

城取博幸の  
長野県大鹿村見聞録

NO 135  
2021年2月  
城取フードサービス研究所  
城取 博幸

## [南信濃の「大鹿村」へ行ってきました](#)

2021-02-23 17:00:34

長野県下伊那郡大鹿村  
中央自動車道 松川インターから車で50分  
大鹿歌舞伎は国の重要無形文化財  
映画「大鹿歌村騒動記」(2011年)でも紹介された  
南信州はおもしろい  
深い山に入ればなおもしろい



道の駅の観光案内所で情報を集める



秋葉街道

静岡県相良から、遠山、大鹿を通して、諏訪神社、塩尻まで繋がる「塩の道」

× ▲ 秋葉街道 |... tohyamago.com □ 🔗 ⋮



・「南朝皇子の戦いの道」(南北朝時代)

宗良親王は後醍醐天皇の第五皇子

足利尊氏と対立して、各地を転々とし、1344年信州大河原(現大鹿村)に37年間滞在した

・「武田信玄が切り拓いた軍用路」

信玄は遠江・三河を攻略するために拓いた道

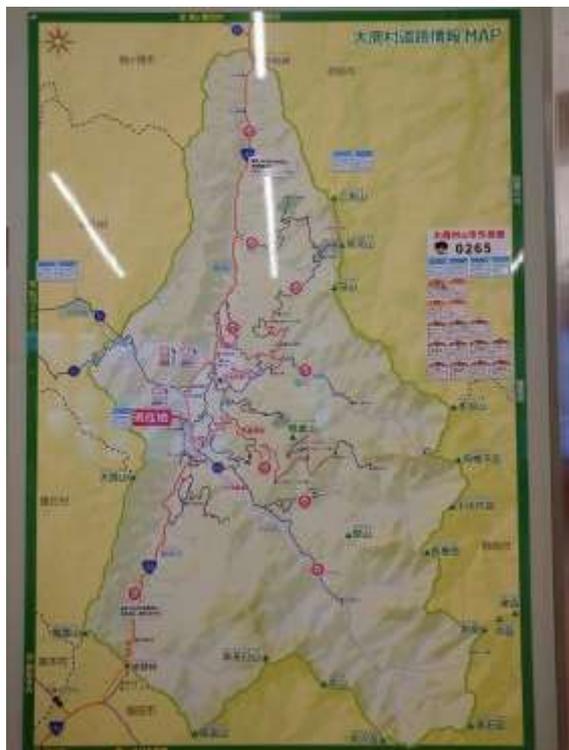
家康の武田征伐ではこの道を通らず、駿河から甲州に入っている

伊那市の観光案内に載っている「宗良(むねよし)親王の遺跡」

伊那市長谷溝口



大鹿村 MAP



## 通行止め情報

高遠から大鹿村までの「秋葉街道」は通行止め

開通すれば、パワースポットである「分杭峠」まで行くことができる

路線名	場所	期間
国道152号	地蔵峠	2020年 12/7(月) ~ 2021年 4/5(月)
	分杭峠	2/21(月) ~ 3/8(月)
林道鳥倉線	里ヶ池上ゲート	12/25(金) ~ 4/28(木)
林道中峰黒川線	儀内路 ~ 大池上ゲート	
村道赤石公園線	御所平近く	当面の間
	塩川登山口	当面の間
	小湫登山口	

