

酪農農家民宿 かまど

県内唯一の酪農農家民宿 訪れた学生たちとの絆を育む 秋田の「お父さん」と「お母さん」

酪農農家民宿「かまど」に訪れた学生たちは全員、田口さんご夫妻を「お父さん」「お母さん」と呼ぶことになっており、それが心の距離を一瞬でぐっと縮めるのだそう。学生が帰る時に記帳したメッセージノートを読んでみると、まさに「秋田のお父さんとお母さん」。学生にとどまらず、20代、30代の方々からもそう呼ばれ充実した時間を過ごしているのが感じられました。

平成10年から本腰を入れ民泊の受入をスタート。その後、酪農体験（牛の餌やりなどの世話、乳の手絞り、バターやレアチーズ作り等）のほか、敷地内に流れる川ではイワナつかみ取り、お手製の設備で流しそうめんなど、体験者の希望に合わせて数々の体験を行っています。また、幸子さんが作る伝統料理や季節食材を使った心がこもった料理の品々に感動して、訪れた大人の参加者も作り方を聞いて帰るそうです。

かまどの酪農は「楽農」。体験した学生から後日写真などが送られて来ると、田口さんはハガキやメールを送る。そうしていると今度はプライベートで友達と来たり、家族で来たり……。昭英さんは、「出会いから繋がる絆や縁こそ、この仕事の価値であり本当の財産だな」とおっしゃっていました。



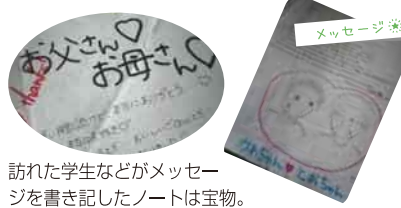
田口さんご夫妻

笑顔満点の田口昭英さんと奥さんの幸子さん。「訪れた子どもたちがね、食後は自然にお父さんの周りに集まるのよ。私が台所にいるとお手伝いしてくれるし大家族みたいなの」と幸子さん。



「かまど」別館

体験を行う「かまど」別館。ご主人の田口さんが長年趣味で集めた素材を使い時間をかけて作った昔懐かしい家屋。中には囲炉裏も。



メッセージ

訪れた学生などがメッセージを書き記したノートは宝物。「一番面白かったことは、お母さんがお父さんのつるつるばげを連発して言ったこと」なんてメッセージも（笑）



囲炉裏

自然の恵みが詰まった食事



炊き込みご飯

味噌大根

イワナの塩焼き

手作リアチーズケーキと梨と栗とトマト

取材当日は↑世にも、きりたんぼ鍋・タコときゅうりと菊の酢みそ和え・白菜と春菊のくるみ和え・大根とかいわれとシーチキンのサラダ・ビーフシチュー・茶碗蒸し・アケビの味噌いためをごちょうになりました。
※料理は一例で、季節や日によって異なります。



全部たべろー！
調理中

台所からは「全部たべろー！(食べなさいよ〜)」と連呼する幸子さん。



乳牛の世話中

↑お乳がでると大歓声と笑顔がこぼれます。→都会の子どもたちも早朝から牛の世話をがんばりました。

魚つかみどり



牛舎の裏を流れる沢で岩魚のつかみ取りを体験！囲炉裏で焼いていただきます！

酪農農家民宿 かまど

★宿泊料金 / 1泊2食付き / 6,000円

1泊素泊まり / 4,000円 ※完全予約制

※冬期間は暖房費別途 収容人数7人

★体験内容 / 酪農体験(牛の餌やりなどの世話、乳の手絞り、バターやレアチーズ作り等)、岩魚つかみ取り、流しそうめんなど、季節によって体験メニューは異なります。

★各種体験料 / 1人 2,000円〜(体験メニューにより異なります。お菓子作りなどは別途材料費がかかります)

★昼食のみも可(料金は要相談) ★駐車場 有

※体験は別館で行います。

■住所 / 仙北市田沢湖生保内字黒沢 138-1

■TEL / 0187-43-2450 FAX / 0187-43-2866



流しそうめん

