

「月ヶ瀬里山らんど」

訪問記第2弾

2015年11月28日～29日はれ

■はじめに

筆者が2014年5月24日に初めて訪れてから、今回が2回目の訪問である。

今回は、「檜風呂」の完成披露と、石垣の修復ミッションである。

参加者は、イイモリ君、オオハタ君、アカマツ君の前回参加者に、ヤスイ君、オザキ君、ジョウコウ君が加わって、ホストのシブヤ氏と著者を含めて、総勢8名であった。

■檜風呂



はじめて湯張りした「檜風呂」である(シブヤ氏撮影)。最初に湯張りしたところ、どんどん漏れ出してしまったが、湯を足すごとに漏れが減少していき、安定した湯量が保てるようになったとのこと。この作業が我々の訪れる前日で、28日当日の朝によく一番風呂に入れたとのことである。

筆者は「らんど」に到着するや、つかわしていただいたが、芯から温まり、檜風呂の良さが感じ取れた。

なお、風呂の外観は次のとおりである。



■28日のお昼

前回同様のイオンモール高の原で、今回はヤスイ君、オオハタ君、筆者の3人が食材等の購入をした。

食材は前もってイイモリ君から提案があり、ディナーのメインとして、ムール貝のワイン蒸し、鳥の丸焼き、パエリア、ローストビーフに必要なものが指示され、それに昼食にチャンポンが追加された。

おにぎり、ビール、日本酒、ワイン、お茶、米2キロ、たまご、チーズ、ポテトチップス、柿ピー、おつまみ、ニンニク2玉、白ワイン、鷹の爪(ムール貝用)、イカ、エビ、茄子、ターメリック(パエリアの素)、インスタントみそ汁、牛乳、バナナ、パン、

