



▲搾ったミルクを子牛に与えるのも体験メニューの一つ。元気に飛び跳ねていた子牛が、ミルクを差し出すとおとなしくなる。でも、その飲み込む勢いが強いにはびっくり。愛らしい子牛の生命力に、思わず背中を「なでなで」したくなる。

▲無添加バター作り体験にもチャレンジ。キャップ付きの容器に生クリームと水を入れて、ひたすら振るだけ。5~10分ほど経つと水分がなくなり、クリーム状になる。丸めるように回して塊を作り、スプーンで取り出すとバターができあがる。



体験

大きいけど、温和でやさしい眼をしたホルスタイン牛の乳搾りは、人気の体験メニュー。最初はなかなかうまく触れられなかったが、奥様の手ほどきを受けると、ビュービューと面白いほどよく出てくる。シュッシュッと白く暖かい乳を自分の手で搾り出すと思わず笑みがこぼれてくる。牛乳が命あるものからの「恵み」であることをあらためて実感できるとともに、酪農の大切さを学ぶことができる。



酪農体験の他にも、ここで楽しんでもらいたいと始めたのが、「流しそうめん」。沢の冷水が清涼感を誘うとともに、物珍しさに思わず歓声が上がると。大人にも人気があるのはいうまでもない。ご夫妻の遊び心にあふれたサービス精神には脱帽してしまおう。



▶山菜や野菜をベースにした奥様手作りの料理は、旨い!!と評判が高い。この日の「鍋」は絶品。他のおかずも滋味にあふれている。囲炉裏で焼いたおにぎりも美味しい。田舎の家庭料理ならではの味わいには感動。全国から体験学習に訪れた学生が、卒業旅行として再訪することが多いのも、奥様の手料理に惹かれたからかもしれない。



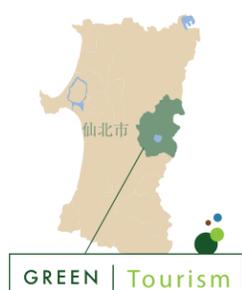
◀建物の裏には、駒ヶ岳から流れるせせらぎがある。その水は夏でも冷たく、透き通るほどきれい。その沢水にイワナを放し、つかみ取り体験ができる。捕ったイワナは、自分で割り箸を魚の口に差し込んで、内臓を取り除くこともできる。塩をまぶして、紀州の備炭を使った囲炉裏でじっくりと焼き上げたイワナは格別の味。



酪農体験ができる県内唯一の農家民宿。経営する田口さんご夫妻は、酪農を「楽農」と呼び変えている。昨年の1月に民宿としてオープンしたが、宿のモットーは、また来たいと思えるような宿。「動物も、来てくださるお客様も家族同様。酪農家は忙しいけれど、それを楽しみにきてくれるお客様には、精一杯のおもてなしをしたいと思っています。」と語ってくれたように、そのユニークな発想力と人柄に惹かれて、リピーターとして訪れる人が多い。教育旅行で来た関西地方の高校生が、第二のふるさとのように二人を慕って、卒業旅行で再びというケースもある、という。

体験場所は近くの牛舎。体験の拠点となる施設は、ご主人が趣味で集めたものをふんだんに使い、手間暇をかけて手造りした昔懐かしい雰囲気の特長。杉木立を借景とした建物で、台所や古材を使った雰囲気の良い囲炉裏もある。池も庭も、すべてがご主人の手造り。周りの風景と調和していて風情にあふれている。ご主人は、話をしているだけで

酪農体験ができる
田沢湖近くの農家民宿
動物とのふれあいを楽しむ



GREEN | Tourism
@AKITA
仙北市

楽しもう!!
秋田の
グリーン・ツーリズム
Vol.4



農家民宿 かまど

〒0187-43-2450
仙北市田沢湖生保内黒沢138-1
牛舎 ☎0187-43-2866

◎1泊2食付き/6,000円 ◎1泊素泊まり/4,000円 ※冬期間は暖房費別途
※日帰り体験コースも可(料金は要相談)
◎体験料/2,000円~(体験メニューによる。お菓子作り体験は材料費別途)



切れの良いジョークを連発して、みんなの心を解きほぐしてくれるのがご主人の田口昭英さん。それを見事にフォローするのが奥様の幸子さん。お二人の掛け合いで、体験前の緊張感も緩んでしまう。

わたしたちがご案内します!!
左より県北担当/八柳好美さん
県央担当/山内優子さん
県南担当/高橋桂子さん

牛の乳絞りやバター作りなど豊富な体験メニューはもちろん、底抜けに明るいお父さん、お母さんの人柄そのものが魅力の宿。子どもから大人の方まで2人の温かさにすっぽり包まれてしまいますよ。



現地特派員が案内する
秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会

県南は高橋がご案内いたします。