

～都に鄙に、また山に～
郵便局を旅する地域活性マガジン

散歩人

SANPOJIN
5月号 vol.3

わたしと手紙

板東英二さん

歴史をたたえる

中部地方の

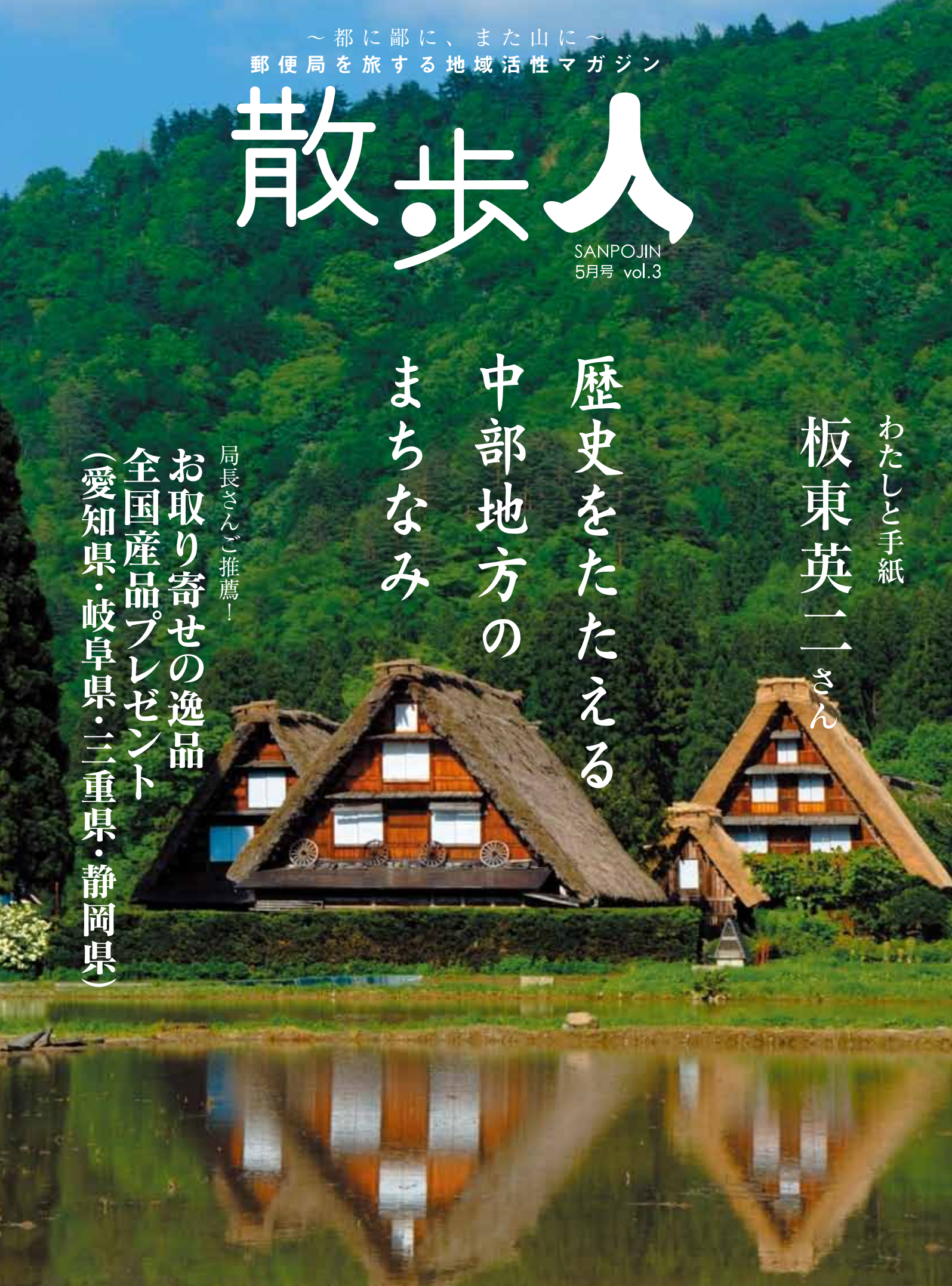
まちなみ

局長さんご推薦！

お取り寄せの逸品

全国産品プレゼント

(愛知県・岐阜県・三重県・静岡県)



c o n t e n t s

散歩人

vol.3 | May 2010

〈特集〉

2 歴史をたたえる 中部地方のまちなみ

天領・飛騨高山、世界遺産・白川郷、神域・伊勢。
懐かしさの中に、どこか凛とした空気を
感じながら、陽春の中部地方を
あちらこちらと訪ねました。



わたしと手紙

8 板東英二さん

10 郵便局のあるまちをたずねて 愛知県 名古屋市

16 局長さんご推薦! お取り寄せの逸品 全国産品プレゼント(愛知県・岐阜県・三重県・静岡県)