消えやすいので さわらないでね

## 中央構造線が走る村



「中央構造線」と「フォッサマグナ」は諏訪地区で交差している  
 交差しているところを見てみたい



中央構造線は諏訪湖で12kmくらいがっている



## 諏訪神社

諏訪には諏訪神社が下社と上社の二つあります

偶然かも知れませんが中央構造線が切れている近くに諏訪神社がある

しかも、その距離は約12km離れている

これは偶然か

かつて相当の地殻変動があったのではないのでしょうか

諏訪地区は7年に一度御柱祭があります

室町時代に記された「諏訪大明神絵詞」によれば、8世紀後半であったと言われています

山から太い木を伐り出し、神社の周りに4本の柱を立てる

これは、暴れる地殻を柱を地に打ち込むことで静めたという説もあります

トーテムポール説もあります

おもしろいですね



中央の帯が中央構造線

隣に「中央構造線資料館」があるが時間がなくまたの機会に



説明文の写真から

中央部分の少しくぼんだ所を走っている



今日の宿

信州大鹿村 鹿塩温泉「山塩館」

今夜の宿 私のクライアントの会長が宿とジビエ料理をリクエストしてくれていた



宿の主人と30分程話をする



桔梗紋

私はこちらの方が興味があるが、光秀とはあまり関係がないようだ



山塩



こがね山塩



BBQができる部屋

映画に出演した「原田芳雄」が宿泊していた部屋

中央の蓋を開ければコンロが出てくる

大型の換気扇も設置されている



三人部屋

布団が2枚であるといろいろと勘繰られて始末が悪い

ガラス張りの風呂は塩味がする

源泉はナトリウム一塩化物強塩鉱泉(弱アルカリ性)

沸かし湯だ



近くを流れる不思議な川

中央分を境に、下流は少し塩分が含まれるという

手前の石積みのあたりに何かありそうだ

塩分濃度は魚に影響のあるほどではないという



主人が案内してくれた

塩分と鉄分を含んだ井戸水



2層の窯で塩水を煮詰める



これが山塩  
にがり成分は含まれていないという



乾燥したもの

「山の塩」は国内唯一 海から離れた大鹿村に湧き出る不思議な塩



夕食会場



突き出し



山の幸

スモーク鴨の裏に隠れている「市田柿&バター」がおいしい



持参したボルドーワイン(持ち込料 1000 円)  
これがジビエに合い好評であった  
地元の「信州まし野ワイン」も飲んでおけばよかった



鯉の塩麴和え



名前は忘れたますの一種



鹿肉のカルパッチョ

この辺では毎年 1000 頭の鹿が駆除されているという

その中でもここで使う鹿は「ネックショット」だけを使っている贅沢品

腹を貫通した鹿は使っていないという

鹿をもう少し食用で利用できないものか



野沢菜漬けの古漬け  
乳酸菌発酵した酸味が丁度いい



イノシシ鍋(ぼたん鍋)



みそ仕立てだが、猪の鮮度がいいため獣臭いは一切しない



ヤマメの塩焼き

勿論塩は自家製

塩の粒子が大きいのは塩を振って魚の水分を十分吸収してから焼いているのだと思う



茶わん蒸し  
これは旅館の定番



鹿肉のワイン煮



柔らかく煮られた鹿肉、自家製のソース、マッシュポテト、赤ワインとのマリナーージュは最高



鹿肉のロテ(ロースト)とロースト野菜  
これも塩でいただく



殆ど鹿刺し状態



ご飯と澄まし汁、デザート  
ご馳走様でした



翌日の朝食



これはニジマスの甘露煮



地元の豆腐  
これも塩で



名前は忘れたが青菜のお浸し



きやらぶき



信州は川魚、ジビエ、昆虫と珍しい食べ物が豊富だ  
かつてはそれらに加え、山鳥があったが、今は霞網は禁止されていて食べられない  
もう食べるできないが前に食べた「つぐみ」の味が忘れられない  
山の生活にはまりそうだ

## 大鹿道の駅と遠山郷

2021-02-25 17:07:03

「青天を衝け」(NHK 連続ドラマ)