野菜ジュース、コーヒー、割りばし、紙コップ、紙皿、などなど.....。



コック長のオオハタ君と、シブヤ氏が「KITCHEN」で作り始め、おいしいチャンポンができた。オオハタ君の案で生卵を入れて食べる事となった。



昼食後、ヤスイ君がダッチオーブンでローストビーフを作り始めた。



■ニワトリ

しばらくしてアカマツ君、イイモリ君、オザキ君らが続けて到着。

イイモリ君はニワトリとムール貝を買い求めてきた。



このニワトリは 2500 円とのことで、別途心臓や肝臓までつけられてあった。



心臓や肝臓は、アルミホイルに載せて焼いたが、おいしかった。



また、ムール貝は 5kg で、キロ当たり 600 円とのこと。数えていないが、150 個はあったようで、すると 1 個あたり 20 円となる。

ムール貝は、白ワイン蒸しとし、その蒸し汁でご飯を炊き、パエリアを作ることになる。



ニワトリはおしりから玉ねぎのみじん切りとジャガイモを蒸して1cm角切りにしたものを詰めて、窯で焼いた。

なお、ニワトリの手前はパブリカで、焦がしたものの内側を削いで食べるのが本流とのことで、おいしかった。



さて、パエリアのご飯がムール貝の汁とニンニクでおいしそうに炊けた。

これにムール貝を載せて、窯で焼くとパエリアの完成である。

ほんと、おいしそうなオコゲがついた。



ダッチオーブンを開けると玉ねぎのまろごと入ったローストビーフが現れた。



主人が自慢のワインサーバーにワインをそそいで、28日のディナーの準備が整った。



このワインサーバーは、ブダペスト郊外で買い求め、恐るおそる持ち帰ったとのこと。



■ディナー

夜も更け、月ヶ瀬里山らんどが暗闇に沈んだ頃、山小屋でのディナーである。

「らんど」は標高 206m であるので、夜は肌寒い。

とりあえず、宴会前に、一同記念撮影とあいなった（筆者撮影）



さすがに冷えてくると、主人は火をくべる。



宴たけなわとなり、眠くなると、オオハタ君と、ヤスイ君のギターの演奏がはじまった。



宴のとちゅう、オオノ君へ誰かが電話し、全員がかわるがわる話をするというハプニングがあった（主人撮影）



さすがに深夜となり、順番に檜風呂に入り、三々五々「落柿工房」でごろ寝となった。

■ 29 日の朝



里山の朝は火熾しから始まる。
ドラム缶とかまどに火を入れる。



火が落ち着くと、昨夜のディナーパーティーの後片付けである。



ジョウコウ君が木端で鍋の焦げを器用に落とす。みごとに、名人わざだ。



イイモリ君が、ニワトリの丸焼きの代にした matsuo engineering の看板を丁寧に洗う。

ヤスイ君が卵をゆでる。8 分で半熟。10 分で完熟だそうだ。

オオハタ君がスパゲッティをゆでる。
ようやく、オザキ君とアカマツ君が起きてくる。

主人のシブヤ氏が昼に食べる予定のスジ肉を「ロケットストーブ」で炊き始めた。



アカマツ君が窯で玉ねぎと人参を焼く。



主人がスジ肉のあいまにゆで卵を食べる。



朝食の準備ができた。

オオハタ君のスパゲッティは、ムール貝の残り汁で合わせた bianco とトマトで和えた rosso の 2 種類。

それにオザキ君が岸和田のサービスエリアで買い求めた「みかんパン」。



さあ、とみんなが集まったが、みんな立ち食いである。



玉ねぎは、ふかふかとしておいしかった。

■畑

「里山らんど」は 1000 坪ほどの敷地であるが、西側の斜面は野菜畑である。



手前から、アスパラガス（見えない）、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、ゴボウ、ピーマン、サラダ菜、ニンジン、小松菜である。もちろん、無農薬。

頂いたハクサイには、帰ってから虫が出てきた。



しかしハクサイのおおきいこと。そして

帰って、豚肉と鍋にしたが、みずみずしくおいしかった。

次の写真は、畑から見た「里山らんど」の全景である。



■ミッション

今回のミッションは、かつて武家屋敷であった「石垣」の修復作業である。



どういうわけか、石垣の一部が壊れていて、石がたくさん落ちている。これらを上げようというのである。



道具は、鋼管の三脚と 1 トン吊りチェーンブロック。

みなさん、土木系が多く、それなりにできそうである。



見えている石にワイヤを回す。



恐るおそるチェーンブロックの「手くさり」を引く。



ジョウコウ君が単管で石の動きを調整する。

みんな真剣そのものである。



石が上がってきた。



■ 29 日の昼食



ロープで、石を引っ張る。

これらの繰り返しであるが、笹の根が深く、埋もれた石を出すのが大変である。

笹の根も、チェーンブロックで「根こそぎ」である。



昼食は、主人が丹精込めた「スジ肉・大根入り芋煮」であった。



作業は 2 時間半。

上に上げた石は 21 個であった。

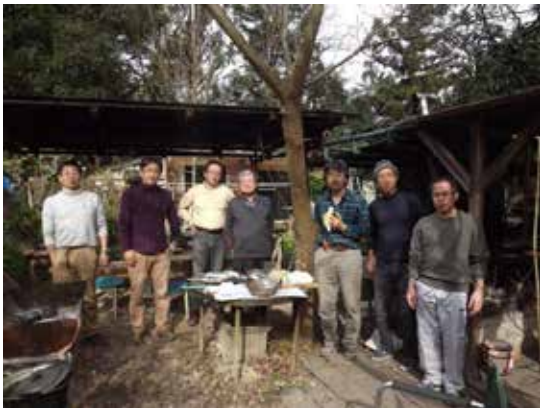
みんな汗だくとなり、疲れが出てきたので、主人は、ミッションの終了を告げた。



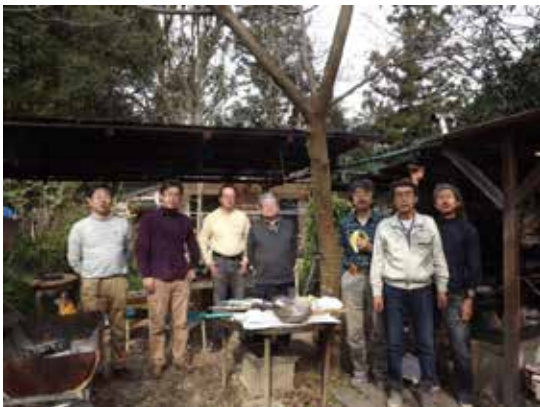
サラダ菜、おにぎりはイイモリ君の作品。それに「みかんパン」。



食後全員で記念撮影。



この写真は主人の撮影であるが、次の写真はジョウコウ君が撮影を変える。



さて、「みかんパン」の写真を載せておこう。



これは、岸和田のパン屋さんの作品とのこと。

甘酸っぱくて、食べ始めるとなかなか止まらない旨さがあった。

またひとつおみやげに頂いたが、わが家ではとりあいになった。

おわり（文責：中西治嘉）