19 ご当地プレゼント

20 手作りプリザーブドフラワー

22 川柳「二匹目のどぜう」

24 お知らせ／コラム「龍の鱗」

表紙:写真提供 岐阜県白川村役場



飛騨牛料理店 鳩谷 最高ランクの飛騨牛を

風情ある「伝統的建物群」に指定された通りに静かにたたずむ。明治初期に建てられた古い民家でいただく飛騨牛料理は、しゃぶしゃぶ・すき焼き・ステーキの三種。入口には昔のままの広い土間があり、各個室（全10室）からは中庭が望めます。

料理はいずれもシンプルでありながら肉の旨みが最大に生かされて絶品。飾らない、ゆったりとした時間を。

ところ／岐阜県高山市大新町3丁目110番地
電話／0577-32-0255
時間／11:30～14:00、17:00～20:00
定休日／火曜、日曜は昼のみ営業
交通／JR「高山」駅から徒歩20分

飛騨の味 あてや しっとり大人の時間を

もう一軒、といわず一軒目に立ち寄りたい隠れ家バー。飛騨の地酒や焼酎はもちろん、日本各地の地酒も充実。酒肴（あて）メニューも最高ランクA-5 飛騨牛を使った本格派。



特製醤油を使った和風ステーキ（4500円）、飛騨牛カレー、飛騨牛ステーキ串（1本600円）

ところ／岐阜県高山市朝日町9-3
電話／0577-33-6651
時間／17:30～翌2:00
土日祝はランチもOK
（12:00～15:00）
交通／JR「高山」駅から徒歩7分



年輪が細かく美しい銘木「一位」の木でつくる置物。歳月とともに色合いが濃くなり、光沢も増して味わい深く。

ところ／岐阜県高山市大新町1-64
電話／0577-34-9616
時間／10:00～17:00
交通／JR「高山」駅から徒歩15分



川上彫房 一彫りに魂をこめて

飛騨高山

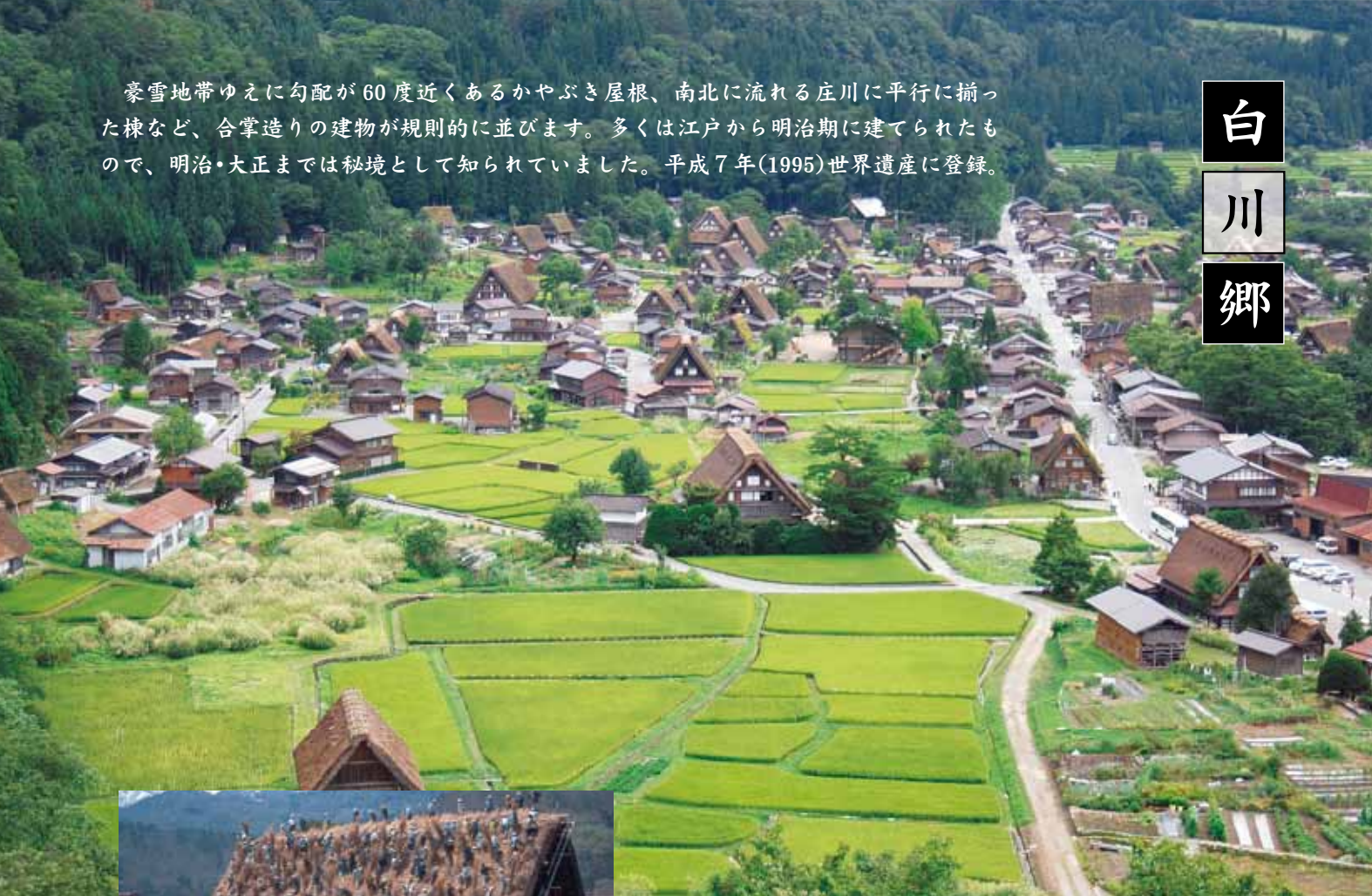
江戸期以来の「飛騨の小京都」といわれています。古くから良質で丈夫な木材が高山盆地周囲の山々から多く切り出されたことから江戸幕府の直轄地とされました。また都にも近いことから江戸・京都両文化の影響を受け、芸能・工芸をはじめ独特の文化を今に伝えています。

