

くるま旅

Kuruma Tabi

FREE
MAGAZINE
2015

VOL. 011

一般社団法人
日本RV協会発行 JRVA

山里めぐりの くるま旅

木曽路・中山道を中心に、
キャンピングカーで昔の宿場町をめぐる

中山道「道の駅」 グルメガイド



東海～甲信地方のRVパークを徹底調査

簡易的キッチンでプロのシェフの域に迫る

キャンピングカーの キッチンを使い倒す

Car journey of mountain village tour

山里めぐりのくるま旅

心なごむ山々、清々しい風、

地元の食材をふんだんに使ったグルメスポット

いま旬なのは、内陸部を走る「いにしえの古道の旅」

山里めぐりで四季の豊かさを味わう

春は若芽が萌え出て、夏は新緑。秋は紅葉。そして冬は、幻想的な銀世界。日本の山は、四季がめぐるとに刻々と表情を変えていきます。そんな日本の四季を心に刻む「くるま旅」ができれば、どんなに素敵でしょう。

今回は、日本人の心模様を作り上げた四季に思いを馳せながら、季節の移り変わりをはっきりと演出する日本の山々を遠望できる旅を特集しました。

題して、「山里めぐりのくるま旅」。

宿場町を回りながら、江戸の文化に触れる

特に、「いにしへの古道」として知られる木曾路を含む中山道、新しい観光道路として整備されてきた日本ロマンチック街道など、日本人になじみの深い山里の景観をたっぷり堪能できる場所にスポットを当ててみました。

このような日本の内陸部を走るさまざまな街道は、景観として古い宿場町の面影を残している観光スポットが多く、まさに「歴史の旅」という性格を強めています。

特に、奈良井宿、妻籠、馬籠などの宿場町が連なる木曾路は、明治以前の日本の景観がそのまま真空パックされたタイムトリップツアーを約束してくれます。

個性豊かな道の駅が連なり、休憩スポットも贅沢

日本の街道は海岸線に沿って整備される傾向が強く、東海道のように、時代が変わるごとに新しい装いに塗りかえられてきた街道もありますが、中山道のような内陸を走る道は、時代の波に洗われることなく、古い文化と景観をそのまま温存しています。

そのため、近年これらの古道は、「懐かしい情緒と貴重な歴史をとどめた街道」として観光客の人気を集めるようになりました。

また、これらの山里の街道は、個性豊かな道の駅にも恵まれ、RVパークのようなキャンピングカー専用施設も急ピッチで整備が進んでいるので、休憩・宿泊スポットが充実していることも特徴です。清冽な山々の風景、清々しい風、そして地元の素材をふんだんに使ったさまざまなグルメスポット。これからは、あなたのくるま旅に、山里めぐりを加えてみませんか。

中山道とは *The Nakasendo*

中山道は、東海道、日光街道、奥州街道、甲州街道などと並ぶ日本の主要街道のひとつ。慶長6年(1601年)から今日のような整備が始まり、江戸日本橋から上野、信濃、木曾、美濃、近江を経て、京三条大橋までの約534kmを結ぶ幹線道路として成長した。その間に設けられた宿場の数は69宿。日本の中央山岳地帯を通るルートだけに、峠道が多いという特徴があるが、東海道のような大河にはばまれることがないため、東西を結ぶ道路としての人気は高かった。今は歴史遺産が多く残されている道として旅行者の注目を集め、特に木曾谷の奈良井、福島、妻籠、馬籠などのほか、軽井沢などは有数の観光地として知られている。

もっともモダンな街に変貌した中山道の宿場町

大都会より洗練された お洒落タウン軽井沢

江戸時代に整備された中山道のうち、碓氷峠西側の宿場町として栄えた軽井沢。平均気温7.8℃という涼しさが評価され、明治以降は外国人や日本の文化人たちが夏を楽しむときの避暑地として愛されるようになった。現在は、若者からシニアまでの広範な集客を誇る一大観光地として栄えている。しかし、人気の高い旧軽井沢メインストリート（旧軽井沢銀座）は、道路も狭く、人の通行も多いので、キャンピングカーで入っていくことは無理。車でいく場合は、JR軽井沢駅近くの駐車場が県道133号沿いにある駐車場に車を入れるのが賢明。軽井沢駅から旧軽井沢銀座までは1.5kmほど。お洒落なカフェや雑貨屋などを覗きながらぶらぶら散歩するのがいい。旧軽の町までゆったり歩いて20分。



究極のチーズを堪能

軽井沢チーズ熟成所

県道133号に面している人気の高いチーズ屋さん。東御市でナチュラルチーズを手作りするアトリエ・ド・フロマージュの軽井沢売店。カマンベールやブルーチーズなど、普通のチーズとは一味違った味を持つオリジナルチーズが人気。その場でパティシエが作るチーズスイーツも充実。

