

KIDSヨロコブプラン

ママ連れてって!



こんな1日コースはいかが?

11月中旬から農園内で収穫された新そばスタート! (要予約・電話は17時以降がつながりやすい) おいしい新そばが年明けまで食べられます。12月中旬から手作り干しいもを販売予定! 要問い合わせです。

星定観光農園
桐生市黒保根町下田沢624
TEL.0277-96-3708

9月中は秋の味覚。ぶどう狩り & 食べ放題 (時間無制限) 500円!
種なし巨峰「藤原」は1kg 1,300円!



2

子ども人気! ほのかに甘いチーズ豆腐 150円



ざる豆腐(大)600円。良質な4種の国産大豆使用。開店と同時に並ぶ出来立ての温かいお豆腐は格別。

あかぎ
赤城とうふ すみれ屋
桐生市黒保根町下田沢2428-10
TEL.0277-96-3544
営業時間 7:00~17:00
定休日 木曜日

みずめまきおんせん
水沼駅温泉センター
桐生市黒保根町水沼120-1
TEL.0277-96-2500
営業時間 10:30~18:00
休館日 第3水曜日 ※11月は無休



わたらせ渓谷鐵道の駅が温泉の水沼駅温泉センターで、食事とお風呂。かわいいカップに出会える。



甘い醤油割れの鶏肉もっちりとした食感の磯辺揚げが絶品の山ウナヤキ 1,000円

あかぎ乙女塾 Lesson1 冬も山ガール! 赤城の森でスノーシュー



リアル・メルヘンの世界へようこそ。

どこまでも広がる青い空、360度雪と氷に覆われた真っ白な別世界…。昨晩降ったばかりのフカフカの白雪を、自分の足で踏みしめる幸せ。時折見つける小動物の足跡。そんなメルヘンチックな雰囲気をリアルにあじわえちゃうのが赤城山のスノーシュー体験です。「まずはちょっぴり体験してみたい!」という初めての人も安心、赤城大沼散策コースは30分からあり、要

望やレベルに合わせて2時間・4~5時間の半日コースなどさまざまに楽しめます。インストラクター金井さんのおすすめは、大沼+αの登山コース。たとえば地蔵岳にスノーシューで登って、帰りはソリで降りてくるなんていう楽しみ方もできるとか。びゅんびゅん風を切って降りる爽快感はやみつきに。忘れられない思い出の1ページになること間違いなし。



インストラクター 金井あゆみさん



スノーシュー体験

開催期間: 1月~3月 ※雪と氷の状況により変更あり
前橋市赤城山自然の家
前橋市富士見町赤城山1-2
TEL.027-287-8227
http://gunma-nsp.com/akagi/
レンタル料金: 1日1,000円(要予約)



最新情報をお申し込みはコチラ!



AKAGIFTって?

赤城山のことをさまざまな角度からとらえて発信する観光情報紙「AKAGIFT」を2017年度は2回発行します! AKAGIFTとは、AKAGI(赤城)とGIFT(ギフト)をかけた造語で、赤城山LOVE♥な編集委員が取材した激レアな情報を集めて「ギフト」としてお届けしたいと思っています。どうぞよろしくお願ひします。

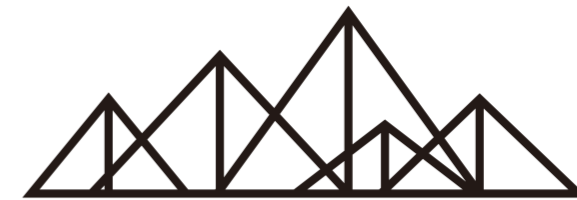
AKAGIFT編集委員のみなさん

赤城の鳥-ランド大好き! もぐ	隠れた名店 最高の店主がいます! わかりお	赤城山は 第二のふるさとです! りんりん	赤城南麓からの 夜景は最高です! カメリカ
里から赤城山を経由した 鎌倉古道沿い 湯中 清水デン	赤城山のない人生は 人生じやない! りんりん	生まれも育ちも 赤城山育ち! しょうちゃん	赤城山の農産物を 食べ尽くす! にあ坊
白樺坂に羊も! そねちゃん	ワカヤサ楽しみます! シンちゃん	赤城南麓すべてが 美味しい! ライダーひろ	新たな想い 発想で赤城山発信! はっしー

NPO法人 赤城自然塾 赤城山ツーリズム地元推進協議会

〒371-0201 群馬県前橋市粕川町中之沢7番地 サンデンフォレスト内
TEL.027-212-2611 FAX.027-212-2691 http://www.akagi-trip.com

