

BREW

people nature time



vol.09

2021年 9月号

TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

無心で入って しまえばいい

熊田千佳慕『私は虫である』

自然そのものがアートなんですから、こっちはほんとうに全部なくして無心で入ってしまえばいいんですね。そうしたら、そのままのものが出てきますから。



自然とともに

八ヶ岳連峰の北端、蓼科山の麓に位置する白樺湖。標高1,400m、一周約4キロの湖を取り囲むようにスキー場や別荘、ホテルが点在する高原リゾートとして知られている。美しい自然を求めて首都圏から多くの観光客を集め、昭和のバブル期には開発が進んだ。旅のスタイル、価値観が変わる中、一時は時代に取り残された感もあった当地だが、その豊かな自然に可能性を見出し、ネイチャーガイドとして活動をしているのが八ヶ岳アドベンチャーーツアーズを運営する福井五大さん。

「生まれは大阪ですが、両親が白樺湖でペンションをやることになり4歳の時に引越してきました。それ以来、大学に入るまで、自然豊かなこの地で育ちました。」見るからにスポーツマンを思わせる精悍な顔つきの福井さんは、声も明るく若々しい。白樺湖でペンションを営む両親の元で自然に接しながら育ち、スキークロスの日本代表選手として世界を転戦しながら二十代を過ごした。スキークロス以外にもサーフィンやトレッキング、自転車など自然の中で過ごすアウトドアスポーツを通じて自然の持つ魅力に取り憑かれ、現役引退後も自然と近い距離で生きる道を選んだ。



白樺湖を世界に通用する
ネイチャーリゾートに

湘南に拠点を構え、その暮らしに満足していたものの、数年前に故郷である白樺湖へ帰郷することを決断。この決断を後押ししたのも、かつてスキーヤーとして世界を転戦する中で見た風景がきっかけだという。

「ニュージーランドにワナカ湖という場所があるんですが、湖と山があるその景色が白樺湖にそっくりなんです。美しい自

然環境とそれを楽しむ人々の姿が印象的でした。それからスイスのツェルマットという街も良かったですね。雪質の良さはもちろん、日中のトレーニングが終わった後にパブやレストランに行く、観光客と地元民と一緒に酒を飲みながら会話をしている風景に感銘を受けました。こうした経験をしてから実家に帰って白樺湖を眺めてみると、とてつもないポテンシャルを感じたんです。ここは世界に誇れるネイチャーリゾートになれる、と。」

子供の頃はテレビや雑誌で見る外の世界に憧れ、白樺湖の魅力に気が付かなかったというが、世界を知ることでの自らの原点を強く意識するようになったという点には大いに共感する。

2016年に本格的に白樺湖へUターンをしてからは、父親が運営していたアクティビティ事業を引き継ぎ、カヤックや自転車を駆って自然の魅力に触れるネイチャーーツアーズを展開。

(後半へつづく)

■ 福井五大さん(ふくいごだい)

1983年5月21日生まれ

長野県茅野市白樺湖出身

- ・ SUPA 公認 SUP インストラクター
- ・ JRCA 公認 カヌーインストラクター
- ・ 元フリースタイルスキークロス日本代表

2011年スキークロス世界選手権日本代表/2012年全日本選手権スキークロス3位/2018年SUP全日本選手権総合30位/2019年SUP全日本選手権6kmレース優勝/2020年長野にUターン実家のアクティビティ事業「白樺湖カヌースクール」を引き継ぎ「八ヶ岳アドベンチャーーツアーズ」に改名/2020年ビーナスラインe-hikeツアーズスタート/2021年女神湖SUPツアーをスタート/2021年湖畔のアウトドアイベント「Hygge」オープン





Enjoy Autumn with
HIYAOROSHI

牛リブロースのステーキ



レシピ提供: リトルグリーン

材料 2人分

牛ステーキ肉(サーロイン、フィレ、リブロースなどお好みで) 2枚
付け合わせ野菜 適量
(じゃがいも、玉ねぎ、ブチトマト、かぶ、オクラなどお好みで)
塩・コショウ・オリーブオイル 適量

