

農家民宿 開墾の里

(かいこんのさと)

鳥海山のふもとで 農作業をしながら 開墾時代に思いをよせる

「人と話をするのも好きだし、おいしいものを食べさせるのも好き」という鈴木和子さんが、平成21年春にオープンした「開墾の里」。実家に帰って農作業を手伝うような、アットホームな農家民宿です。堂々とそびえる名峰 鳥海山のふもとで農業を営む鈴木さんご夫妻は、農作業の手を休めて鳥海山を眺めるとき、「親はいいところに陣取ってくれた」と、戦後間もなくこの地に入植したお父さんに、感謝の念を抱くそうです。つる鍋ひとつで入植し、ただひたすら生きるために働き、味噌や砂糖を分け合い、隣近所と助け合う暮らしを子どもながらに見ていた和子さんは、「たいへんな暮らしの中でも、親は訪ねてくれる人を大切にしていた。人が来なくなればおしまいだと、あるもので人をもてなしていた」と懐かしそうに振り返ります。入植から60年以上を経て、当時のことを知る人は80歳を超えて、半分以上が亡くなりました。できれば開墾時代の話聞き取り、当時の暮らしぶりを残し伝えたいと思っています。毎年5月10日、入植記念祭を今も残る開拓者9世帯35人で祝います。太古の昔から景色が良くて、風の向きなど暮らしやすいところだったので。開墾当時は縄文土器が出てきたそうです。



鈴木さんご夫婦

近くの宿泊施設で都会から訪れる人と話しながら、農家民宿を自宅できたら、という思いをずっと温めてきた和子さん。ご主人の芳作さんが「おめさ、合ってるかもしれない」と、応援してくれます。



和子さんのお手製おやつ「野菜の宝石箱」。ゴボウ、人参、インゲン、サツマイモ、黒豆、白ゴマの取り合わせが色鮮やか。手前は郷土料理「粉なま酢(こなます)」。米粉をオレンジジュースで練ってつくります。

野菜の宝石箱



外観

水と緑豊かな鳥海郷の自然や田舎暮らしを体験してください。東京、千葉、大阪から2度、3度と繰り返し訪れてくれる人もいます。

都会からやってくる人は、自然の中での暮らしに興味がありません。四季折々の楽しみ方を聞きながら、新鮮な野菜料理に箸を伸ばします。「まあ、おいしい!」。

楽しい食事



魚のつかみ取り

都会の小学生と、地元の小学生が交流しました。鳥海国定公園、西側にある法体の滝周辺でアユのつかみ取り。



芋掘り体験

畑の中に入れて、秋の芋掘り体験。大人も子どもも夢中になって掘り起こします。柔らかい土の感触を楽しんでいるよう。



チュモン

人が来ると喜んでお出迎えする「チュモン」

つくだアユを塩焼きにしてほおばります。魚嫌いな子どももペロリとたいらげ、「あーおいしかった!」



魚の塩焼き



鳥海山

都会の小学生と一緒に、大きな鳥海山に向かって歩きます。途中、栗がたわわになっている栗の木を見つけて栗拾い。子どもたちは大喜び。

農家民宿 開墾の里 (かいこんのさと)

【体験メニュー】

田植え、稲刈り、野菜畑づくりと収穫、炭焼き、山菜採り、キノコ狩り、魚釣り、手づくり豆腐、きりたんぼづくり、餅つき、スノーシュートレッキングなど

【料金(完全予約制)】 1泊2食/6,000円

【定員】 5名以内(一組のみ)

■住所 / 秋田県由利本荘市鳥海町オノ神字上原119-5
■TEL&FAX / 0184-57-2384