渋沢栄一の生涯



「勇気堂々」 城山三郎著 新潮文庫

文庫本は目が疲れるが、おもしろくてつい夜遅くまで読んでしまう

「岩崎弥太郎+大隈重信=三菱」vs「益田孝+井上薫=三井」

「個人企業」vs「株式会社」の構図が面白い

どちらも日本の発展に貢献した

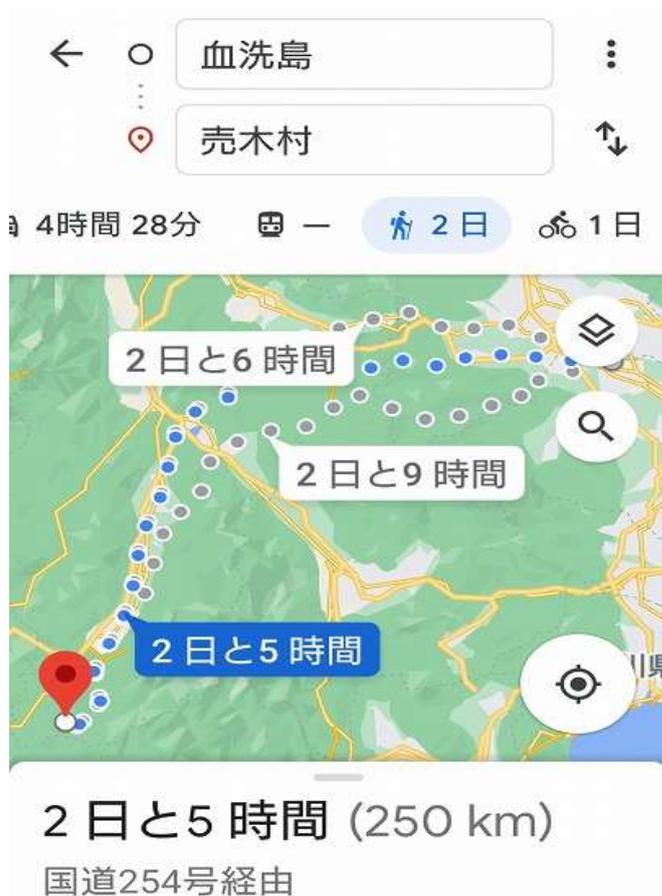


渋沢家と信濃国との関係

親の渋沢市朗右衛門元助と栄一は信濃国川中島、松代まで藍を買付けに行っていた  
遠くは今紹介している下伊那の「豊村」まで行っていたという



豊村は現在の下伊那郡売木村、阿南町大字和合付近  
2日もかけて藍の買い付けを行っていた  
背中に木箱を背負っていることから何らかの加工を済ませた藍であろう



もう一つ

栄一の着物の柄に注目

「麻の葉」柄と言われている

意味は説明文の通り

麻は古くから日本で栽培されていたが、終戦後 GHQ の命令で栽培が禁止された

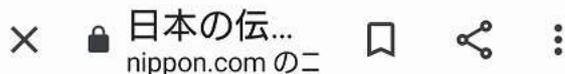
新天皇の即位関連儀式である『大嘗祭(だいじょうさい)』において、

麻の織物『麤服(あらたえ)』は欠かすことができない

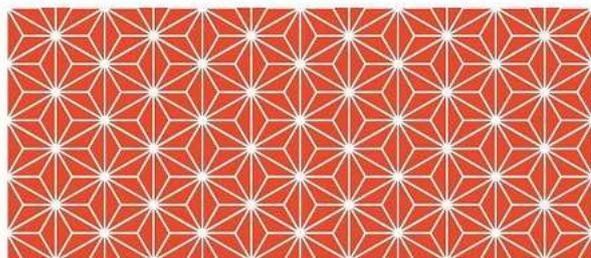
忌部氏(いんべうじ)が伝統を守ってきた

忌部氏とは？

麻と日本の関係についてはまた



## \*麻の葉



麻の葉の形を文様化。麻は生命力が強く、手を掛けなくてもまっすぐに大きく育つことから、成長の祈りをこめて赤ちゃんや子どもの着物に多用された。

養蚕

明治の「富国強兵」に大いに貢献した輸出品

「蚕卵紙(蚕の卵を貼り付けた紙)」も重要な輸出品目であった

さらに「富岡製糸場」もフランス人技術者の指導により完成した

私が子供の頃はまだ養蚕が盛んであったが、次第に衰退していった



大鹿村の道の駅「歌舞伎の里大鹿」



豆腐店



美濃屋豆腐店  
旅館で食べた豆腐だ



こんなものも



これは「スウェーデントーチ」  
アウトドアにはうれしい商品だ  
うまく使わないと時間がかなりかかりそうだな



鹿肉の冷凍加工品  
小さな村だけに冷凍は正解



地元「スズキヤ」ジンギスの冷凍商品



塩尻、松本の山賊焼の冷凍

人口の少ない地域では冷凍食品とドライ商品が品揃えの中心になる  
チルド商品もあるが、わざわざ近くの市場まで買いに行っているという



瓶詰めのジャム



購入商品

鹿サラミソーセージ冷凍



白い部分は「豚脂」  
 少し酸味がある



市田柿ミルフィーユ



バターやチーズを市田柿で挟んだもの  
 これはワインとよく合う  
 「乾燥フルーツ」+「乳製品」+「ワイン」は最高の組み合わせ



南アルプスのハードタイプチーズ  
 真空チルド



スイスのエメンタールのような気泡がある  
これも濃厚でおいしい



黒小豆甘納豆  
これもつまみになる



一口もなか



「日本のチロル」と言われる「下栗の里」に向かう  
通行止めで諦める

とおやまごう  
**信州遠山郷 秘境の旅** MENU

**下栗の里**

日本の原風景が残る山の里…日本の里100選  
**下栗の里**



南アルプスから伸びる尾根に拓かれた高原の地。  
 下栗の里は標高800~1100m、「日本のチロル」と表現されるほどの  
 遠山森林鉄道



かつてここには森林鉄道があった  
林業の衰退で廃線となってしまった  
食品業界ではサステナブルにより紙トレーがブームになりつつあるが  
国内の間伐材をうまく利用してほしい  
そのためには林業の復活が必要だ

西郷隆盛の子供である「西郷菊次郎(1861年～1928年奄美大島生まれ)」  
台湾の宜蘭(ぎらん)県長官に就任  
そのころの台湾は、風土病、アヘン吸引、原住民族土匪(どひ)の襲撃という四重苦  
さらに台風で河川も氾濫することも多く住民を苦しめていた  
西郷隆盛の「天敬人愛(天を敬い、人を愛する)」精神から  
土匪を採用して河川工事、農地整備などを行った  
その結果、治安が良くなり、米の収穫量も増え、住民の生活を安定させることに成功した  
まさに三方よしの「ハイブリッドな政策」であった  
現在も「西郷堤防」の碑が残されている  
菊次郎は後に京都市長にも就任している