Data 軽井沢チーズ熟成所 所在地：長野県北佐久郡軽井沢町東18-9 電話：0267-42-7394



伝説の三笠ホテルカレーが復活

軽井沢キッチン三笠ハウス店

かつて文化人や財界人が集まった旧三笠ホテルで出されていた「西洋風カレーライス」を現代人の舌に合わせて復活させたカレー料理が食べられるお店。三笠ホテルの元シェフが伝える秘蔵レシピを元に、軽井沢食文化協議会のスタッフが研究を重ね、伝説となったカレーソースを復活させている。

Data 軽井沢キッチン三笠ハウス店 所在地：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢386-4（県道133号沿い） 電話：0267-42-2666



焼きたてのパンで舌つづみ

ブランジェ浅野屋

旧軽井沢メインストリートにある「ブランジェ浅野屋」は、軽井沢に本店を構える昭和初期から人気を誇った老舗ベーカリー。軽井沢に静養に来た華族や外国の別荘族の人に利用されたパンを「軽井沢ロイヤルブレッド」として復活させている。ほかに欧風惣菜パンも充実。

Data ブランジェ浅野屋 所在地：長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢738 電話：0267-42-2149



COLUMN

キャンピングカーで楽しむ「くるま旅」のメリット

「くるま旅」といわれるキャンピングカー旅行には、様々なメリットがある。その一つは、やはり時間に拘束されずに自由きままな旅が楽しめること。なにしろ宿泊する場所の選択肢が広いので、旅の目的地などもその場で臨機応変に組み立てることができる。泊まる場所としては、JRVAと提携したホテル・旅館で温泉を楽しみながら、その駐車場で泊まれる「湯YOUパーク」もあれば、電源が供給されるRVパークもあり、さらにキャンプ場泊もできる。くるま旅の二つ目のメリットは、趣味を活かす幅が広がること。釣り、サーフィン、スキー、温泉めぐり、天体観測、野鳥の撮影など、キャンピングカーの就寝機能やキッチン機能、トイレ機能などをフルに活用すれば、様々な遊びの前線基地となる。もちろん「宿代」が要らないという経済的なメリットも大きい。



もっともモダンな街に変貌した中山道の宿場町

旅の思い出を深めてくれる 軽井沢周辺の道の駅

特産品のくるみ三昧 [道の駅 雷電くるみの里]

長野県東部に位置し、湯の丸、三方ヶ峰、烏帽子岳を背景に緩やかな南斜面が続く日当たりのいい所。果樹や高原野菜の生産が盛んで、特に巨峰とくるみの生産地として有名。



雷電わらじ焼き (手作りのくるみおはぎ)
特製くるみ味噌をかけた雷電わらじ焼きと、くるみをたっぷりまぶした手作りおはぎが大人気。雷電わらじ焼き290円、くるみおはぎ2個280円。



雷電丼定食
地元産ホエー豚を特製のくるみダレで和えたボリューム満点の定食。720円。



Data 道の駅「雷電くるみの里」 所在地：長野県東御市滋野乙4524-1 電話：0268-63-0963



新鮮野菜が名物 [道の駅 ほっとば〜く・浅科]

北に雄大な浅間山、南に優雅な蓼科山を望み、南北を千曲川が流れる浅科の田園風景の中にある。地元のおいしいお米「五郎兵衛米」と一緒に郷土料理が食べられる。地元新鮮野菜も並ぶ。



地元野菜
毎朝農家さんがもってくる新鮮野菜、旬の果物など。1袋 100円〜。



浅間御膳
みそかつと五郎兵衛米のごはん、味噌汁のセット。
1,250円 (郷土料理レストラン あさしな亭)

Data 道の駅「ほっとば〜く・浅科」 所在地：長野県佐久市甲2177-1 電話：0267-58-0581

この塩豚丼はぜったい食べておきたい！ [道の駅 小坂田(おさかだ)公園]

レストラン棟前からの北アルプス・鉢盛連峰の眺めは格別。園内にはパターゴルフ・ゴーカートなど、大人も子供も楽しめる施設がある。世界の蝶を収蔵した自然博物館も人気。



オリジナル限定商品 りんごワイン
地元のワイナリーと地元のリンゴを使用して作ったこだわりワイン。1,400円。



新名物 塩豚丼
信州ブランド豚、安曇野放牧豚を使用。肉のうまみと脂の甘さがきわだつ一品。980円。レストラン茜里(せんり)にて。

Data 道の駅「小坂田(おさかだ)公園」 所在地：長野県塩尻市大字塩尻町1090 電話：0263-51-5611



露天風呂から浅間山を遠望 [道の駅 みまき]

リニューアルオープンした温泉や郷土料理店の他に、室内プール・テニスコート・ゲートボール場などのスポーツ施設が充実している。露天風呂からは浅間山が一望できる。農産物直売スペースもあり。



八重原米
浅間山や蓼科山を望む雄大な自然に囲まれた八重原台地のお米。
5kg 2,590円。



みまき御膳
旬の食材、地元の食材にこだわった御膳。1,501円(御牧苑)

