

SEKITAITEI ISHIDA SHIKIDAYORI

四季便り

2025年春号

南信州 阿智村昼神温泉旅館

SEKITAITEI ISHIDA



春



〒395-0304

長野県下伊那郡阿智村智里332-3

TEL:0265-43-3300 FAX:0265-43-3322



公式 HP



女将の日記



Facebook



Instagram



四季便り 2025春号

2025年3月1日発行

発行／石苔亭いしだ

編集／石苔亭いしだ

Hide_

花桃街道の歴史

◆1922年

木曽川を開発した木曽発電
 社長で福沢諸吉の娘婿に
 あたる福沢桃介さんが、ドイ
 ツのミュンヘンに行った際
 に庭に咲いていた3色の花
 桃の美しさに感動し、自分の
 名前に似た花の名であるこ
 とから、3本の苗を購入し大
 桑村の須原発電所構内に植
 えたといいます。

◆1945年

須原発電所に長年勤めてい
 た妻龍宿(現 南木曽町)の藤
 原長司さんが美しい花桃を
 何とか増やしたいと思い落
 ちた実を拾い苗木を育て、妻
 龍の同道256線沿いに植
 える。これが「花桃街道」の始
 まりと言われています。

◆1974年ごろ

妻龍宿から清内路村(現阿

智村清内路)に嫁いだ大宮ト
 メさんが嫁入り道具の1つ
 として手にしてきた花桃の
 木を元に、地域の人が清内路
 路地区に花桃を増やしてい
 きました。

◆1991年

園原(現 阿智村園原)に地域
 振興事業として旅館「野熊の
 庄白川」を開業。当時社長で
 あった渋谷秀逸さんが、平成
 3年〜平成7年にかけて約
 1000本の苗を清内路か
 ら譲り受け旅館の周りや村
 道沿いに植栽管理を行いま
 した。

◆2005年

地域住民地元業者(はなもも
 の会)が「花桃まつり実行委
 員会」が発足し、観光客向け
 の「花桃まつり」を開催し、現
 在も毎年(中止になった年も
 あり)行われています。



花桃

FLOWER PEACH

伊那谷く木曽谷を結ぶ国道256号線は「花桃街道」と呼ばれており、約40キロにわたり1万本の花桃が植えられています。街道は標高差もあり、4月中旬から5月上旬まで長く楽しむことができます。

「花桃街道」の花桃は「三色花桃」を多く植えられており、その名の通り赤・白・ピンクの3色の花が咲き分かれ咲く花桃です。

街道に花桃が咲き乱れる様子は、まさに桃源郷というのにふさわしい美しさです。

今年も阿智村に春と共に桃源郷が姿をあらわし、訪れる人々の心を温かくしてくれるでしょう。





新しい姿のヤークーさまは巳、 成長の願いを込めて。

館内の能舞台「紫宸殿(しんでん)」にて、ひな人形2千体が登場しています(4月3日まで)。また、屋神温泉郷の各所で飾られる守り神「湯屋守様(ゆやもりさま)」。当館の湯屋守である「湯屋守大権現ヤークーさま」も新しい姿で舞台に飾られています。

2020年から鎮座されており、ますヤークー様は、今年で6代目となります。

そして今年、2025年は「巳年」ということで蛇がとぐるを巻いて

いるデザインとなりました。

蛇は脱皮を繰り返し成長するため、命の新生、新しいことのスタートなど縁起のいい動物とされています。また、長い胴体は不老不死や強い生命力に繋がる象徴でもあり、縁起がいいともされています。

縁起のいい蛇がとぐるを巻くことで、360度四方に縁起の良さを等しく分け与えられるという意味もあり、今年のヤークー様のデザインとさせていただきます。

御料理献立(一例)

- <春の訪れ> 三色手綱寿司
蒸し鮑天豆 稚鮎甘露煮
山独活紅梅煮 新もずく
二十日大根唐墨
桜花長芋 蛸烏賊
- <お椀> 清汁仕立 甘鯛素麺包み
菜花 大黒占地 柚子
- <造り> 春の旬肴五点盛り
桜鯛 本鮪 白魚
赤貝 生雲丹
- <凌ぎ> 福白子茶碗蒸し
- <焼物> 信州プレミアム牛ヒレステーキ
小煎 ブッキーニ エリンギ
- <強肴> 炭火焼き
筍 ホワイトアスパラ 飯田葱
- <酢物> 毛蟹
- <食事> 毛蟹
- <香物> 信州漬物三点盛り
- <水菓子> メロン 苺
フルーツ牛乳羹

