



第71号

[2011年9月1日発行]

発行 ぶらむ工房®

〒645-0022 和歌山県日高郡みなべ町営農 1187 番地
TEL 0739-74-2406 FAX 0739-74-3194

星降る里で、心がよろこぶ休日を！

たまゆらの里

和歌山県は縦に長い地形から、北と南にわけた「紀北」「紀南」という呼び方をされる事もあります。今回探検隊が訪れたのは、そんな「紀北」地方に位置する京阪神寄りの場所で、実は隊長の「ええとこ見つけたんや！」の自慢話から半信半疑で取材が決定したところ。全ぶらむスタッフが一度も訪れた事のない秘境の地です。ぶらむ工房からは高速で約1時間、それから先は山の道を車で約1時間の道のり。辿り着いた「たまゆらの里」は、「隊長もたまにはええこと言うなあ」と同行した隊員2名に肩をポンポンたたかれる程、想像以上の別天地で、スコーンと晴れわたった青い空と豊かな緑に包まれて、五感を心地よく刺激するご機嫌な一日の始まりとなりました。



「田舎の里山にあるコテージ付宿泊施設」隊長からそれだけを聞いて勝手に思い込んでいた空間とは少し違う！優しい光に満ちあふれた「たまゆらの里」は、建物や芝生の庭、食事や人…と、ひとつひとつに『いい感じ♥』なトキメキを感じられ自然と笑みがこぼれてくる、そんな魅力に溢れたところです。コテージ横にはさらさらと流れる清らかな川と遊歩道。山のおいしい空気を吸い込みながら、野鳥のさえずりや自然が織りなす音に耳を澄ませば、心がどんどん伸びやかになってくるのがわかります。スタンダードな木造りのコテージはもちろん、外国の映画にでてくるようなかわいい山小屋風の建物や、内装・お風呂が異なる2階建て新棟コテージ4棟も完備。また木の温もりを感じさせるテラス付のレストランは、地元食材にこだわった“五感”に響くおいしいメニューが特徴です。着色料を加えない国産のエサで育てられた地鶏卵と自家製ベーコンを使用したカルボナーラをはじめとする、女性好みのイタリアンメニュー や手作りソースが充実しているのも嬉しい限り！なのです。



「体験されます？」と聞かれ、「はい」と手を挙げた2名。ワインソーボーゼジ、バエリア、ブッシュ、ダッヂオープンと、4種類あるアウトドア体験メニューの中から2人が選んだのは「バエリア作り体験」でした。いざ、挑戦！
パエリア作り体験

山の天気は変わりやすく…、完成間近というところで信じられないようなどしゃぶりの雨!! 大ピンチのハプニングもこれまた隊長の機敏な行動力で回避され、美味しい出来上がりに全員ニッコリです♪

親切丁寧な販売部マネージャー山田さんの作り方説明の後、隊長と隊員1号のコンビによる人生初(二人共)のパエリア作りがスタート。大胆かつ意外と上手な包丁裁きで、隊員1号からまたもやポンと肩をたたかれお褒めの言葉をもらった隊長は上・上機嫌!! で、夏まっさかりの炎天下の中、火の近くで汗だくになる作業を引き受けってくれました。



この日、私達の案内役として
何から何まで
ほんとうにお世話になった
販売部マネージャーの
山田友章さんです。



この周辺はきれいな星空を楽しめるスポットとしても有名なので、夜ともなれば満天の星空を独占したような気分に浸れそう。

大阪出身の山田さんがこの地を最初に訪れたのは小学生の時。キャンプ目的でやってきて、途中道に迷い真っ暗な夜道で困り果てていたところ、山中にぼつんと灯る明かりを見つめ!当時は、一般客の宿泊は受け付けていない保養所だったこちらの施設に事情を説明して泊めてもらつたのがきっかけで、以来毎年家族で訪れるようになり、遂にはスタッフとして働くようになったのです。この地の不思議なお導きを感じずにはいられない、ちょっと素敵なストーリー♪と、働きはじめて10年という山田さんのパーソナルな仕事ぶりが重なって、運命の出会いってほんとあるんだな~と実感!



天野高原の地鶏卵を使ったシフォンケーキ。



ふわっと生地に豚肉と豚肉のジューシーなお肉が湯葉に包まれ入っていて、とっても美味しいオリジナル「ししまんドッグ」420円。



自分たちでアウトドアな食事を楽しもうとなると、調理器具や食材調達など、何かと大変な前準備がなんとここでは不要!手ぶらで行つても、備え付けの器具や食器・バーベキューの食材や調味料・炭にいたるまで全て用意してもらえるので、申し訳なくらい手軽に楽しめます。

たまゆらの里

海草郡紀美野町長谷宮 705
ご予約・お問い合わせは
TEL073-499-0613
<http://www.tamayura-sato.com>

【アクセス】お車の場合

阪和自動車道・美原北ICより 約2時間
一般道経由:「下黒山」→309号線経由、「新家」→170号線経由。
河内長野市「上原町」→371号線経由、橋本市「市脇」→24号線
経由。「笠田駅前」→480号線経由、花坂→370号線経由、たま
ゆらの里へ。

阪和自動車道・上之郷ICより 約1時間半
泉佐野内田線経由 紀ノ川市「鳥子川橋東詰」→24号線経由。「笠
田駅前」→480号線経由、花坂→370号線経由、たまゆらの里へ。
阪和自動車道・海南東ICより 約1時間
阪和自動車道・海南東インターより国道370号線を高野山方面へ。



稻むらの火の館



写真中央が、広川町に今も残る広村堤防。普段、赤色の門は開かれ、車が通れるようになっています。堤防は、ここから左右に長く続いているのです。

稻むらの火の館

※「稻むら」とは、稲束を積み重ねたものです。
有田郡広川町広671 TEL0737-64-1760
開館時間: 10:00~17:00(入館時間は16:00まで)
休館日: 月曜日・火曜日(祝日の場合は開館)
年末年始(12月29日~1月4日)
入館料: 一般500円/高校生200円/小・中学生100円
(学校での教育活動の場合、小・中学生は半額)
※団体での来館は事前連絡を。

【アクセス】
電車の場合
JRきのくに線「湯浅」下車、徒歩約15分
お車の場合
湯浅御坊道路「広川IC」から、北西へ約10分

稲むらの火の館
私たちへのメッセージのようにも感じます。館内の「津波防災教育センター」では、長さ16mの津波実験水槽や、津波の威力と恐ろしさを感じ、今の時代に、一人でも多くの方々の復興を遂げました。「人はどんなときでも繋がれる」という、彼の強い信念に基づいた团结の力は、今は奇跡の復興を遂げました。

たまゆらの里の帰りは、ちょっと足を延ばして「稻むらの火の館」へ。ここでは、江戸末期に紀伊半島を襲つた安政の大津波の際、暗闇の中で安全な場所へ誘導させるため「稻むら」に火を放ち、たくさんの村人の命を救つた「瀬戸桔陵」の偉大な功績と、津波防災について学べる様々な展示がされています。当時、桔陵はその適格な判断と行動力で、被災後も近村からの食料供給や村人の住まいの確保に力を注ぎます。そして今後の津波に備え、私財を投じて長さ60mの大堤防を築き、その工事に多くの村人を雇つて津波で職を失った人々の復業を防ぎ、荒廃した村は奇跡的に復興を遂げました。

稻むらの火の館
瀬戸桔陵記念館・津波防災教育センター