Data 道の駅「みまき」 所在地：長野県東御市布下35-4 電話：0268-67-3467

山を見ると人間の心は鳥になる

日本一の山岳風景を堪能できる 甲信エリアのRVパーク



「日本の屋根」といわれる高い山脈が連なる本州中央部は、山の景観を鑑賞するには日本有数の場所。特に、南アルプスを遠望できる甲信地方は、日本でも最も雄大な山岳風景を堪能できる地域だ。そんな美しい自然を満喫できる格好のエリアに、キャンピングカー専用宿泊施設である「RVパーク」が続々と整備されつつある。「RVパーク道の駅 南きよさと」、「RVパーク ころ屋」、「RVパーク やまなみの湯」、「RVパーク 斑尾高原キャンピングパーク」などである。キャンピングカー泊に必要なAC電源が供給され、温泉も充実。ゴミ処理なども引き受けてくれるRVパークはまさに「くるま旅」のオアシス。それらの甲信地域のRVパークをここで集中的にご紹介。

温泉に浸かって、ひがな一日心身を リフレッシュ [RVパーク やまなみの湯]

目の前には、ユネスコ・エコパークに認定された南アルプスの雄大な景観がドーンとひかえ、遠方には富士山。そんな絶好のロケーションに恵まれたRVパークが、山梨県南アルプス市にある「RVパークやまなみの湯」だ。地元の人たちに人気のある立ち寄り温泉施設が母体となっているため、敷地内を出ることなくお風呂に入れるだけでなく、一日券を購入すると、丸一日館内のお風呂、プール、大広間などが自由に使い、食堂で湯上りのビールなどを飲みながら、テレビを観たり、畳の上で仮眠をとったりして、のんびりくつろぐことができる。野外にはテニスコート、ゲートボール場、バスケットコートなどのスポーツ施設も整っている。



この「RVパークやまなみの湯」の近くに、1708年に建てられた昔の豪農の暮らしぶりを伝える由緒ある「安藤家」という国の重要文化財になっている建築がある。歴史的に意味があるだけでなく、伝統的日本家屋の美しさがよく分かるので必見。



重要文化財【安藤家】

Data RVパークやまなみの湯

所在地：山梨県南アルプス市西南湖1299-1
電話：055-280-3340
収容台数：5台
料金：1泊1,000円／1台
ホームページ：<http://www.yamanaminoyu.com/>

絶品の清里カレーを満喫 [RVパーク 南きよさと]

RVパークエリアから、南アルプスの山並みが遠望できる「RVパーク南きよさと」。食堂(レストランほたる)が完備しており、蕎麦類、ラーメン、ソースかつ丼などのメニューがそろっている。お薦めは「清里カレー」。食堂にはテラス席もあって、ここからの眺めも素晴らしい。目の前の池にはさまざまな鯉が気持ちよさそうに遊泳し、旅に疲れた眼をいやしてくれる。産直コーナーには、地元産のソーセージ、ベーコン、さらに季節に応じた野菜やフルーツなどがずらりと並ぶ。いちばん近い温泉は、RVパークから5分ほど走ったところにある「たかねの湯」。さらに20分ほど北に走れば「パノラマ温泉」がある。



【清里カレー】



Data RVパーク「南きよさと」

所在地：山梨県北杜市高根町長沢760番地

電話：0551-20-7224

料金：1泊1,000円/1台

ホームページ：<http://www.alps-hs.co.jp/minamikiyosato.html>

朝は出来立てのパンが食べられる パン屋さんのRVパーク [RVパーク ころろ屋]

「RVパークころろ屋」は、パン屋さんが運営する珍しいRVパーク。国産小麦のゆたかな香りとモチモチの食感にこだわった天然酵母パンは、地元の人たちに人気。通常は9:00にオープンするパン屋さんのだが、RVパーク利用者に対しては、8:00から出来たてのパンを販売してくれる。さらに、2日前までに予約を入れた利用者には、精魂込めて焼き上げられた「RVパークオリジナルパン」がプレゼントされる。オーナー自身がキャンピングカーが大好きなので、ユーザーの立場に立ったきめ細やかな対応が受けられることも特徴。なお、冬季は水の凍結などがあるため、予約がないかぎり原則的にRVパークとしての営業はお休み。冬は、利用できるかどうか、事前に電話で相談のこと。最寄り入浴施設としては、約4.5kmほど走ったところに「すわっくランド」がある。



ホームページで
通信販売もやっています。
是非一度、当店自慢のパンを
ご賞味下さい!!

オーナー
中山卓哉さんと奥様



Data RVパークころろ屋

所在地：長野県諏訪市湖南3948-1

電話：0266-57-2656 または090-3228-5568(中山)

料金：(4月1日～11月最終日)1泊 2,000円/1台

※7m以上は1泊2,500円/1台、(12月1日～3月最終日)半額料金。

(ただし、外のトイレ使用不可となる)

ホームページ：<http://www.kocoroya.net/>

木曽路の静かな道の駅で、都会の疲れをいやす 美しい山里の景色を楽しめる 国道19号の道の駅

木曽路は、知る人ぞ知る絶品グルメが集中する街道。特に道の駅には、新鮮な地元の野菜などを売る産直コーナーが充実し、それぞれのレストランには、その地方の人々に昔から愛されてきた伝統料理を今日的にアレンジした絶品料理が並ぶ。また伝統工芸品なども美しく洗練されている。これらの道の駅は、どれも優れた景観に恵まれていることが特徴。都会の疲れをいやすには、またとないリラクゼーション・エリアだ。