※献立内容は、仕入れの状況等により変更させていただきます。予めご了承ください。

南信州の春薫る「豪華味覚会席」プラン

期間/ 2025年3月1日～2025年5月31日

スタンダード 2名様利用時 お一人様価格 (1泊2食付き) **45,100円～** (税込)

ご予約はお電話、またはWEBサイトにて承っております。

当館では、料理長おすすめのスタンダード会席料理の他、季節ごとに地元食材や旬食材の魅力をプレゼンテーションする特別料理をご用意しています。

今年は南信州の山々を感じられる逸品をご用意しました。「春の味覚の王様」ともいわれる筍は薫り高い国産を提供。春ならではの香りとほのかな苦みや甘みをお楽しみいただけます。また、あえて土をつけたまま冬から春にかけて熟成させることで、甘みと旨みが凝縮された地物野菜「飯田葱」も一緒にどうぞ。炭火で焼かれることでさらに味わい豊かな春の味覚をどうぞこころゆくまでご堪能下さい。



女将自筆 2024年オリジナルコースター

今回、お飲み物用に用意しておりますコースターのご紹介をしたいと思います。

かねてから館内で使用する備品など、オリジナル感がある物を何か作れないだろうかと考え、そのタイミングで、在庫を切らしてしまい納品が間に合わず焦っていた担当を叱りながら、ふと、思いついた「時間がかるなら自分たちで作ってしまおう」という解決策で始まったオリジナルコースター作り。筆達者な女将の作品を世に送り出すべく「当館女将が描いた絵を使うことにこだわって作った昨年1年間の季節のコースターをここで一挙紹介！

女将からは「もっと上手く書けるよう暇を見つけて練習します！」と嬉しい言葉をいただきました。が、何しろ忙しい女将でございます。定期的な息抜きと思って筆をとってもええたらいいなと思います。

龍

オリジナルコースター第1号は令和6年の1月。辰年にちなんで、「龍」の字を型取った龍を愛らしい表情で描いた作品です。何の迷いもないような筆さばきで、すらすらと書き上げる女将は圧巻です。



蛙

梅雨の時期、雨が降っても風情がある絵って何だろう、傘？初夏の花？アジサイ？色々考えながら女将の作品集を開き見つけたカエルの絵。食卓にカエルはどうなのか、という意見もありましたが、そこはなんと愛らしいカエルの表情でカバー。お客様に「無事カエル」という想いを込めて、主に朝食用として通年使用します。

お雛様

春になり二千体雛飾りの季節、お雛様の絵が欲しいとお願いしたところご子息の小学校卒業時、卒業文集用に描いたお祝いの作品を提供してくれて出来た一枚。二千体雛飾りの期間だけ使用しています。



うさぎ

秋になり中秋の名月にちなんだ絵が欲しいと思い、女将の作品集の中から選んだ一枚。これは以前、お客様からお預かりした旅の手帳に女将が描いた月うさぎ。稲穂と月とうさぎ、まさに秋らしい一枚です。



風鈴

七夕風鈴の季節になり、これはもう絶対に風鈴の絵が欲しいとお願いして書いてもらった作品。どんな絵もすらすらと描けるイメージの女将ですが、風鈴は描いたことがないそうでとても苦戦したようです。一見簡単そうに見える絵ほど難しいのだそうです…。



舞妓さん

通年使えて、それでいて「いしだ」らしい一枚が欲しいと女将の作品集から抜粋した粋な一枚。



巳

オリジナルコースターを作り始めて丸一年。辰から始まり、今年の干支の巳をお願いしたところ、巳は書けないと頑なに嫌がる女将に、締め切りが迫ってます。とひたすら圧をかけ描いてもらった作品。何度も書き直し出来上がった作品です。干支物は数量限定で作成していますので、なくなり次第終了となる12年に一度の貴重な一枚です。

などが挙げられます。しかし昼神温泉はペットと宿泊可能な施設が1軒のみであり、ペット同伴の旅行を実現するには、①自宅近くのペットホテルに預ける、②昼神温泉から車で約20分の飯田市内のペットホテルを利用する、③自家用車で車中泊させるなど、愛犬およびオーナー様には大変不便な状況がございました。

そこで、より多くのオーナー様に安心して昼神温泉へのご旅行をお楽しみ頂けるように、他の施設様にご宿泊の際でも、愛犬をお預けいただけるペット専用ホテルを開設いたしました。

「ペットと一緒にの旅行は難しい」と諦めていたオーナー様も、安心してご利用いただける環境を整えております。そして宿泊サービスに加え、一時預かりも承っておりますので、宿泊のみならず、様々なシーンでご活用いただける施設となっております。

