが、皮をむいて、そのまま味噌をつけて丸かじりです。山菜だけでは変化がないので、骨付きの鶏肉(手羽元)をオーブンで焼いて果物と一緒に盛り付けてお出ししてみました。手で持って食べやすいこととピリ辛とからめて醤油の香ばしい感じです。「雲天で鶏肉？」と珍しいこともあり、皆さん食べてください。

冬から春先は寒かったので、けんちん汁を田舎風に鉄鍋に入れ、カセットガスコンロで温めて、温かいものをお客さんが自分でよそって食べてもらうようにしてみました。田舎風の鉄鍋の雰囲気も手伝って、喜んでもらっています。

秋には三田さんの提案でキノコ鍋をしたこともありました。最後にうどんやご飯を入れて食べてもらい、楽しんでもらいました。楽しい提案でした。雲天に何度も来ていただいているお客さんには変化があつて良い方法だつたと思います。味付け、手際などまだまだ試行錯誤が必要だと思います。

また、囲炉裏に火がある冬から春先は、アユを囲炉裏で串焼きにし、串がついたままかぶりついて食べてもらったり、蓬モチを焼いて食べてもらったりしました。焼くところ見ていたお客さんはとっても喜んで食べていました。夕食のお酒の後は普通のご飯が合いま

すが、女性のお客さんにはもち米を使ったタケノコご飯・醤油おこわ・栗ごはん等、四季のおこわも喜ばれるのでお出ししています。



アユの串焼き (囲炉裏にて)

私は、婆ちゃんほど楽しく喋れないので、自分のできる「手をかける」「気持ちよくなる」ことを大事に考えています。もちろん婆ちゃんもそう心がけていましたが、私が婆ちゃんと交代して営業を始め、そして婆ちゃんが亡くなつても雲天を続けて行けるのは、私が婆ちゃんの手伝いをして一緒にやっていた十七年間があるからだと思えます。婆ちゃんには色々なことを教わりました。日々の仕事の中でも「フツ」と婆ちゃんがこう言っていたな」と思い出しながらやっています。

会員の皆さんには婆ちゃんの時から支えてもらいました。これからはどうぞ、また雲天に足を運んでいただい

沢山の意見を頂ければ嬉しいです。単身赴任していた主人が帰ってきてから六日町に通っています。これからの雲天にも馬力が出ました。一生懸命やっ行っていきますので、よろしくお願ひします。



淡い宝石のような色彩が美しい

「あーん」

会長 玉木 強

桜前線が北上中です。越後の山々にも農作業の目安となる雪形の変化が見られる季節となりました。雲天の事業承継も進み、新たな姿に変わりつつあります。会員のみなさんも雲天の現状の確認にいらしてください。お待ちしております。尚、検討中であつた旧友の会の清算計画もTWOBの方々の努力により二十六年度中には実行できる見通しです。計画案策定のご苦労に感謝しております。ありがとうございます。

### 新生雲天の取り組み

理事長 三田 育雄

奈穂さんが久子かあちゃんからバトンタッチを受けて、ちょうど二年が経過しました。診療所の看護師からの大きな転身で、しかも、亭主の和彦君は遠隔地勤務となり、加えて一年足らずで、先輩かあちゃんが交通事故で急逝するという、とんでもない環境の変化が降りかかってきたのです。不安と戸惑いの二年間であったと察しています。

それでも、この間、徐々にはありますが、雲天の新生がここに感じられるようになってきたと思っています。

建物内外の整理整頓が進んで、特に玄関、一階の洗面所周り、廊下はすっきりしたし、トイレの壁紙の張り替え、そして男子風呂場の改修が行われ、全体的に以前と比べると見違えるようになったという印象です。

また、料理も大幅に変わって、かつての大盛りの大皿配膳が影を潜めて、品良く小皿に盛りつけされるようになり、年配者には好評のようです。

奈穂さんは、かつて、湯沢の料理教室に通っただけあって料理へのこだわりは強く、季節料理のレパートリーを徐々に増やしているようです。事実、「現代的にアレンジされ、ヘルシーでよい」という声も届いています。

昨秋は、家内と二人で押しかけて、キノコ鍋をつくってみんなで試食しましたが、皆さんも、是非これはという

おすすめ料理があったら、アドバイスしていただきたいと思えます。

ウルイ、蕨、アサツキ、落の薑、ナルコユリ  
アブラコゴミ、けんちん汁、及び お銚子 1 本



酒と副菜のアラカルト (その一)

なお、昨秋募集した新雲天へのメッセージは、まとめて雲天に伝えましたが、その中で、料理の中に山菜だけでなく「動物性タンパク質」を加えてほしいという希望が二、三ありました。遠からず、かなえられるのではないのでしょうか。

それから、昨年から、会員のサポートもあって「山の宿雲天」のHP (<http://www.unten-fan.com/>)が復活し、奈穂さんが山や里の情報をのせています。皆さんも、時々、のぞいてみて下さい。情報といえば、「山と溪谷」の二〇一三年十一月号の読者紀行に、雲天に宿泊した一見のお客さんが奈穂さんのことを「この巻機山は機織りの

織姫の山といわれている。宿のおかみさんがまるで織姫のような優しい心と笑顔の持ち主だったことが：：」と綴っていたのを読みましたが、我が事のようにうれしかったです。でも、新生への取り組みは道半ばです。平成十年頃には、二千万円あった雲天の年商が、以降減少の一途をたどって、まだ下げ止まっていないのです。だから、毎年が正念場です。会員の皆さま、あたたかい応援をお願いします。