【奈良井宿】

歴史の姿をとどめる奈良井宿の太鼓橋

[道の駅 奈良井木曽の大橋]

長野県塩尻市の国道19号上にある奈良井宿は、重要伝統的建造物群保存地区として、往時の面影を残した貴重な観光エリアとして人気が高い。この地域の観光の目玉は、なんといっても、奈良井川の上を通る「木曽の大橋」。橋脚を持たない橋としては日本有数の大きさを誇る総ヒノキ作りの橋で、その美しさは見つめる観光客たちにとって息を吐かせるほど。この太鼓型の大橋を渡ると広大な芝生公園が広がり、眺めるだけで心の中に開放感が広がる。道の駅から徒歩約10分で二百地蔵もある。



【木曽の大橋】

Data 道の駅「奈良井木曽の大橋」

所在地：長野県塩尻市大字奈良井1346-3 電話：0263-52-0280(市役所)

一度は食べたい木曽牛陶板焼き [道の駅 木曽川源流の里 きそむら]

木祖村数原地区の東側に位置し、木曽主要道である国道19号に隣接。地元農産物の直売をメインに木工芸品、地酒などのお土産も揃っている。郷土料理は木曽牛陶板焼き定食を中心としたメニューを提供している。また、この辺りは、県指定の天然記念物の木曽馬が生息している。

いち押し商品 高原野菜、トウモロコシ
高原は寒暖の温度差が大きく、甘くておいしい野菜がたくさん採れる。



オススメグルメ MENU 木曽牛定食
地元産の木曽牛が味わえる。
1,500円。食事処 げんき茶屋。



【木曽牛】



Data 道の駅「木曽川源流の里 きそむら」

所在地：長野県木曽郡木祖村大字数原163-1 電話：0264-36-1050

滝めぐりなど見所が豊富 [道の駅 三岳]

春は残雪がダム湖に写り、ロープウェイからの展望、滝めぐり、冬の白川氷柱が見所。特に近くにある清滝は、行者が滝行する場所として知られる。食材としては四季折々の農産物、冬の漬け物が人気。

いち押し商品 すんぎ漬、黒瀬かぶ漬け
乳酸菌の醗酵で塩分を使用しないすんぎ。黒瀬かぶは40年前の種を復活させたもの。すんぎ漬け400円～、黒瀬かぶ漬け300円～。



Data 道の駅「三岳」 所在地：長野県木曽郡木曾町三岳10491-9 電話：0264-46-2011

【清滝】



木曽駒ヶ岳の雄大な景観 [道の駅 日義木曽駒高原]

晴れた日には休憩コーナーから木曽駒ヶ岳の雄大な景観を望むことができる。採れたての新鮮な野菜や名物のそばが直売店で売られている。すんぎメニューや権兵衛伝説由来の地粉そばが人気。



いち押し商品 木曽産地粉こだわりの味「権兵衛そば」(生そば)
駅食事処の自家製「権兵衛伝説地粉そば」を商品化。本格的生そばの味が楽しめる。580円(2食分・つゆ付)。

オススメグルメ MENU 木曽牛Bigコロッケ 木曽牛コロッケ定食
8時間じっくり煮込んだ木曽牛の肉がたっぷり詰まったビッグサイズ。テイクアウト 350円、定食 800円。お食事処「巴」(さざりんどう館内)

Data 道の駅「日義木曽駒高原」

所在地：長野県木曽郡木曾町日義4730-3 電話：0264-23-3644

木工品の逸品が居並ぶ工芸館

[道の駅 木曽ならかわ]

木造の吹き抜けのある工芸館には、漆器やヒノキの木工品など、家から普段使いの暮らしの道具が並ぶ。桔梗ヶ原ワインや地酒の品揃えも豊富。伝統工芸漆器体験もできる(要予約)。

いち押し商品 スリ漆塗りひのき箸(五膳組)
檜の表面に漆を擦り込ませてあり、軽くてすべりにくい箸。875円



Data 道の駅「木曽ならかわ」

所在地：長野県塩尻市大字木曾平沢2272-7 電話：0264-34-3888

ウッドデッキからの眺めよし

[道の駅 木曽福島]

木曽町の南玄関口で唯一国道19号沿いで木曽御嶽山と木曽川の清流を眺めることができる場所。地元的新鲜野菜や特産品の販売、レストランでは木曽の食材を使ったメニューを提供している。ウッドデッキからの眺めもおすすめ。この木曽福島と大桑の間に位置する赤沢自然休暇村は日本三大美林の一つとして知られている。



【赤沢自然休養林】



すんき

塩を使わずにかぶ菜を発酵させたお漬物。強い酸味が特徴。



信州サーモン漬け丼

信州サーモンをあっさりとしたタレで漬け丼に。850円。

Data 道の駅「木曽福島」

所在地：長野県木曽郡木曽町福島4061-1 電話：0264-21-1818



天然木の木曽ヒノキで造られた見事な館内

[道の駅 大桑]