昼神温泉が愛犬とともに快適に



滞在できる温泉地となるよう精進してまいりますので、ぜひPet inn Hirugami PawHouseをご利用ください。

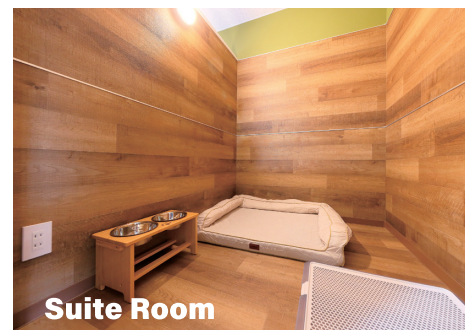


Pet inn Hirugami PawHouse 2025.3.10 GLAND OPEN

Paw Terrace



愛犬と一緒に昼神温泉へ。



Suite Room



Deluxe Room

このたび、3月10日(月)に新規事業としてペットホテルを開業いたしました。施設名はPet inn Hirugami PawHouse(ペットイン 昼神パウハウス)です。店舗名の「Paw」は英語で「肉球」を意味し、本施設は昼神温泉初の愛犬専用ペットホテルとなります。

当施設のコンセプトは、この昼神温泉街の豊かな自然の中を、大切な愛犬とともに散策しながら楽しめる環境をご提供したいというものです。温泉街と一緒に歩きながら愛犬との旅行を楽しんでいた、だき素敵な思い出となるような場所を目指しております。

本事業を開始するに至った背景として、新型コロナウイルス感染症の影響により、長く不要不急の外出を制限されたことなどにより、ペットを家族の一員として迎え入れる方が増えたといわれております。そんな中、愛犬とともに旅行を楽しみたいというオーナー様からのご要望が多くあったこと

ドリップコーヒー



- セラードさんのピーベリーはバランスがよく、とても美味しい
- シンプルにコーヒーといったらこのドリップコーヒーが一番！
- 香りが良く苦みと酸味のバランスが絶妙

モークモカ(冬限定メニュー)



- モークチョコレートのカカオを使った最高のチョコレートラテ
- 冬限定ですが、ビターな大人のココア感が最高
- チョコレートの甘さとエスプレッソの苦みのバランスがよい一杯

白雪ラテ(冬限定メニュー)

- ホワイトチョコとミルクがやさしいチョコレートドリンク

水出しコーヒー(夏限定メニュー)

- 8時間かけて落とす水出しは、まるやかな口当たりのアイスコーヒー。

天の川ソーダ(夏限定メニュー)

- レモンの果汁で色が変わる目でも楽しめる一品

マロンラテ(秋限定メニュー)

- 栗本来の甘味から季節を感じられる

カフェラテ



- スチームされたミルクのクリーミーさが最高
- 朝比奈のカフェラテで初めてラテのおいしさを知りました
- エスプレッソの味がしっかりしつつミルクのなめらかさが好きです

エスプレッソトニック(夏限定メニュー)



- コーヒーにトニックウォーターが合うとは思わなかった。素晴らしいペアリング！
- 季節商品ですがオススメしたい一品。アイスコーヒーとは違った夏のコーヒー
- こんなパンチのあるアイスコーヒーは他にははい。大好きです。

ほうじ茶ラテ(秋限定メニュー)



- ほうじ茶の葉を細かくパウダーにした葉を使用しているため、ほうじ茶の風味がしっかり感じられるラテ。一度飲んでほしい
- ほうじ茶+ミルク=神！と思うほどおいしい一杯。

毎日、お客様をお迎えする中で、少しでも私共『石苔亭いしだ』を楽しんでいただけるようまずは自分たちが楽しんでみよう！という発想から始まったアンケート企画も今回で4回目。今回は、春といったら「二千体雛飾り」。そして雛飾りといったら外来のお客様も多く来館していただけるこの季節だからこそ気になる、当館喫茶「朝比奈」のおすすめのメニューランキング！来館の際は是非飲んでほしいと思う一杯を聞いてみました！

当館スタッフが選ぶお気に入り ランキング！ RANKING 「朝比奈」のおすすめのメニュー 編

★ 票数

抹茶ラテ	★★★★★★★★★★	ほうじ茶ラテ	★★★
甘酒ラテ	★★★★★★★	白雪ラテ	★
ドリップコーヒー	★★★★★★★	水出しコーヒー	★
カフェラテ	★★★★★★★	天の川ソーダ	★
モークモカ	★★★★★	マロンラテ	★
エスプレッソトニック	★★★★★		