Vol.01



赤城山観光情報紙

Take Free ¥0

AKAGIFT AUTUMN / WINTER 2017

特集

赤城 実り人

赤城山で人生を豊かに実らせながら暮らす人、働く人。

トレッカーズカフェ / 風の庵

ママ連れてって! KIDSヨロコブプラン

あかぎ乙女塾

冬も山ガール! 赤城の森でスノーシュー

赤城山環境ボランティア デンさんのてんでいい話



週末、東京から2時間の里山環境リゾート 赤城山

赤城山環境ボランティアがそとと教える

デンさんのてんでいい話。 Episode #1

現世の苦しみともおさらばできる!? ありがたい地蔵岳。

地蔵岳山頂

赤城自然塾 環境ガイドボランティア デンさん

赤城山は遡ること約40万年前の火山活動によってできた山で、その形状は富士山のようでありました。当時は2,500m以上の標高があったそうなんです! その後20万年前、山頂部の大噴火によって1,500mの台地状態の山になってしまいます。その後皆さんがご存知の百名山「黒檜山」が、その東側の火山活動によって生まれます。まだ続きます。その後台地状態であった山頂部が陥没し、大きなカルデラ湖(カルデラとはポルトガル語で大きな鍋と言う意味です)となり、そのカルデラ湖の中央火口丘からは突如、溶岩ドーム「地蔵岳」がこもり顔を出します。凄いですね! この「地蔵岳」の歴史にふれます。この山は神仏習合の時代には、「神摩山」とも呼ばれ、死者の靈魂が宿る霊山として崇められ、山頂には御堂、地蔵菩薩がありました。赤城東麓、桐生地域の村々では、その年に死者のあった家の近親者は必ず地蔵岳に登って、死んだ人の名を呼び、石を積み習わしがあったそうです。(赤城山民俗記 今井善一郎著)

その他、渋川方面から登るルートには「六道の辻」、「等衣塚」があったり、前橋方面からのルートには「テンヤ坂」、「ガキボッタ」、「三途の川」なる場所があったり、地蔵岳周辺はまさに曼荼羅の世界なんです。現世に生きる皆さん、地蔵岳に登り、山頂で自分の祖霊に手を合わせ、先祖を敬いましょう。なお山頂には群馬県唯一の一等三角点もあることもお忘れなく。是非、登頂を!

私からのお願い。歴史的価値のある山「地蔵岳」を「アンテナ山」とは呼ばないで!

※三角点とは、三角測量に用いる際に経度・緯度・標高の基準になる点のことで、一等三角点は、設置間隔は約45km、必要に応じて約25km間隔の補点が設置される。

特集 赤城 実り人



赤城山で人生を豊かに実らせながら暮らす人、働く人。

大沼を染める夕日に思いを馳せる。
おいしい食事と
コーヒーを楽しみながら。



美しい大沼が目の前に広がる。関口さん曰く「特に夕日が沈む時間が素晴らしい」という。テラス席ならワンちゃん同伴歓迎。



覚満淵のほとりで
囲炉裏を囲んで、人生談義。



掲げた店名の横に、「明」の一文字が。評論家でエッセイストの故・俣野子(たわもえこ)さんが一気に描きあげたという。

覚満淵の入り口に佇む、石臼挽き十割そば処「風の庵」。「覚満淵が大好きだった」という女将の愛子さんのご主人の意向で20年ほど前にこの地に店を開いたという。ご主人は2年前に病で他界されたが、その意思を受け継ぎ、懸命に店を切り盛りしている女将に編集委員2名が話を伺った。

もぐ 早速、十割そばをいただきました。蕎麦の香りがしっかりしていて、ソフトな口当たりでありながらコシもあって、とてもおいしかったです。

女将 ありがとうございます。北海道産の石臼挽きしたそば粉を数種類ブレンドして使っているんですよ。

わかば ブレンドは女将さんがされているんですか？

女将 ええ、そうなんです。特に冬の朝の仕込みは、冷たいそば粉に手がかじかみそうになりますが、主人が生前残してくれたレンビを守りたくて、タレも最高級の鰹と利尻昆布のみを使用して、開店当初から変わらぬ味なんです。

もぐ 山菜の天ぷらもサクサクしていて、特有のクセもなく、いくらでもいけちゃいそうです。

女将 季節によって変わりますが、コシアブラや山ウド、桑の葉、山椒、ふきのとう、ヤマブドウやイケマのツル、アケビのツルや実、ハンゴンソウなんかもお客様に喜んでもらえますね。

わかば はじめて聞く山菜の名前もたくさん出てきました。女将さんご自身で採りに行かれるんですか？

女将 わたし自身で足を運ぶこともあります。赤城に住む親戚や知り合いに協力してもらったりしてね。

その時の収穫状況、お出しできるものに限りがありますが、山菜で四季の移ろいを楽しんでほしいと思っています。

もぐ 赤城の自然を食で楽しんだら、ぜひ散策しながら楽しんでほしいですね。

女将 そうね、主人は覚満淵を歩くのが大好きでした。故郷・北海道にどこか似ていたみたいで、お店が少し空きになると、すぐ脇の道から覚満淵のほうに歩いて行っちゃって(笑)。黄昏時や朝露の時間帯なんか格別に綺麗だね。開店から26年は桐生市から1時間かけて主人とお店に通っていましたが、子育ても一段落した10年前からここに住み始めて、私自身はようやく山の良さをじっくり味わえるようになりました。