春と秋、屋台が繰り出し、高山のまちを賑やかに彩る「高山祭」。写真は春の「山王祭」（このページの写真は高山市提供）



豪雪地帯ゆえに勾配が60度近くあるかやぶき屋根、南北に流れる庄川に平行に揃った棟など、合掌造りの建物が規則的に並びます。多くは江戸から明治期に建てられたもので、明治・大正までは秘境として知られていました。平成7年(1995)世界遺産に登録。

白川郷



写真提供 白川村役場 岐阜県

“結（ゆい）”による協働茅葺き作業
合掌屋根の葺き替えは、30～40年に一度。ひとつの屋根は2日間で葺き替えられ、要する人手は200人以上。この時、白川郷に暮らす人々の「心のつながり（結）」が力を発揮します。結は、いわば労力を交換する制度。結の助け合いの心は、茅葺き作業にとどまらず、日々の生活にも息づいています。

右／四季折々の飛騨の幸をシンプルに味付けした山菜料理(要予約)や一番人気のおろしそば(1,100円) 左上／白川郷合掌集落から車で5分の緑の中にたたずむ 左下／どっしりとした梁や柱で支えられた店内



完全自家製のそばをはじめ、季節ごとの山里の恵み。木のぬくもりに包まれ、落ち着いた雰囲気の内はテーブル、座敷、囲炉裏を囲んで：などお好みスタイルでくつろげます。
山の息吹や水の輝きまでが感じられ、心の奥へそっとしみこんでいくような女将さんの細やかな心遣いと清新な料理に、ほっこりとなれそう。一日3組限定の宿泊スペースもあります。

ところ／岐阜県大野郡白川村荻町
電話／05769-6-1165
時間／11：30～そばがなくなるまで
交通／JR「高山」駅から濃飛バス約50分、バス停「白川郷」下車、車で約3分(送迎あり)

蕎麦庄 やまこし 自家栽培のそばを石挽き、 打ちたて・ゆでたてで味わう



奥飛騨 温泉郷

笠ヶ岳・槍ヶ岳・穂高連峰など北アルプスの峰々に抱かれた秘湯の地。武田信玄軍が湯で傷を治す老湯を見て発見したと伝わる平湯温泉はじめ、福地・新平湯・栃尾・新穂高温泉からなる素朴な湯の里です。



石畳の続く先にある入口

いろいろの宿 かつら木の郷 やすらぎあふれる離れスタイルの宿

高山市街から車で約1時間。山あいを抜けてたどり着いたところにあるやすらぎの空間。ロビーをはじめ、10の客室それぞれに囲炉裏が据えられてあり、そこここにちりばめられたモダンなテイストが光ります。
築150年の母屋と離れ形式の客室をつなぐ渡り廊下には、明るい陽ざしが差し込み、自然を間近に感じることができます。部屋で囲炉裏を囲むもよし、館内をゆっくりめぐり書斎やフーリングテラスなど居心地のいい場所を見つけるもよし、心を満たしてくれる過ごし方ができるはずです。