別名「木楽舎」の名の通り、木曽ヒノキ天然木で造られた広い館内には、特産物直売所や体験学習室があり、地元の人にも親しまれている。レストランでは店入口にある水槽のイワナを食べられる。この大桑村には、木曽路のなかでも最も古いとされる「定勝寺」もある。



【定勝寺】



大吟醸カステラ

地元の酒を使い香り豊かにしっとり仕上げた、おいしいカステラ。950円。



信州サーモン丼

地元の清流で育った活きの良い刺身を丼に。1,130円。(グルメリアきらく。)

Data 道の駅「大桑」 所在地：長野県木曽郡大桑村大字野尻160-27 電話：0264-55-4192



おいしい空気と水が何よりのご馳走

[道の駅 きりら坂下]

きりら坂下の「きりら」とは、木曽・リバー・ライトサイドの略。木曽の右岸に位置し都会よりおいしい空気と水に囲まれた中山間地域の施設。

Data 道の駅「きりら坂下」 所在地：岐阜県中津川市坂下450-2 電話：0573-70-0050

文学とアートのふるさと [道の駅 賤母(しずも)]

木曽路の玄関口。日本文学の歴史に名を残す島崎藤村が生まれ育った地。レストラン、特産物販売コーナーなどの他、東山魁夷画伯の版画を展示。中津川銘菓の「からすみ」も人気。



いもやこもち

ごはんと里芋を練って焼いた食品。しょうが味噌を付けて食べる。1本160円、定食780円。

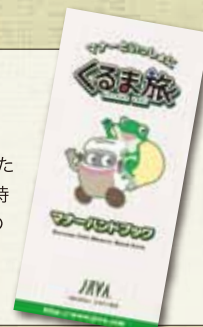
Data 道の駅「賤母(しずも)」 所在地：岐阜県中津川市山口1-14 電話：0573-75-5255



COLUMN

道の駅を利用するときのマナー

道の駅は宿泊スペースとして明文化されていないので、基本的には、そこでの長期にわたる宿泊は歓迎されていない。だから、運転時の疲労を除くために最低限の仮眠をするときにも、以下のような行為は慎んだ方がいいだろう。①オーニングを広げたり、椅子・テーブル、バーナーなどを車外に持ち出さない。②食器や食材などを洗面所で洗ったりしない。旅行中や移動中に発生した大量の生活ゴミをゴミ箱などに投棄しない。③生活排水用のグレータンクの汚水を側溝などに捨てない。④他の利用者が近くで休息しているときは、ジェネレーターの使用を控える。以上は日本RV協会の「くるま旅のマナー10箇条」からの抜粋だが、道の駅を利用するときはネットなどでRV協会の「くるま旅のマナー」を開いて参考にしてほしい。



木曾路を走り、昔の宿場町の風情に浸る

「木曾路はすべて山の中である」と、この地で生まれた文豪島崎藤村は代表作の『夜明け前』の書き出しでそう語った。確かに木曾路は、木曾山脈と並行して走る道だけあって、常に木々の色に全面塗られた山々が車窓に見え隠れする。その山間をかすめるように、古き良き時代の宿場町の風情をとどめた「馬籠」、「妻籠」、「奈良井宿」などの観光名所がひしめいている。

【妻籠宿の紅葉】

いにしへの宿場町にタイムトリップできる馬籠宿

木曾路(国道19号)は、道の駅が集中するエリアとしても知られる。北から順に、「木曾ならかわ」、「奈良井木曾の大橋」、「木曾川源流の里きそむら」、「日義木曾駒高原」、「三岳」、「木曾福島」、「大桑」、「賤母(しずも)」と連なっている。南木曾町を越えると、妻籠宿と並んで人気の高い馬籠宿がある。明治28年と大正4年の火災により、江戸期からの町並みは焼失し、現在残されたものはその後で復元されたものだが、土産物屋の看板などもほどよくすんでいて、いい味を醸し出している。駐車場に車を止め、徒歩で坂を登っていくと、左手に古びた水車小屋が見える。このあたりを「枅形(ますがた)」という。枅形とは、城郭などで敵の軍勢が通過するのを妨げるためのクランクのことで、昔はこの宿場町の防衛のために機能していたという。



▲写真左は枅形の水車。写真右上は川上屋。写真右下は田中屋

枅形を過ぎると、道は直角に折れ曲がり、やがて右手に清水屋資料館が見えてくる。島崎藤村の作品『嵐』に出てくる登場人物の家で、藤村の書簡、掛け軸、写真などをはじめ、江戸期の生活道具などが保存され、この町でも貴重な文化遺産となっている。

資料館の近くには、土産用の銘菓などを売る商店が連なる。川上屋は、元治元年(1864年)から続いている和菓子屋。本店は中津川宿にあるが、これはその馬籠店。栗の収穫期となる9月に入ってから売り出される栗きんとんが有名。川上屋の近くには、焼いた山栗を売る田中屋がある。このあたり一帯は栗の産地になっているので、お土産にも栗製品が多いのだが、それをそのまま焼いて食べる焼き山栗の味は格別。小袋で600円。