もぐ 通勤に1時間も…。衝撃です。育児をして、お店を回して…。女性として心から尊敬します。

女将 睡眠時間は平均2時間くらいだったかしら…。

もぐ 覚満淵への愛なくしてはできませんね！

女将 そうかもしれません。冬の覚満淵も人気があるよ。ダイヤモンドダストなんて、言葉は知らないくらい幻想的なんです。

わかば わぁ、ぜひ一度見てみたいです。お店に入るとまず目に飛び込んでくるのが、大きなガラス窓。ここからコーヒーをいただきながら、景色をのんびりと見るのもいいですね。

女将 冬はコガラ、シジュウカラ、ゴジュウカラなどの小鳥たちに毎日エサをあげているの。運がよければ、小鳥たちがエサをついばむ可愛らしい姿も見られます。

わかば 素敵！ お店の内装もこだわりを感じます。一人でものんびりと楽しめる囲炉裏を囲める席があったり、家族連れにうれしい座数があったり、屋外にはバラソルもあって。

女将 皆さんに来ていただいて、主人がこだわ



実り人プロフィール
#2 深澤愛子さん
Aiko Fukazawa

桐生市出身。風の庵店主。1991年頃にご主人と共に店を開き、3児を育てながら自宅のあった桐生市から通勤した。約10年前から店舗兼住宅がある赤城山に移住。

でゼロから積み重ねてきたこのお店をこれからも精一杯守ってまいります。

もぐ・わかば 女将にお話を伺って、ちょっぴり切なくなりつつ、楽しいひとときを過ごせました。ありがとうございました。



自家製バジルがかかったマルゲリータ850円。ほどよい厚みの自家製生地は、もっちりしている。

「好き」を仕事にする。この人ほどその気持ちにまっすぐに深くのめり込み、そして次々に実現していく人はなかなかいないだろう。それがトレッカーズカフェのオーナーシェフ、関口研一さんだ。関口さんが赤城大沼湖畔にカフェを開いた理由は、とてもシンプルだ。三度の飯より、赤城山が好き。「カフェをオープンした2017年5月までは毎週末赤城山に登っていました。もう赤城山からおりたくなくて店を開いた」と笑う。

実際、赤城山ガイド協会の公認ガイドとして、登山者に赤城山の魅力を伝えている。「春夏秋冬すべての季節、さらに時間も関係なくナイトハイクも楽しい」と言う。1日で3つ、4つの赤城の外輪山をぐるりと巡ることもあるとか。赤城山への愛はとてつもなく深い。そして、ここ赤城山を訪れる人々にもその愛は注がれている。

「登山客が山から下りてきて、おいしいコーヒーや食事があったらうれしいでしょう。料理人としての東京や海外での修業経験は20年以上に及ぶ。その経験を生かして、お店の看板メニューであるピザは、前々日から仕込んだ生地を使って手造りの窯で焼き上げる。「原価をできるだけ抑えられるように、できるものは自分でつくる」というポリシーで、たとえばマルゲリータピザの上にかかったバジルもさりげなく自家製の。創意工夫と手間

を惜しまない姿勢で、ピザ、パスタ、ドリアが850円〜という観光地価格という概念を覆す、リーズナブルな価格設定だ。また、食材はできるかぎり地の物を使い、今後は前橋産の豚肉や下仁田産ネギを使ったメニューや、お客様からの要望が多いスイーツもこれと思うものができれば登場する予定だ。

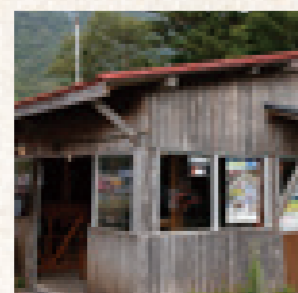
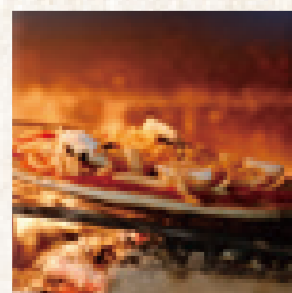
現在、すべて一人でカフェを切り盛りしている関口さん。腕をふるう忙しい合間にふと望む大沼に沈む夕日がたまらなく美しいと言う。訪れるお客様も待ち時間をのんびりと過ごしたり、片付けたりと、お客様が自ら進んで協力してくれる光景に出会えた。赤城愛にあふれたお店は、少しずつお客様からも愛される存在になりつつあるようだ。



キノコとベーコンのクラムチャウダー風パスタ850円。自家製パイヨンにこだわって、クリーム系なのにさっぱりだがコクもある。おおよそ2週ごとにメニューを変更していく。

トレッカーズカフェ Trekker's cafe

所在地:前橋市富士見町赤城山3
電話:027-287-8008
営業時間:11:00~17:00(平日)/11:00~19:00(土日祝)
定休日:不定休※台風などの悪天候時、季節により変更あり



人気の森の水出しコーヒーは400円。開店の7時間前からウオータードリッパーでじっくりゆっくり落とすため、雑味がない。こだわりの豆は東ティモール産。

石臼挽き十割かけそば800円

季節の山菜天ぷら盛り合わせ1,000円

風の庵

所在地:前橋市富士見町赤城山1-2
電話:027-287-8415
営業時間:10:00~17:00
定休日:木曜日、※冬季は土日のみ営業、年始は特別営業。

石臼挽き十割もりそば800円