山の宿 雲天

住所: 〒944-0552 新潟県南魚沼郡 電話: 025-782-3473

ご予約はこちら

雲天ホームページ

### 巻機山荘と雲天

TWVOB会長 成子 孝

自分たちの山小屋を持ちたいという夢が実現し、一九六四年の夏に、清水の桜坂の台地にTWVの巻機山荘が竣工してから、今年でちょうど五十周年を迎えることになりました。山小屋の立地を巻機山麓に決めた経緯を紐解くと、雲天友の会理事長の三田さん他当時の現役部員が、その三年前の春に巻

機登山の折に、雲天宅に宿泊して歓待を受け、その印象が強かったことが決め手になったと記されています。TWV・巻機山荘と雲天との強い絆は、山小屋の建設以前から始まっていたことになりました。その後現在に至るまで、雲天さんには山小屋の鍵の管理をお願いしている他に、適宜山小屋の状態を見回っていただくなど、長きにわたって何かとお世話になって来ました。

豪雪地帯に立地していることもあり、これまでに建物はかなりの損傷を受けて来ました。こまめに手入れをおこなってきた上に、十年前には屋根、外壁の張り替え等の大改修工事を実施しました。元々の設計・施工が良かったことも手伝って、建つてから半世紀を経過したとはとても思えない健全な状態で、訪れるものを迎えてくれることは、実に貴重なことだと思います。TWVおよび同OB会では、巻機山荘の五十周年記念事業として、種々のイベントなどを実施する計画を進めているところです。今年の八月下旬には、毎年恒例の山小屋祭りに合わせて、雲天さんをはじめ清水の皆様など、これまでお世話になった方々をお招きして、ささやかながら記念式典を執り行う予定です。

私自身は、偶々巻機山荘が竣工した年にTWVに入部し、山小屋の竣工に立ち会う幸運にも恵まれました。それ以来、現在に至るまで数知れず清水を訪れ、沢登りやスキー登山など、巻機山周辺の豊かな自然を楽しんで来ましたが、それらは常に雲天や山小屋でゆったりとした時を過ごすことと一対に



酒と副菜のアラカルト(その二)

春の料理のご紹介



巻機山荘 (2014.4 成子氏撮影)

なったものでした。昨年の初夏にはTWVの同期の仲間との集いを清水で催しましたが、久しぶりに皆で巻機山荘に一泊して野外料理を楽しみ、翌日に巻機山に全員で登った後に今度は雲天に宿泊し、それぞれの楽しさを改めて味わうことができたように思います。これからもTWVのOBの一人として、雲天にお世話になるとともに、巻機山荘を大切に使用して行きたいと思えます。



絶品のゼンマイ



笹ずし二題 (宴の仕上げに)



雲天友の会出資残額の返済について

事務局長 井上準二

今回、「雲天友の会出資残額のご返済方法についてのご案内」と「返済方法のご希望をうかがうハガキ」が同封されています。同案内をご参照の上、ハガキに各人のご希望(新雲天への祝金やクーポンへの振替え希望等)を記入頂き五月末までにご投函下さい。

今回の返済方法も、今まで通りゆうちょ銀行の通常現金払制度を利用して、「払出証書」を皆さまのお手許にお届けします。銀行振込をご希望のかたも多いのですが、皆さまの大切な銀行口座番号を個別に管理する体制が事務局に無いため、本制度を利用することにご理解をお願いします。本制度は手数料も比較的高く、返済金額が目減りしてしまいます。返済額が小額な場合は、できるだけ雲天クーポンへの振替えをお勧めします。その場合はゆうちょ銀行への手数料も不要ですし、端数は切上がりますので金額的にもお得です。この機会に、雲天への再訪をご検討下さい。

注 雲天クーポンは、雲天にお泊りの際に宿泊料の支払いにご利用いただけます。

事務局から

■理事長の寄稿の中の「山と溪谷」の読者投稿は、心温まる文章です。まだお読みでない方は、ぜひ図書館等でご一読ください。

■この冬は、東京近辺は大雪でしたが、雲天周辺は、今年は少ないとの予想にもかかわらず平年並みの積雪でした。雪解けに伴い山菜のシーズンを迎えます。是非お越しく下さい。

■いつものお願いですが、住所変更をなさった方は、是非左記までご連絡下さい。なお現時点で、以下の十名の方の消息が不明です。ご存知の方はご一報ください。

新島二郎、加藤友理、齋藤千恵子、貞森雅之、清水雄三、楯恒夫、長岡矢枝、速水正人、八木原和代、若井道夫(敬称略)

■次号は今年十月発行予定です。会員の皆様からの寄稿を歓迎いたします。メール、FAXで左記にお寄せいただければ幸いです。

世田谷区桜丘4-13-30

FAX 03-3420-3446

Eメール i\_mita@nifty.com

三田 育雄

【総会のお知らせ】

左記の通り定例総会を開催いたします。出資残高返済などの重要な案件がありますので多数参加下さるようお願い申し上げます。総会参加者は三田理事長あてにご連絡下さい。前泊される方は雲天に直接ご連絡下さい。

「日時」七月六日(日) 十時半〜十二時  
「場所」雲天(奥の座敷)  
昼食後解散します。