

海辺のおうち 青の砂 (あおのすな)

男鹿半島の西海岸、
加茂青砂へようこそ。
海で遊ぶもよし、山で遊ぶもよし、
きっと、いい発見があるでしょう。

海辺で暮らしたいと、12年前にこの地に移り住んだ土井さんご夫婦が、2009年12月に開いた民宿です。仕事を辞めてからよく旅をしたというお二人は、観光地より田舎を歩くのが好きで、泊まるのは大きなホテルではなく、決まって人の顔が見える宿だったそう。そんなお二人が営む「海辺のおうち 青の砂」では、訪れた人と季節の料理を囲んで、語り合うこともあるそうです。「ここには、海も山もある。季節の恵みを受けながら、ゆっくり過ごしてほしい。何にもしなくても海を見ていれば飽きないけれど、その時、その時の楽しみ方は探せば幾通りもある。ここに移り住んでから、地域の人に助けってもらいながらやってきた。すごい経験をしてきた人ばかりで、尊敬できる人たち。嵐のあと外に出て大波にさらわれ、命を落としそうになった時も、間一髪助けられた。自然には絶対かなわないから、海が荒れた時は逆らわないで寝てしまう、そういう生き方も教わった。この人たちともふれあってほしい。きっと受け容れてくれる」と、敏秀さん。満月が海に沈むとき、海原に銀の道が通るそう。毎日姿を変える自然に抱かれながら、海の幸、山の幸を召し上げられ。



土井さんご夫婦

東北各地の漁師を各地に追って取材する仕事をして、「漁師ってカッコいい!」と思った土井敏秀さん。民宿が好きで、「旅をするときは宿のご主人に会えるところ」、という料理上手な良子さん。



楽しい食事

その日あがった魚を近所の漁師から仕入れる。自然が相手だから、その日、あるかないかはわからない。そんな時は保存食でもてなす。

「おかえりなさい」の看板が迎えてくれる浜に面した入り口。たどりついてはほととす「海辺のおうち」です。



入り口



加茂青砂集落

空気が凍として張り詰める、雪に覆われた加茂青砂集落。冬はタラやアンコウを鍋に。夕暮れには水平線の真ん中に夕日が沈みます。



交流イベント

夏、秋田県立大学の若者たちと交流イベント。チンドン屋さんと一緒に盛り上がる「青の砂」のオヤジさん。にぎやかなのがうれしい。



男鹿の山

柔らかく芽吹いた男鹿の山。あちこちに満開の山桜。漁師たちは「朝、網を揚げた後、この桜を見上げて一杯やる。最高の花見だ」と、顔をほころぼす。



ある日の朝食

- ・古代米入りご飯
- ・自家製味噌の味噌汁(具は海藻のエゲシ、ナス、豆腐)
- ・土井さんちのベーコン、トマト・海藻のアラメの炒め煮
- ・自家製イカの塩辛
- ・ウド、キウリ、インゲン、シソの実の味噌漬け
- ・比内地鶏の生卵
- ・漬け物はナスのぬか漬け
- ・畑のオクラのお浸し
- ・ふりかけは味噌汁の出汁を取った鰹節の再利用



一家四人できりたんぼ鍋を囲む夕食風景。幸せそうなご家族連れです。

海辺のおうち 青の砂 (あおのすな)



【料金】

- 1泊朝食付/5,500円 (小学生以下、3,000円)
※夕食は「一緒に作りましょう」スタイルで2,000円(小学生以下1,000円)自炊可。1棟丸ごと貸し切り1泊2日30,000円(自炊)。ご予約をお願いします。
- 体験メニュー(別料金)
※魚のさばき方、漁師のロープ結び、アンブラ(ジャガイモ)餅づくり、ところてんづくり、釣り、エッセイを書く楽しさなど

- 宿泊人数/9名まで (洗面用具、タオル、パジャマはご用意ください)
- 住所/男鹿市戸賀加茂青砂字鴨17
- TEL&FAX/0185-37-2580
- E-mail/doikamo@js6.so-net.ne.jp