

# 山のこだま

秋号(第13号)  
2013年 10月3日発行  
発行責任者 原田高明  
Tel 0536-36-0678

寒狭川沿いに咲く彼岸花は見ごろを過ぎ、今は栗の収穫の真っ最中  
川の色は透き通り、突き抜けるような青い空、清い風。清々しい日々が続いています。  
夏の賑わいは遠い昔のよう。味わいある季節のまつた中です

## 山の便り・1

### ☆故郷 山の家・193の笑顔をありがとう

この夏は193の笑顔が帰ってみえました  
ほとんどがリピートの方々(約80%)で、  
毎年ほぼ同じ比率となっています  
多くのグループが、お昼からお昼まで、  
(ふるさとゆっくり滞在プラン)  
川遊びはもちろん、お昼の流しそうめん、五平  
もち作りやアユの竹串焼きに挑戦したりで、  
山里をゆったりと思う存分楽しまれました事と  
思います



「ただいま～♪」、「おかえり～♪」弾んだ声は山里に響き渡りました♪♪～



## 山の便り・2

### ☆ 実りの秋

栗の木は6年生になりました  
桃栗3年、柿8年といいます。昨年にも  
増して沢山の実がつきました。

9月18日の初収穫以来、子供たちや  
秋合宿で来訪された会員の方々が  
栗拾いを楽しむ、焼栗や栗ゴハン、  
栗きんとんに舌鼓を打ちました

9月末から10月。寒狭川が一番の  
美しさを見せる頃。秋の実りの収穫を楽しみ味わう、最高の季節です



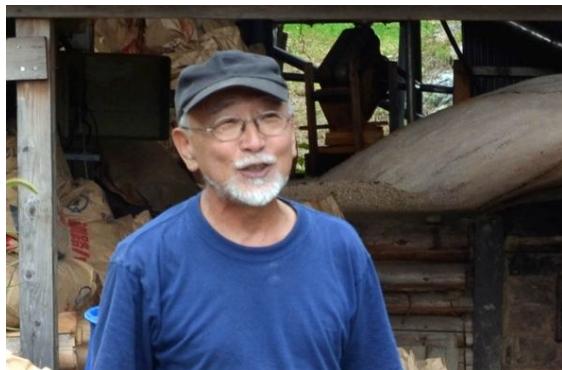
## 山の便り・3

### ☆ 押方みかん炭

“山のおやじ”がまた一人  
下吉田(新城市)に炭釜を作り、みかん  
の木から炭を作っている押方さんです  
みかんの木から炭？最初は半信半疑、  
無理だろうと思いました。でも、お話を聞  
いているうちに一度使ってみると

9月7日。いざ着火…

心配でしたが取り越し苦労でした  
火は比較的つきやすく、火力も十分、  
炎も煙も出ず持ちも十分。なにより、  
みかん色に輝く炭に魅せられました  
評判になれば、他にもみかん炭は出で  
くるでしょう。でも、焼き方一つで、全く  
違う炭になってしまうとの事です。この  
炭は「押方みかん炭」と名付けました  
バーベキューや囲炉裏での利用は  
もちろん、茶道で使えば、真っ白な灰とみかん色の火の色が見事な味を出す事でしょう  
ご入用の方にはお分けします(有料)。お申し出ください



熱く語る 押方さん



↑ 押方みかん炭

← 炭焼き小屋

## お知らせ

### ☆ 朝食・棒パンメニュー

今後、朝の食事メニューとして「棒パン」を正式に付け加える事としました  
体験型でグループ全員でやっていただきます  
料金は 180円+税 / 人 です