COLUMN

美しい渋さを誇る木曾の伝統工芸

お六櫛

妻籠の旅籠屋にいた「お六」という美しい乙女が使っていた櫛にあやかり、わずか10cmにも満たない幅に、およそ100本もの歯を挽いた巧緻な櫛。実用性に富みながら、伝統工芸品としての風格も漂う。江戸時代から中山道の名物。

木曾漆器

良質な木材と天然漆から生まれる木曾漆器は、4百有余年の歴史を誇る伝統工芸品。木曾は国の第一次指定「伝統工芸品指定産地」として、日本を代表する漆器の名産地として知られる。





新種も続々登場!! 地ビール会社のRVパーク 犬山ローレイ麦酒館



レストランで、本場ドイツのソーセージ料理を味わう

愛知県犬山市にある日本酒や地ビールを製造している会社が設立したRVパーク。工場脇には豊富なメニューを取りそろえたレストランがあり、その来客のために用意された駐車場の一部にAC電源を通し、キャンピングカーユーザーに使えるようにしている。レストランの料理や飲み物も逸品揃いで、犬山ローレイビールのほか、評判がいいのはディナーに出てくるソーセージ。本場ドイツソーセージの製法に則った手作りもので、ポイルされたものも評判だが、これを炭火焼きしたものがソーセージ通の間で好評である。車で15分見当(約5km)のところには、お湯自慢の温泉施設「犬山市民健康館・健康の駅『さ・さくらの湯』」がある。周辺の遊びどころも豊富で、犬山城を筆頭に、明治村、リトル・ワールド、モンキーセンターなどの観光施設がそろっている。



おいしいビールと
お料理を食へたら
ゆんゆんRVパークで
休んでみては
どうですか?

オーナー
吉野淳夫
さん



Data RVパーク犬山ローレイ麦酒館

所在地：愛知県犬山市大字羽黒字成海郷70番地
電話：0568-67-6767
収容台数：6台
料金：1泊 2,000円/1台
ホームページ：<http://www.loreleybeer.co.jp/>

広がる!! 新しい旅の宿泊スタイル 最新RVパーク情報 (2015年1月31日現在)

静かな田園の中のお風呂

閑静な田園風景の中の日帰り温泉に併設されたRVパーク。お風呂は、地下53mの井戸水を汲み上げて使用。石作りの落ち着いた雰囲気のお風呂が楽しめる。オーナー手作りのオープンデッキからの眺めは最高。朝は鳥のさえずり、夜は満天の星空が心をいやしてくれる。



Data RVパーク みはらしの湯

所在地：栃木県那須郡那珂川町和見855
電話：0287-92-0125
料金：1泊 1,000円/1台
ホームページ：<http://www.nactv.ne.jp/~unazil520/>



蔵王の大自然の中で温泉三昧

蔵王山の麓に位置する遠刈田温泉郷の中のRVパーク。巨石露天風呂が自慢の日帰り温泉・まほろばの湯に併設され、四季を通じて蔵王の大自然が楽しめる。まほろばの湯内にある古民家食事処「くぬぎ庵」ではオススメの豆腐料理やそば・うどん、各種定食が楽しめる。



Data RVパーク まほろば

所在地：宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉
字新地東裏山34-27
電話：0224-34-2114
料金：1泊 2,000円/1台
ホームページ：<http://mahorobanoyu.jp/>



長期滞在中も可能な都市型RVパーク

長期滞在中も可能なRVパークなので、九州を周遊するときのベース基地として便利。バイクガレージでもあるため、キャンピングカーに搭載してきたツーリングバイクを預かってもらえる。工具等の貸し出しもあるので、メンテナンススペースとして活用できる。



Data RVパーク FUKUOKA HAKATABASE

所在地：福岡県福岡市博多区板付5-14-3
モステック株式会社板付センター内
電話：092-985-2193
料金：1泊 2,000円/1台
ホームページ：<http://www.fukuoka-hakatabase.com/>



キャンピングカー評論家 渡部竜生の

キャンピングカーのキッチンを使い倒す

シンプルなコンロでもアイデア次第でプロの味が実現

キャンピングカーにはキッチン機能を持つものが多いが、実はあまり使われていない。その理由は、車内で煮炊きなどをすると室内に油が付着したり、臭いが染み込んだりして、後の手入れが大変になると考える人が多いからだ。また、バンコンなどはキッチンスペースが狭いため、ユーザーから見ると、とても本格的な料理など作れないと判断されがちである。しかし、バンコンやライトキャブコンのような簡易的キッチンスペースでも、立派な料理は作れるし、脂が壁に染み込んだり、臭いが染みついたりしない調理方法がある。ここでは料理の達人としても知られるキャンピングカー評論家の渡部竜生さんに、その秘伝の車内調理のワザを披露してもらった。



[RVパークおおた名物 盛りとろろご飯]

RVパークのある道の駅には、たいいてい産直市場があります。今回は撮影場所として使わせてもらった「RVパークおおた」の特産品である大和芋をベースにした簡単とろろご飯をご紹介します。