上／囲炉裏が設けられた落ち着きのある客室
下／岩造りの露天風呂



個室の囲炉裏端でいただく季節の山里料理。川魚や飛騨牛、自家製の五平餅などが並ぶ

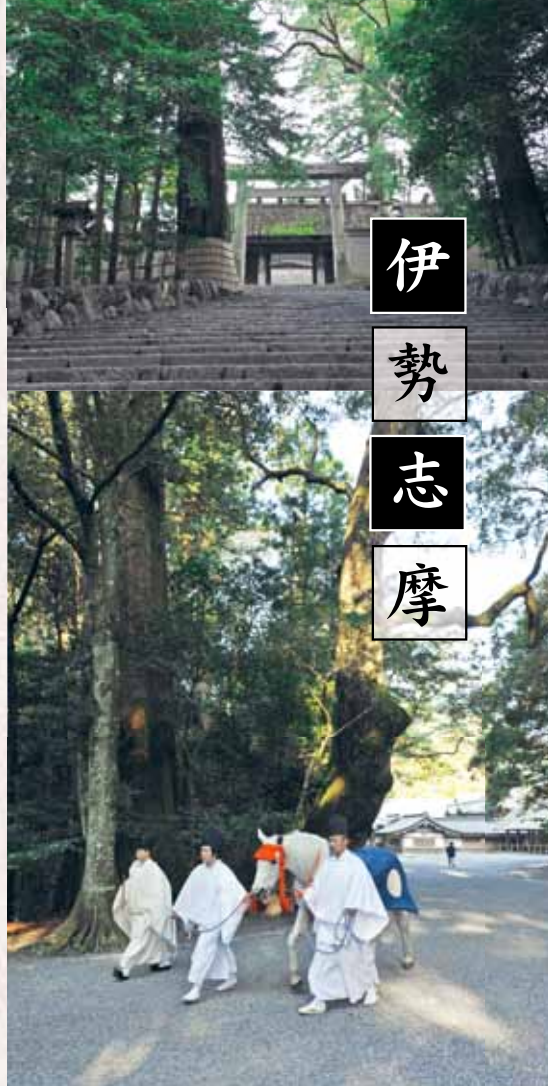
ところ／岐阜県奥飛騨温泉郷福地温泉10
電話／0578-89-1001
交通／JR「高山」駅から濃飛バス(福地経由)バス約70分、バス停「福地温泉上」下車、徒歩3分



125㎡の占有面積を誇る
レジデンシャルスイート
(101)



嵐を観る宿
御宿



伊勢志摩

リラクゼーションスイート(103)の露天風呂。客室との間に湯上りでくつろげる部屋がある。

伊勢神宮の神域に足を踏み入れると、張り詰めた雰囲気。に厳かな心持ちに。
20年に一度、社殿を新たに
する式年遷宮の造営に使用さ
れる御用材は檜のみ。木曾の
国有林(長野県・岐阜県)か
ら調達されています。
神馬が正宮に参拝する神馬
牽参(しんめけんさん)は月
に3回行われます。

伊勢海老、本マグロ
など旬のお造りが
楽しめる

海が間近に見えるダイニング「嵐」は最高のロケーション

The Earth「ジ・アース」

ありのままの自然
安らぎに包まれる

JR・近鉄鳥羽駅から車を
走らせ30分、私道に入ると
あたりは一面の原生林。急な
坂を駆け上がれば、眼前に一
気に広がる太平洋。木々の緑
と深い青が溶け合う岬。そこ
に一軒の御宿があります。

「人が己にかえり、地球
に生かされていることを感
じられる場所に」。「The
Earth」が開発に使っ
たのは所有地のわずか
5%。あたりは手付かずの
自然、ときには猛々しいま
での風が吹く――。

滞在スタイルにあわせて
選べる7タイプの客室は、
16室すべてが露天風呂付き
のスイートルーム。時間と

ともに表情を変える海や空
を、ゆったり湯船から楽し
むことができます。気の向
くまま、何度でも。ぜいた
かな時間がここには満ち満
ちています。

ダイニング「嵐」も、海
を望む抜群のロケーション。
彩りあざやかな季節の
前菜に続くのは、伊勢海老
の洗い・本マグロのお造り。
箸に持った瞬間、手に食感
が伝わるかのような新鮮な
地物です。「国崎鮑」も至福
の一品。いにしえから、
「御潜神事」として伊勢志摩
の海女が一堂に集った聖地
でいただく、プレミアムな
お楽しみです。

おだやかな笑顔が印象的な
副女将の中村友香さん



ところ／三重県鳥羽市石鏡町
中ノ山龍の栖
電話／0599-21-8111
料金／お1人様1泊2食付31,000
円～(サービス料・税込み)
<http://www.the-earth.in/>

チェックイン14:00～、
チェックアウト11:00
※ 全室禁煙。小学生以下のお子
様は入館不可



上／アワビのバター焼きは風味ある肝ソースで
仕上げられた絶品
左／八角形にデザインされたダイニング「嵐」



特製ソースで仕上げた
牛ロースの網焼き