※季節メニューは、ご要望があれば提供可能なメニューもございますスタッフにお声がけください。

抹茶ラテ



- 高級抹茶さみどりを使用しており柔らかな味わいと抹茶の香りが最高
- ふわふわのミルクと抹茶の濃い香りが抜群！
- 濃厚な抹茶とミルクの相性がバツグン
- 色々なところで飲みましたが、朝比奈の抹茶ラテが一番美味しい！
- 抹茶は濃いのにミルクはなめらか。抹茶色のラテアートも美しい！

甘酒ラテ(春限定メニュー)



- 甘酒だけより飲みやすく、桜の塩漬けの香りで春を感じる
- 甘酒が苦手という方にも、絶対に1度飲んでいただきたい1杯
- 甘酒とスチームされたふわふわミルクの甘味に桜の塩味が最高のアクセント
- 甘酒があまり好きではないが、これは忖度なくおいしい！

料理長就任にあたって

山々の雪が溶け始め、日増しに春の足音を感じる今日この頃ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。まずはじめに、日頃より石苔亭いしだをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

この度長田料理長の後を継ぎ、新たに石苔亭いしだの料理長を務

めさせていただくこととなります、大川匠です。料理長就任にあたり、私自身を皆様知って頂くとともに、これからの決意を記させていただきます。

私は愛媛県に生まれ、小学校入学と同時に阿智村へ引っ越してまいりました。それから高校卒業ま

新料理長 大川匠



で地元で過ごし、大学時代を大阪で過ごしました。そんな私が料理人を志すきっかけとなったのは、同じく料理人として働く父の存在でした。父の職場に小学生の頃から顔を出す機会が多くあり、そこで見る家とは違う『お客様のことを大切に思い、本当に楽しそうに料理と向き合う』父の顔を見て、自分もいつかこうなりたい、必ず料理人になるんだ」という思いは日増しに強くなっていきました。そして気づけば岐阜高山で修行を始め、縁がありいしだで働かせて頂く運びとなりました。長田料理長の元で働く傍ら、料理長の紹介で東京や熱海の料理屋や旅館でも経験を積ませ

ていただきました。そんな自分が料理長になるということは、嬉しくもありますが、それ以上に身の引き締まる思いです。女将や長田料理長が、歴代の石苔亭いしだの社員が積み上げてきた「いしだの信頼やいしだを大切に想ってくださるお客様方を自分の料理が裏切ることのないよう、長田料理長から教えていただいたことを大切に守り、石苔亭いしだの料理をより良いものにしていくように務めてまいります。大好きな料理と大切なお客様に真摯に向き合い、いしだに来て良かった。」と思って頂けるような料理・接客に努めることをお約束し、就任の挨拶とさせていただきます。



31年間調理長を勤めた前料理長 長田

スタッフの素顔がちょっと垣間見れる質問コーナー。 当館スタッフに聞きました♪



接客サービス部 平林 小雪

Q 最近あったいいことなんですか？

A 仲のいい先輩とご飯に行ったことです！

Q 今一番行きたいところは？

A 実家に帰省したいです。地元の友人と一緒に遊びに出かけたいと思います。

Q この季節食べたくなるものは？

A 苺が食べたいです。苺のスイーツを見ると、ついつい食べたくなってしまいます！

Q あなたが薦める春のおすすめスポットは？

A 祭りもある伊那市高遠の桜がとっても素敵です！

Q 明日突然の休みです。何をする？

A カフェに行って本をじっくり読むか、甘いもの巡りをして過ごしたいです！



接客サービス部 尾澤 寛樹

Q 最近あったいいことなんですか？

A 大学時代の友人と旅行です。1年ぶりの旅行だったのでリフレッシュできました。

Q 今一番行きたいところは？

A 友人から何泊あっても足りないくらい魅力的だったと聞いた北海道です。

Q この季節食べたくなるものは？

A 「山菜の天ぷら」タラの芽やフキノトウなど、苦みが癖になり最近気に入っています。

Q あなたが薦める春のおすすめスポットは？

A 杵原学校のしだれ桜は何度見ても圧倒されます。とてもお勧めです。

Q 明日突然の休みです。何をする？

A 目覚まし時計を掛けずにゆっくり起きて、一度も作ったことのない料理を食材選びからこだわって作りたいです。



接客サービス部 高橋 優気

Q 最近あったいいことなんですか？

A 休みの日にバレーボールをしに行けて、バックスが上手いとほめられたことです。

Q 今一番行きたいところは？

A 群馬県の「四万温泉」へ行きたいです。

Q この季節食べたくなるものは？

A 旬なので「山菜の天ぷら」が食べたいです。あと和菓子やお餅が好きなので、桜餅も食べたいです。

Q あなたが薦める春のおすすめスポットは？

A 園原の花桃の里です。花桃はもちろんですが、釣り堀などもあって、一日中楽しめます。

Q 明日突然の休みです。何をする？

A 前日の夜に晩酌をして、次の日はラーメンを食べにドライブしたいです。



Theater room

シアタールーム

二人だけで、あの頃の思い出の映画をご覧になられてみてはいかがでしょうか。
事前のご予約も承っております。
※予約状況によりご希望に添えない場合もございます。

おすすめの映画。

Recommended movies

さくら (2000年製作)