材料 ●道の駅おおたオリジナル「村長のこだわり納豆」
●白飯 ●大和芋 ●ぶっかけ鶏生姜

作り方 ①大和芋は皮をむいてすりおろす。②納豆は調味料を入れず適宜まぜる。③大和芋と納豆を白飯に乗せ、調味料にぶっかけ鶏生姜、お好みで和からしを加えて混ぜる。



[大和芋で作る豚キムチチミ]

もう一品、RVパークおおた名産品の大和芋を使って多少本格的な調理をご紹介します。

材料 ●大和芋...300g ●卵...1個 ●小麦粉...50g ●白菜キムチ...100g
●ニラ...1束 ●たまねぎ1/2個
●豚肉(バラスライスやローススライスなど)...100g
●塩・コショウ ●粉末のだしの素...大さじ1 ●ポン酢

作り方 ①大和芋は皮をむいてすりおろす。②卵1個、小麦粉を入れる。③ニラは4cmほどに、たまねぎは3mmほどに刻み、大和芋に入れる。④フライパンに油をひき、一口大に切ったキムチを炒め、豚肉を並べる。⑤その上から大和芋を流し入れて丸く整形する。⑥フタをして膨らんできたらひっくり返し、ふっくらと焼き上げる。⑦一口サイズに切り分け、食べるときにポン酢をつける。

[簡単!! 缶スープのクリームパスタ]

パスタ系料理は、キャンピングカー調理に非常に適しています。手軽に作れておいしく食べられる。良いことづくめです。
※水漬けパスタの作り方はNHKテレビ『ためしてガッテン』の「うまっ! 次世代パスタ」(2013年10月9日放映)から引用しました。

- 材料**
- キャンベルのクラムチャウダースープ...1缶
 - 牛乳150cc ●貝柱の缶詰
 - たまねぎ...1/2個 ●パスタ(乾麺)...約300g
 - 塩・コショウ ●白ワイン...大2



- 作り方**
- ①空いたペットボトル(2L)をよく洗い、パスタを入れる。水をいっぱいまで入れてフタをし、1時間~数時間水漬けにする。
※パスタの太さによって漬ける時間は違います。1.4mmなら1時間、1.7mmなら1時間30分、1.9mmなら2時間を目安に。冷蔵庫なら3日ほど保存もできます。パスタが白くなって、容器の中でぐにゃりと曲がるぐらいまでが目安。
 - ②[ソースを作る]たまねぎを5mmの厚さにスライスし、鍋に油を熱して炒める。しんなりしてきたら、キャンベルスープ、牛乳、貝柱の缶詰(汁ごと入れる)を入れてひと煮立ちさせる。白ワインで香りづけして、塩コショウで味を整える。
 - ③[パスタをゆでる]鍋に多めのお湯をわかし、粗塩を入れて、ふっとうしたら水からあげたパスタを入れて、1分ほどゆでる。電子レンジのあるキャンピングカーの場合は、電子レンジ用のパスタゆで器を利用していい。所要時間は鍋でゆでる場合と同じで、500Wで1~2分。

[旬の野菜のスープ]

RVパークが併設された道の駅の産直コーナーで手に入る野菜を中心に考えてみました。レシピ通りの材料でなくても、おいしそうな野菜を見つけたらチャレンジしてみてください。

- 材料**
- たまねぎ...1/2個 ●長ネギ...1/2本 ●にんじん...1/3本 ●セロリ...1/2本
 - キャベツ...適宜(白菜や大根の葉、小松菜でも可) ●鶏の手羽先...4本
 - 固形スープ...3個 ●ローリエ...1枚 ●ローズマリー...適宜 ●タイム...適宜
 - 塩・コショウ ●オリーブオイル ●水...1L ※保温鍋を使います

- 作り方**
- ①たまねぎ、にんじん、セロリは1cm角のあらみじん切り。長ネギは小口切りに。キャベツもざく切りにする。
 - ②保温鍋の内鍋にオリーブオイルを熱し、塩コショウをした手羽先を焼き目がつくまで焼いて一度取り出す。
 - ③手羽先を取り出した鍋で野菜やハーブを炒める。
 - ④しんなりしたら水を差し、固形スープを入れる。
 - ⑤沸騰したら手羽先を戻し、火を止めて、保温鍋に内鍋を入れる。
 - ⑥3~4時間、そのままじっくり保温して火を通す。
 - ⑦食べる前に味をみて、塩・コショウで味を整える。



[鶏胸肉の塩レモン焼き]

キッチン機能がシンプルであっても、事前に下ごしらえさえしておけば、本格的料理ができるという料理の格好の例です。

- 材料**
- 鶏胸肉...2枚 ●塩レモン汁...大2 ●塩レモン(スライス4枚分程度) ●白ワイン...大さじ2
 - 黒コショウ ●セージ ●ローズマリー ●ニンニク...1片(お好みで)