〈ステーキソース〉

生姜スライス・ニンニクスライス 各10g
醤油 大さじ4
味醂 大さじ2
酒・赤ワイン・水 各大さじ1
砂糖 10g
生クリーム(お好みで) 約30cc

作り方

- ① ステーキ肉は常温にしておく。
- ② 付け合わせの野菜を切り、塩こしょうとオリーブオイルをかけ200℃のオープンに入れて約15分、やわらかくなるまで焼く。
- ③ その間にステーキソースの材料〈A〉を合わせひと煮立ちさせ、仕上げに生クリームを加える。
- ④ ステーキ肉に塩コショウをし、好みの焼き加減で焼き上げ、付け合わせ野菜を添えてソースをかけて仕上げる。

※ステーキソースは多めに作って冷蔵庫で保存できます。
生クリームは使う時に加えて下さい。
ステーキ肉だけでなく、チキンやポーク、魚にも合います。

合わせるお酒は「山麿純米吟醸 ひやおろし」。山麿仕込みの重層的な旨味は、生姜やニンニク、醤油、味醂で味付けした和風ステーキと相性がよく、赤ワインに引けを取りません。恵みの秋にお試しいた一本です。



山麿純米吟醸

ひやおろし



山麿造りならではの複雑重厚な味わいは
滋味豊かな秋の料理と抜群の相性です。

原材料名 / 米・米こうじ
米の品種 / 長野県産 美山錦
兵庫県産 山田錦
長野県産 ひとごち
酵母 / 七号系自社株
精米歩合 / 55% (全て自社で精米)
アルコール / 15度
飲み方 / ○冷酒・◎常温・◎燗酒
保存方法 / 冷暗所