原作:西 加奈子 監督:矢崎仁司

音信不通だった父が2年ぶりに家に帰ってくる。
長谷川家の次男・薫は、その年の暮れに実家へと向かった。けれど兄の一(ハジメ)の姿はない……。薫にとって幼い頃から憧れの存在だったハジメは、2年前のあの日、亡くなった。そしてハジメの死をきっかけに家族はバラバラになる。そのつながりを繋ぎ止めるかのように、薫は幼い頃の記憶を回想する。妹・美貴の誕生、サクラとの出会い、引っ越し、初めての恋と失恋……。長谷川家の5人とサクラが過ごした日々。やがて、壊れかけた家族をもう一度つなぐ奇跡のような出来事が、大晦日に訪れようとしていた。



おすすめの本。

Recommended book

春、戻る 著者/瀬尾まいこ 出版社/集英社文庫

結婚を控えたさくらの前に、兄を名乗る青年が突然現れた。
どう見ても一回りは年下の彼は、さくらのことをよく知っている。
どこか憎めない空気を持つその“おにいさん”は、結婚相手が実家で営む和菓子屋にも顔を出し、知らず知らずのうちに生活に溶け込んでいく。彼は何者で目的は何なのか。何気ない日常の中からある記憶が呼び起こされて一。
今を精一杯生きる全ての人に贈るハートフルストーリー。

ミニコラム
今どき 田舎暮らし。その4

今年に入り、日本が抱える大きな問題が浮き彫りになっている気がする。それは大都市より地方のほうがより顕著にその身を感じる。下水道管の老朽化、山火事、出生数の大幅な減少。あげればきりがない。

大きな被害を出した今回の山火事だが、山林の管理はほとんどの地域で、出来てないのではないだろうか。個人所有の山々で、間伐が必要であっても、その費用を個人で捻出はできないし、林業の衰退でそれを行う人材もいない。

人が減ることは、想像以上に地域の問題を浮き彫りにし、解決策が見いだせられないまま、時は進んでいる気がする。いつか、本当に思い切った手段が必要になっていくのだと、小さな集落に住んでいる今、不安と共にそう思う。

文 / hide

「放置竹林」問題からの産物

「放置竹林」という言葉をご存じでしょうか。
この放置竹林は、管理されていない竹林のことで、様々なトラブルを引き起こし全国的に問題となっています。この竹林の整備で伐採した竹を利用した商品を開発、販売している「いなだに竹links(チクリンクス)」さんの商品をご紹介します。

いなちく 100g 594円(税込)

一般的には硬くて食べられないといわれている伸びすぎた筍を手間をかけメンマとして加工。竹を食べている実感がよりもてるように、一般的なメンマのように醤油で煮しめた茶色ではなく食材の色や質感が分かるように調味液の色を淡くしています。「鈴ヶ沢南蛮」(南信州伝統野菜の唐辛子)を使う事で、ピリリとした辛みのご飯のお供やお酒のつまみにピッタリです。



竹スプーン各種 580円(税込) ~

自身も竹林整備に参加し、活動している「手しごと工房 さくら色の風」さんの作品。
竹林整備で出た竹を乾かし、全て手作業で作り上げる貴重な一品。各商品とも、竹ならではの特徴を生かしたいと、スプーンはおよそ10年かけて今のデザインに落ち着いたそうです。なめらかな口抜けになるよう凹みの部分が左右非対称になっているのが特徴です。ターナー&スクレーパは料理のためのヘラと、ついた食材を落とす小型のヘラのセットです。テフロン加工を傷つけないことも竹ならではです。



竹皮染ストール 7480円(税込) ~

竹林整備で伐採した竹を、再利用するときに出る竹の皮の部分を使い染め上げたストール。
竹の繊維を織り込んだ竹レーヨンは思いのほか、ふわっと柔らかな手触りで優しく首元を包んでくれます。また全て一点物となり天然の色合いも魅力です(麻を竹染したタイプもございます)。