- 作り方**
- ①皮ごとのレモンをスライスして、清潔な密閉容器にレモン・塩の順に何回か重ねて入れる。
 - ②レモン1個に対し粗塩を60g。
 - ③ふたをして冷蔵庫に保管。
 - ④1日1回入れ物を振って全体をかき混ぜる。
 - ⑤1~2日すると水分が出てきて馴染んでくる。
 - ⑥3日目以降から食べごろに。
 - ⑦鶏胸肉は食べやすい大きさに切る。
 - ⑧塩・コショウをして、密閉できるビニール袋に入れ、その他の材料もすべて入れて、軽くもみ込む。
 - ⑨冷蔵庫で半日から一晩おく。
 - ⑩フライパンに油をひき、火が通るまで焼く。フタをして蒸し焼きにするとおいしい。



[ブロッコリーと牛肉のうま煮]

ブロッコリーと牛肉は意外と相性がいい食材です。ぜひお試しください。

- 材料**
- 牛コマ(薄切り)...100~120g ●ブロッコリー...1株 ●ショウガ...1片
 - 玉ねぎ...1/2個(長ネギでも可) ●鶏ガラスープ(顆粒)...大さじ2 ●水...1カップ
 - 塩・コショウ ●しょうゆ...大さじ1 ●片栗粉大さじ 1/2
 - オイスターソース...大さじ1~2 ●日本酒...大さじ3 ●砂糖...大さじ2

- 作り方**
- ①ブロッコリーは小房に切り分け、塩少々を加えたお湯で固めにゆでておく。
 - ②牛肉は一口大に、玉ねぎは1cmの串切りに、ショウガは千切りにする。
 - ③鍋に油をひき、ショウガ、玉ねぎ、牛肉を炒める。
 - ④水を加え、ブロッコリー、鶏ガラスープ、しょうゆ、日本酒、砂糖、オイスターソースを加える。
 - ⑤ひと煮立ちして、味が馴染んだら、水溶性片栗粉でとろみをつけて仕上げる。

渡部シェフが明かす 車内料理の秘伝

「秘伝」といっても、別にたいしたことをしているわけではありません。ただ、バンコンやライトキャブコンのような簡易的なキッチンのカampingカーでも、これだけの料理が作れるという例をご紹介します。コツというものがあるとすれば、それはある程度家で下ごしらえをしておくといったことでしょうか。もちろん、RVパークの産直コーナーで買った食材をそのまま車内に持ち込んだだけで作れる料理もあります。しかし、レストランの味に近いものを楽しみたいと思ったときは、事前の準備が必要です。また、車内で火を使うときは、くれぐれも換気に注意してください。換気扇がある車なら必ずそれを回し、また窓なども開けておくという配慮が必要です。



PROFILE

渡部 竜生 (わたなべ たつお)

カampingカー評論家としてカampingカーショーのセミナー講師などで活躍。テレビ出演も多い。著書に『カampingカーって本当にいいんだよ』(キクロス出版)。

※料理画像の中には、撮影車両のマヨルカとは別に、渡部氏の愛車であるドライバーデン(輸入クラスC)のキッチンを使って撮影されたものも含まれています。



道の駅おおた 秋山摩実さん
(あきやま まみ)



【取材協力】

RVパークおおた

□ 所在地：群馬県太田市粕川町701-1 □ 連絡先：0276-56-9350 □ アクセス：国道17号(上武道路)「道の駅おおた」交差点東側

【車両協力】

株式会社バンテックセールス

□ 所在地：埼玉県所沢市日比田95-1 □ 連絡先：04-2936-6528 □ 撮影車両：マヨルカ

【機材協力】

株式会社ロータス

□ 所在地：埼玉県新座市中野2-3-8 □ 連絡先：048-481-0303

心満たされる。絆深まる。

食寝遊備

くうねるあそび

安心・快適な日本RV協会認定の車中泊施設「RVパーク」

日本RV協会ではカampingカーオーナーが安心して車中泊することのできる公認エリアが必要と考え、RVパークの拡大を図っています。RVパークとは「より安全・安心・快適なくるま旅」をカampingカーオーナーをはじめとする車中泊ファンの皆様を提供するものです。駐車場での車中泊を公認されたものとお考えください。施設面では24時間利用が可能なトイレ、100V電源供給設備やごみ処理を引き受けるシステムを利用することができます。さらにほとんどのRVパークでは入浴施設も利用が可能です。日本全国に続々と登場する「RVパーク」を活用して、快適なくるま旅をお楽しみください。

詳しくはこちら → <http://kurumatabi.com/rvpark>

JRVA (ジャルバ) とは、カampingカーと人の暮らしが調和する社会を目指して活動している団体です。カampingカー、カampingトレーラーなどの安全基準対策や製造に関わる技術向上に対する努力を続けています。安心して使ってもらうためのユーザーサポートネットワークの充実、普及の一環としてのショー・イベントの開催など様々な活動も展開しています。

JRVA会員のお店には必ずこのエンブレムがあります。安心してお使いいただくためにもJRVA会員のお店へお越しください。

JRVA 一般社団法人
日本RV協会

〒194-0022 東京都町田市森野1-10-10 ペアシティエンドウビル2-A
TEL.042-720-7911 ・ FAX.042-720-7251 ・ E-mail : info@jrva.com

イベント情報は
HPをご覧ください

カampingカー 総合情報サイト
<http://www.jrva.com>