Hygge

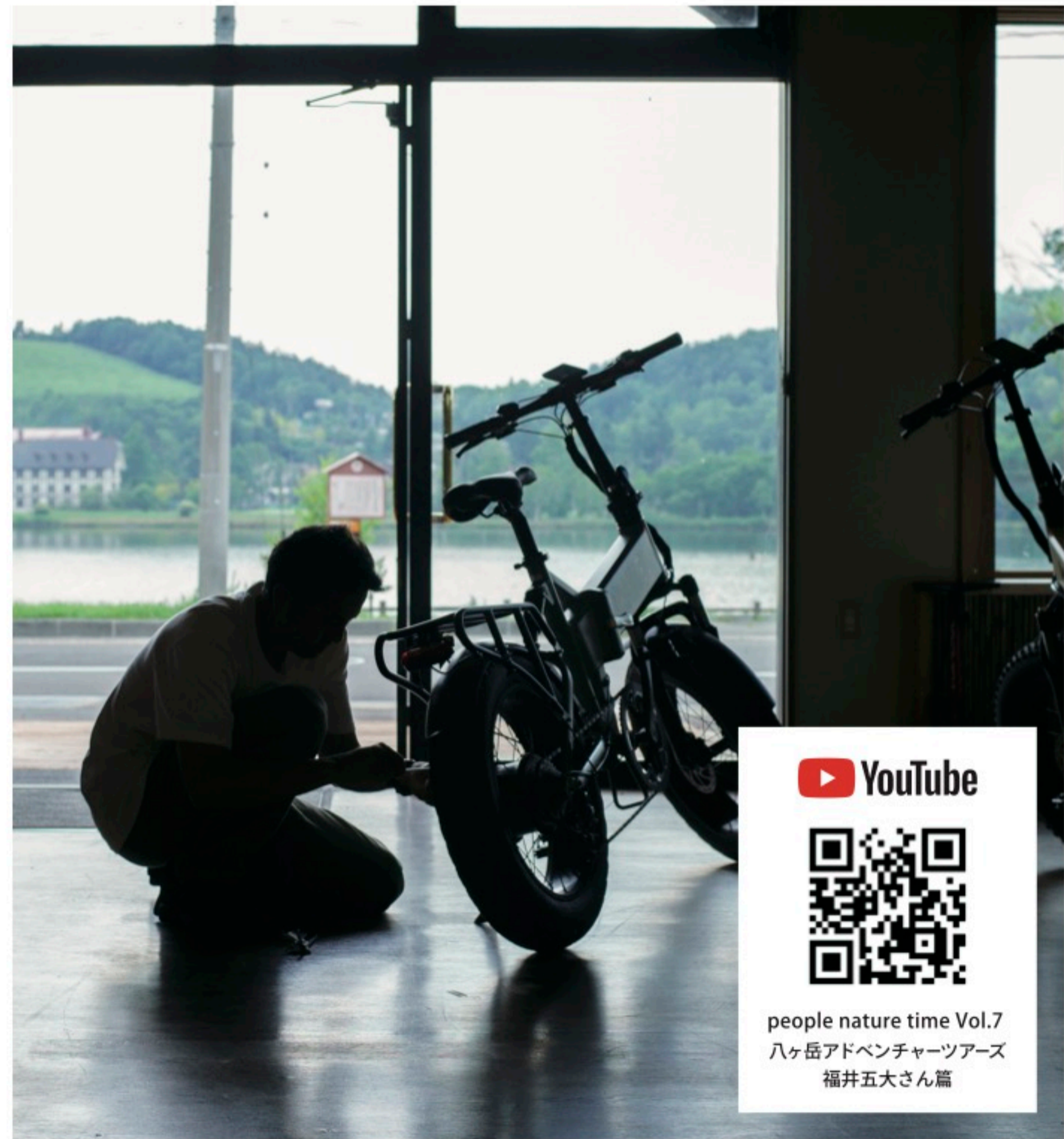
白樺湖畔に2021年5月にオープンしたアウトドアショップ。自然の魅力を知り尽くしたガイドによって厳選されたアウトドアギアを取り揃え、湖畔やアウトドアでの過ごし方、楽しみ方を提案しています。

「ありのままの自然が十分に素晴らしいので、その素晴らしさを多くの方に感じてもらいたいと思っています。」

霧ヶ峰高原や車山高原といった白樺湖から数キロ圏内に位置するスポットへ誰でも簡単にアクセスできるように導入したe-bike(電動自転車)は、まさに福井さんの想いを叶える道具だ。アウトドアスポーツというと、普段トレーニングをしていない人や専用のギアを持っていない人にとって敷居を感じるかもしれないが、e-bikeなら、高原に続く急勾配を簡単に駆け上がることが出来る。風を感じながら走る自転車特有の心地良さ、車にはない自然との距離感、自然の魅力を感じられるようになるのは間違いない。

近隣にある女神湖で展開しているSUP(Stand Up Paddleboard)も湘南で過ごしていた福井さんならではの取り組みといえる。ロングボードよりもさらに長尺の板を使うSUPは、波がない場所でも楽しめる、カヌーやボートにはない新しい湖の楽しみ方をもたらした。近い将来、SUPのレースも企画しているという。

欧米のネイチャーリゾートは、アウトドアスポーツに慣れ親しむ人だけの場所ではない。誰もが自然がもたらす安らぎやその美しさを全身で体感できる場所として開かれている。福井さんが理想のネイチャーリゾート実現のため動き出したことで、想いに共感する仲間が集い始めた。



白樺湖に変化の波が訪れている。

地域の未来のため

近年、自然保護の大切さが叫ばれているが、自然をフィールドにする福井さんにとっても自然環境の保護は大きなテーマだ。ツアーの最中には、温暖化によって引き起こされる害獣被害など地域特有の環境問題を話すことも意識しているという。