日本は山が荒れている  
東京パック展示会で多くの紙製品を見たが、林業の復活で得た国産パルプを活用することが  
本当の「サステナブル」への道だと考える



中は観光用に改造



南アルプス国立公園梨元登山口  
ここから下栗の里へ向かう道がある



和田城(遠山郷土館)  
時間がなく行くことができなかった



スズキヤのレストラン  
近くには近代的な工場がある



搬出入口  
こんな僻地な場所でもしっかり商売を行っていることに感心



遠山郷案内図



神楽と天狗伝説

ここにも渡来人が来たようだ

これもまたの機会に



昼食



遠山郷のジビエ料理

ここのレストランはユニークなメニューが多い



鹿は前日食べているので遠山鶏のせいろそばを注文



代表的なジビエは、熊、鹿、猪



遠山地鶏ラーメン  
鶏肉は焼いてある



遠山地鶏せいろそば



これも鶏肉とねぎが焼いてあり香ばしい



ジンギスカン定食



### 山賊焼も

にんにくを効かせた特製タレにつけ込んだ鶏肉に片栗粉をつけてパリッと揚げたもの

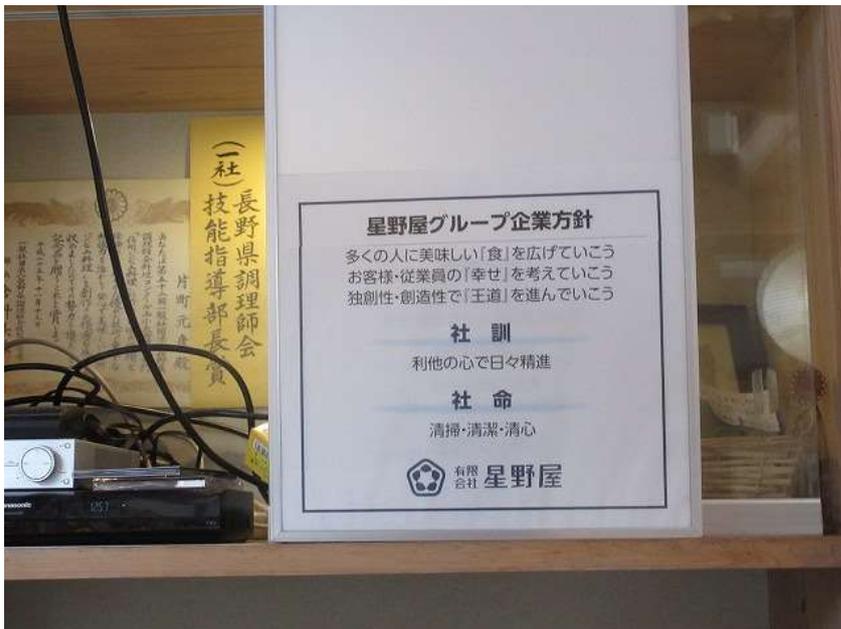


### 鶏もも肉を使用

日本人の好きな外はパリッと中はジューシー



地元の星野屋グループの企業方針  
星野リゾートとは関係ない



地元「ヨシマルヤストア」



「あんじゃあねえ！！」  
心配する必要はないという意味



店内



信州名物「塩丸いか」  
いかの高騰で高級品になっている



鮮魚売場



惣菜売場

もう少し地元色が欲しかった



スズキヤの精肉売場



ジンギスの冷凍売場

これでいい



購入商品

南信州秘境の天龍村の「玄米パン」

中に餡子が入っている蒸し饅頭



柔らか黒糖かりんとう



## 伊那谷の「昆虫食」

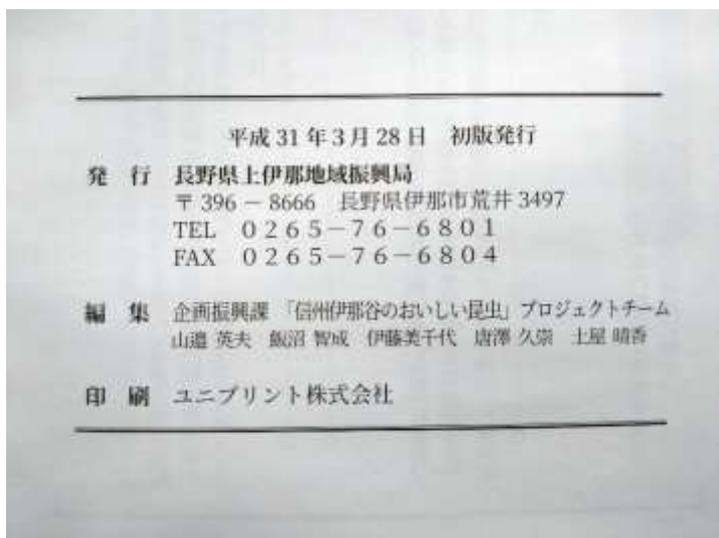
2021-02-16 16:54:11

伊那市地域振興局発行

信州伊那谷の「おいしい昆虫」



学校などに無料配布して、今は在庫が無いという



誤解のないように言っておくが

伊那谷では昆虫ばかりを食べていたわけではない

縄文時代は1万年続いたと言われている

当時信州は日本で一番人口がいたという

川魚、昆虫、ジビエ、野鳥などの動物性タンパク質

穀物、野草、きのこ、木の実、果実などの植物性タンパク質をバランスよく食べていた

また、四季により食べ物を変え、食べつくさないようにしていた

持続可能(サステイナブル)な社会が形成されていた

近くの直売所「グリーンファーム」

ここがなかなかおもしろい



伊那谷と言えば昔から「昆虫食」が有名

伊那谷の高級珍味 「ざざ虫」「蜂の子」「いなご」「さなぎ」

今日はグルメやゲテモノ食いの話でない



昆虫珍味 4点セット 2100円



ざざ虫

ワワゲラ、トビゲラの水生昆虫

天竜川に住む昆虫の幼虫



蜂の子

これはクロスズメバチの幼虫

地中に巣をつくる



写真はさなぎ 蚕の幼虫

蚕は半人工的に育てたものだが、他は天然もの  
イナゴ

田んぼのあぜに棲息するバッタのような昆虫



蜂の子ご飯の素 3合用 1280 円

混ぜご飯用



トレーパックも

トレーパックがあるということは売れている証拠



さなぎ、蜂の子、いなご



蜂の子ごはん 450 円

最後の 1 パック



これは新商品

蜂の子せんべい 570 円

養蚕のコウロギを使ったスナック菓子もある

ネットで品切れ続出だという

ちゃんと探せばあるところにはある



いなごと蜂蜜の子を購入 250 円  
 いなごは甘露煮になっているためそのまま食べられる  
 この安さ



なかなかグロテスクだ



こんな形をしている  
甘露煮にするため鍋で煮ていると足が取れてしまう  
まるで海老の甘露煮だ



蜂の子の甘露煮  
これもグロテスクだがおいしい



醤油、酒、みりんを加えて混ぜご飯の素をつくる



炊きたてのご飯 2 合に混ぜて出来上がり



こんな感じだ



今夜は昆虫食定食  
なずなのお浸しも



残りはおにぎりに  
釜に残していくと臭いが強くなるため  
これも古くからの日本の伝統食  
地元ではご馳走であった



もう一つ  
乾燥しらたき(インドネシア製)



生協さんの肉豆腐キット(冷凍)とLL豆腐で肉豆腐を作る



乾燥しらたきはお湯で6分~7分茹でて、水にさらす



肉豆腐に加える



これは驚き

よく味をすっておいしい 食感もいい

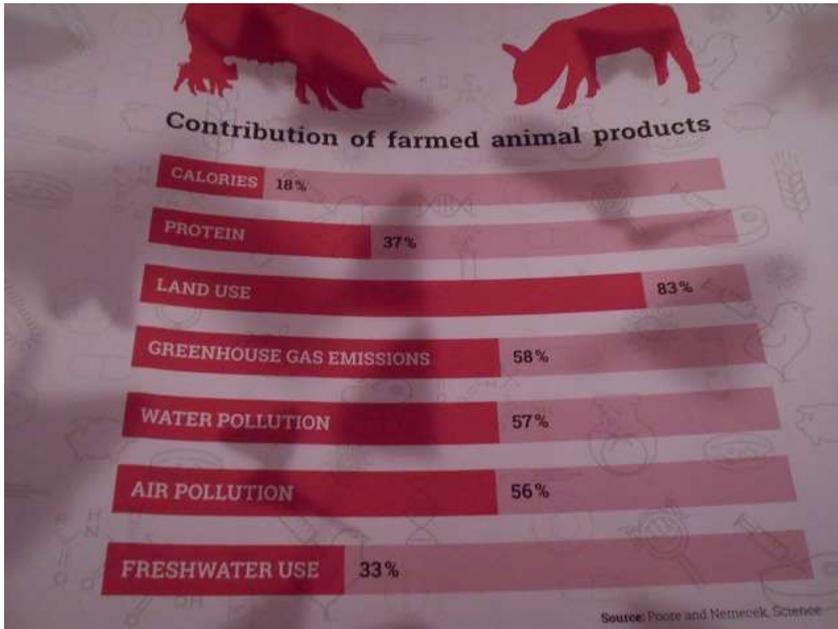
最近、「凍みこんにゃく」もよく話題になっている



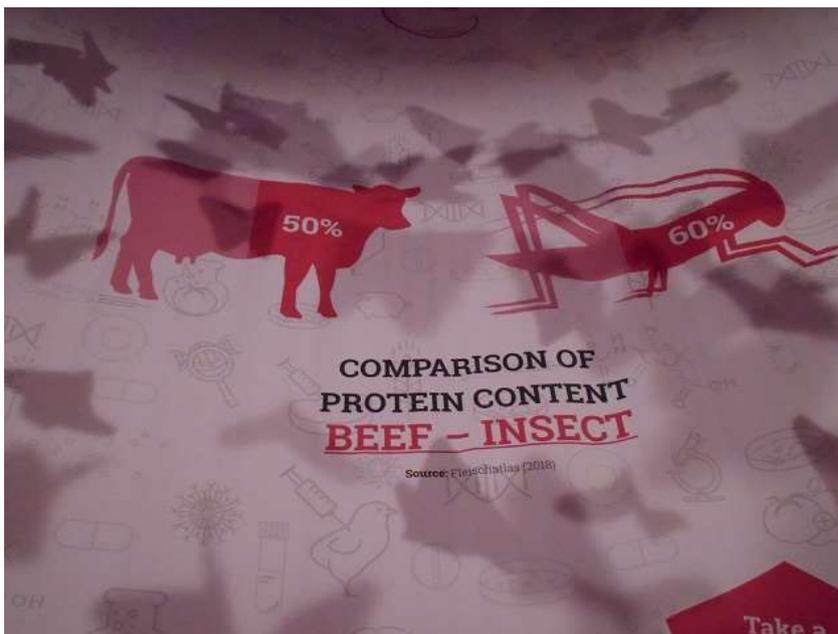
2019年 ドイツ ANUGA展示会



動物製品をつくる時の環境負荷



牛と昆虫のプロテイン含有率



昆虫スナック



コオロギ(フリーズドライ)にいろいろなフレーバーで味をつけたスナック



昆虫バーガーと昆虫ミートボール



## 試食



## 昆虫バーガー

代替肉ではないがこれも環境にやさしい食品

コウロギは食べたことがないが養殖しやすいようだ



昆虫食は日本の方が先輩

伊那谷の「蜂の子ご飯」「蜂の子せんべい」と変わらない  
どこが違う

日本の方が歴史が古いことと、伊那谷のものは天然もの  
私は何度も言っているが、  
「答えは日本にある！！」

世界四大文明の地域はすべて砂漠化した

アメリカのグリーンベルトも地下水が不足して砂漠化が進むであろう

日本の国土は青々としている

縄文時代は1万年以上続いた

日経 XTREND から

日本でもブームになりつつあるが……………

新市場を創る人のデジタル戦略メディア

日経 **XTREND**

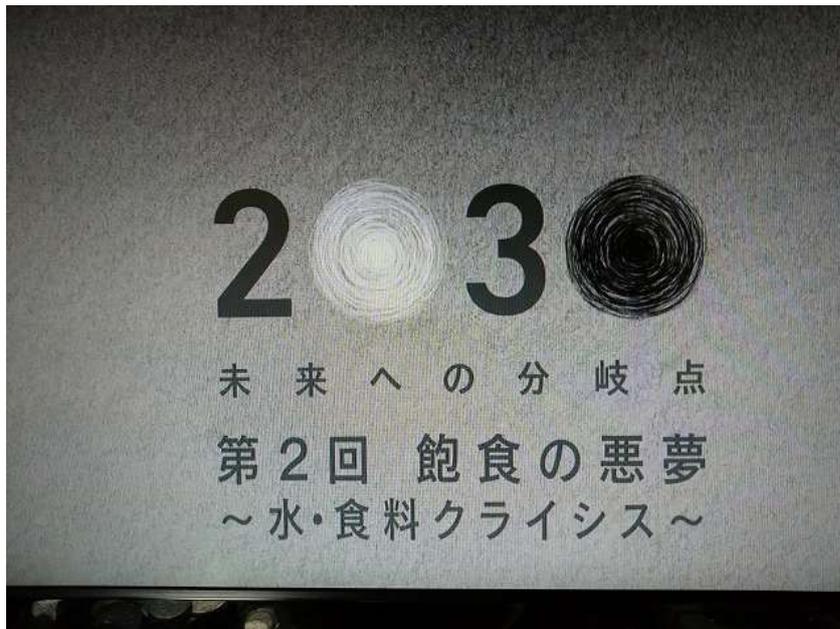


コオロギを使った食事がさらに進化

## 「コオロギ食」が来年ブレイクへ ラーメンやせんべいが大人気

2020年11月18日

2030年問題 NHKのテレビ番組(2月7日放送)より  
未来への分岐点  
飽食の悪夢 水・食料クライシス



先進国の食料資源の浪費



2030年までに「持続可能なシステム」に転換せねば手遅れになる  
子どもや孫の時代に食糧危機を起こしてはいけない



皆がよく考えなければいけない

「もったいない」を再認識すること

日本は食料自給率が低い

輸入が止まればダメージは大きい

江戸時代までとは状況が全然違う

歴史に学べば、日本人はその答えを持っているはずだ