「結局自分ごとにならない限り人の意識は変わりません。自然から距離をどって自然を守った気になるよりも、自然に触れる人を増やし、当たり前前にしていくことが大切だと思っています。」

多くの人にとってはまだまだ非日常の場所である自然。その入り口として、2021年春、白樺湖にアウトドアショップ Hyggeを白樺湖畔に開業した。同店には

自然の魅力を知り尽くすハヶ岳アドベンチャースタッフを選び抜いたギアが並ぶ。

「毎年一つずつ新しいことをするだけで一杯ですね。」

そう口にする福井さんだが、前述したe-bikeやSUP、Hyggeに加え、昨年は「湖畔の時間」という野外イベントを開催し、成功させた。もちろん福井さん一人で成し遂げたイベントではないが、福井さんと地域の仲間が本気で白樺湖の魅力に惹かれ、より多くの人に知ってもらいたいという強い気持ちがあったからこそこの成功だろう。

一日の最後に焚き火を囲みながら福井さんはいった。

「強制はしないけれど、僕の子供が将来戻ってきたらと思える地域にしたいですね。そのためにはまず僕たち大人がこの地で楽しんで暮らすこと。それが何より大事だと思っています。」

※スキークロスフリースタイルスキー競技の一つ。雪上の障害物競走ともいわれ、4〜6人の選手が同時にスタートし、コース上のバンクやウェーブ、ジャンプなどをクリアしてゴールを目指す。2010年に開催されたバンクーバーオリンピックより冬季五輪の正式種目に加えられた。



people nature time Vol.7
ハヶ岳アドベンチャー
福井五大さん篇

真澄 山麩 純米吟醸

ひやおろし

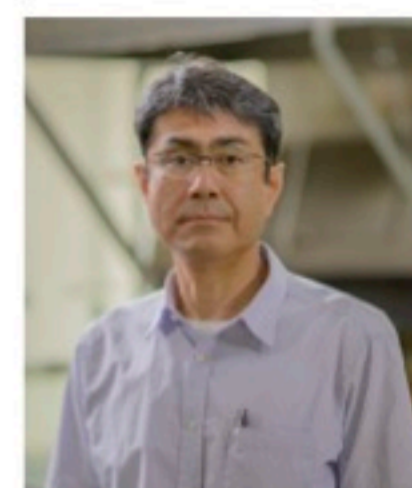
深まる秋色

秋の季語でもある『ひやおろし』。一夏の熟成を経ることで、落ち着きのある味わいへと変化。山麩特有の重層的な質感が、旨味が増す秋の味覚を引き立てます。実りの秋を彩る一本としてお楽しみください。



統括総社氏

那須 賢二



秋といえば連想する色は茶色。紅葉した樹々や落ち葉の色合いです。まさにこの「ひやおろし」のラベルにあるような色味をイメージした酒質となるよう心掛けています。七号系自社株酵母に切り替えて初のひやおろしをリリースさせた昨年は、七号特有の全体をまとめる心地よい酸と熟成による重厚感がバランスよく仕上がりました。以前のもものと比べても味わいがシャープになり、柔らかさも出てきましたね。キノコや秋刀魚といった滋味溢れる秋の味覚とも相性良く、まさに会心の一本でした。ひやおろしの特徴ともいえる熟成ですが、秋に丁度飲み頃を迎えるよう貯蔵環境にも工夫をしました。貯蔵温度によって熟成の進み方は変わってきますが、蔵の中も場所によって温度が異なるため、過去の経験から最適な場所を選んで貯蔵させています。今季の酒造りも間も無く始まりますが、今夏は蔵の中の衛生環境を整えることに時間を割きました。地味な作業ではありますが、こうしたことを積み重ねていくことでこれまで以上に雑味のない透明感のある酒が出来るか今から楽しみます。

真澄



人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元 宮坂醸造株式会社 〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ
BREWのバックナンバーも
ご覧いただけます。



Masumi News Letter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから