

2007.11.23(金)~25(日)

南アルプス 深南部

## 水窪 黒法師岳 寸又峡温泉

佐藤敦子、高山友雄、佐藤直子、佐藤英明  
坂口光恵、五十嵐文彰(神田山の会)

11日23日(金) 晴れ

野鳥の森 09:20 麻布山 11:30 前黒法師山  
12:20~30 バラ谷の頭 14:45~15:00 黒バラ平 15:15

佐藤英明

黒法師の計画を立てていたら、岳人に全く同じルートがカラーグラビアで掲載されてしまった。

木曜の夜、汐留の職場から直接、東京駅に向かう。仕事じゃなくて東海道新幹線に乗るのは生まれて初めてかもしれない。敦子も同じようなことを言っていた。「こだま」なので豊橋までののろのろと2時間もかかる。おかげで一杯やる時間はたっぷりである。3人掛けの座席を回転させて対面にしたので、6人固まっの宴会にはもってこいだ。今回のテーマはボジョレーの飲み比べ、まずは1本目のコルクを抜く。フルボディー風で濃い目の味わいだ。

品川駅から直子さんが乗って来る。髪を短くまとめたらしく楚々としている。品川で仕入れたという温かい餃子と焼売を差し入れてくれた。そんなこんなで楽しく飲んでいるうちに、新幹線は豊橋駅のホームに滑り込む。

まずは、予約していたビジネスホテルにチェックイン、共装の荷訳けを済ます。子供タイムの光恵さんは寝てしまった。残りの大人で駅前の居酒屋探訪に出掛ける。一軒だけやっていた「やたいや」というお店で「まだか」という鱸(すずき)の幼魚のお刺身(美味しい!)でビールを飲む。

翌朝は5時半起床、恐ろしくネムイのを辛抱して飯田線の電車に乗り込む。鈍行に2時もコトコトと揺られて、鄙びた風情の水窪(みさくぼ)の駅に降り立つ。

早速、予約していたマイクロバスに乗り換える。町にはコンビニがなく小さな雑貨屋さんで朝のお弁当と行動食と飲み水を仕込む。

九十九折れの林道を1時間ほども走っただろうか、いつのまにやら随分と標高を上げた。中央アルプスの越百山や仙涯嶺や南駒ヶ岳がよく見える。その奥には御嶽も見える。いずれも白く輝いている。



ボジョレーヌーボ

スタートは「野鳥の森」だ。冬枯れの林の中、落葉の絨毯をカサコソと踏んで歩く。足元には次第に雪が出てくる。麻布山を過ぎると径は不明瞭になるが、尾根筋はハッキリとしている。前黒法師山に登って、大きく下ってバラ谷の頭への急登にかかる。

バラ谷の頭は日本最南端の2000m峰、素晴らしい展望だ。山頂からは南アルプス南部の高峰が望まれる。あれが聖、手前が上河内、その横が兎、光(てかり)などと山座同定を楽しむ。

ところで、水窪(飯田線)の方から登ると、最初に出てくるのが、前黒法師<山>で、次が黒法師岳、その次の寸又峡に近い方は前黒法師<岳>である。

幾分ややこしいが、要するに黒法師を挟んで、前黒法師<山>と<岳>がそれぞれあるということになる。

バラ谷の頭からは転げるほどに急な笹原を下る。最低鞍部の少し先が、今夜のテント場の「黒バラ平」だ。ここは、まさに別天地、たおやかな笹原の展望地だ。テントを張って、水汲みチームと焚火チームとに別れる。意外や水はコルから5分ほど下ったところから簡単に取れた。周りにはツララが張っていた。

さて、夜は1人1本(合計6本)持参したボジョレーの飲み比べ大会となる。赤は勿論だが、レアな白や(五十嵐さんが松本のソムリエに選んで貰ったという)妖しい色彩の口ゼもある。本日の食当、直子さんの作る「ラタトユイユ」はボジョレーにピッタリ。仕上げは直子さんの故郷の「仙台雑煮」と蔵王の「白石温(うー)麺」を美味しくいただく。

乾燥した倒木はよく燃える。焚火がどんどん大きくなる、夜空に満月が輝く、太平洋が光る、浜松の夜景が琥珀色に煌めく。

それにしても痛いくらいに寒い。氷点下10度くらいはありそうだ。雪を纏った薪で焚火をしたのは初めての経験かもしれない。酔っ払って、いつしか、シュラフに入る。24時頃、全員、申し合わせたよう

にトイレに起きる。1人用テントに入っていた高山さんも、起床時間と勘違いして起き出す。

冷凜とした空に銀の星が輝き、鹿がキュンと鳴く。明日も晴れそうだ。



前黒法師山



前黒法師岳



夢の架け橋



## 11月24日(土) 晴れ

黒バラ平 05:35 黒法師岳 06:50~07:00  
ヘリポート平 09:30~45 前黒法師岳 11:10  
~20 栗の木段 13:10 林道 13:35 登山口  
14:10 寸又峡温泉 15:00

佐藤直子

◆  
昨夜、ヌーボーを飲み過ぎて、夜中、全員でトイレに起きたせいか、朝の寝覚めが悪い。目覚まし時計が鳴ったのに二度寝しそうになってしまった。慌てて起きる。近くで鹿の「キューンッ」という甲高い声がして、外を見ると、オレンジ色の満月が西の空に低く浮かんでいた。

黒バラ平の笹藪に忘れ物をしないよう注意して、テントを撤収し、ヘッドランプを点けて出発。黒法師岳に向かう途中、こちらに別のヘッドランプが向かってきた。昨夕「水場はどこですか」と聞いてきた男女2人パーティーのようだ。彼らは黒バラ平の黒法師岳寄り(水場はバラ谷の頭寄り)にテントを置いていったようなのでどこかにピストンか？稜線が広いので、すれ違ってしまい、確認できなかった。

右手に朝焼けの東の空を眺めながら段々と背が高くなる笹藪を漕いで行く。地図とコンパスに首っ引きにならないと進

めないのかと予想していたが、良く良く見ると、踏み跡がついているので、行き易いルートを選んで藪を掻き分けて進む。笹の朝露が凍って霜まみれになる。

黒法師岳山頂は、まばらに樹林が生え、笹が低く生い茂っている広い山頂で、一等三角点がある。川崎から来たという中高年5人パーティがテントを撤収していた。ダムから等高尾根を一気に黒法師岳に上がってきたという。山頂は乾いた風が吹き抜けとても寒かった。

三角点にタッチして、写真を撮り、二ツ石山に向けて南南東に下りていく。ルートを外れないよう、コンパスでしっかりと方向を確認する。笹藪を時折つるとコケながら、笹藪に隠れた倒木に躓きながらも、不思議なことに、沢の藪漕ぎとは違って何だか快適。南アの乾いた空気と乾いた霜のせいで、不快な感じはない、むしろ漕ぐのが楽しい。富士山も見える。

二ツ石山まで来ると稜線は細くなり、ヘリポート平に向けて真東に折れる。雪がついた急な上り下りに、結構緊張する。3点支持で後ろ向きに下りる。凍っていたらアイゼンは必要。ピッケルもあった方が良かったが、冬靴で来て本当によかった。



ヘリポートから黒法師岳

左手に聖岳、上河内岳、兎岳などを眺めながら、気持ち良く歩く。ヘリポート平においてゆく一面の笹原がとても綺麗だった。ヘリポート平は、本当にまったいらな場所で、ヘリポートのしるしのH型に石が置いてあった。ここから見る黒法師岳は、本当に黒い袈裟を着たお坊さんのようで立派で貫禄がある。

前黒法師岳までは、登りが続く。トラバース気味に笹藪ルートをとっても良いが結局は、笹の薄い稜線を行っただ方が良い場合が多かった。前黒法師岳山頂は、樹林帯で、あまり展望は無いが、登りはこれで終わり、あとは標高差1500mを一気に寸又峡に向けて駆け下りる。川崎の中高年パーティは、なかなか足が早く、ここまで抜きつ抜かれつだった。

下りは、登山道は明瞭だが、雪のついた嫌らしい急斜面が多く、気を引き締めて慎重に下る。百日紅(さるすべり)のようなツルツルした赤黄色の木肌の落葉樹が目立っていた。どうやら「ひめしゃら」の木のようなのだ。やはり、南アは温暖なのであろう。「こんな長い登山道をえんえん登るのは絶対イヤだよね。」などと言いながら、長い下りに飽き飽きしたところで、栗の木段まで来たことがわかり、一同意外に早く下

りれたことに嬉しくなって、寸又峡温泉に急ぐ。

しかし、さらに登山口までが長かった。炭焼きなのか、落人なのか、昔こんな急な山の斜面に集落があったらしい石積みの跡を通り過ぎ、転がるように、駆け下った。疲れも出てきているので、滑落しないよう、転ばないように、長い長い下りを堪えてようやく登山口に出た。

途中、観光名所として有名な「夢の吊り橋」を渡って行こうということになったが、あまりにも水面近く、道路からみてかなり低い位置に架けてあるのにガッカリし、さっさと寸又峡温泉に方向転換。寸又峡温泉は、紅葉シーズンの観光客で賑わっており、思いがけず、金嬉老事件の宿に泊まった。

下山後の温泉は本当に至福の贅沢だ。寸又峡温泉の泉質はアルカリ性のツルツルとした感触が特徴でとても気持ち良い。最後のヌーボーで乾杯したあと、宿の夕食で地元の味覚を堪能し、寝る前にも温泉に浸かって、夢見心地でふかふかの布団にもぐった。



ラタトユイユ



鮮やかな紅葉

黒法師の計画は山中1泊、下山後寸又峡温泉に泊まるとのことだったが、藪山で道がはっきりしない上に結構歩く時間が長いので、もし下まで辿り着かない場合は山でもう1泊することとなっていた。しかし雪の積もった寒い山より暖かい温泉の方が良いのに決まっている。その為2日目はGPSを頼りにまだ暗いうちに歩き出し、温泉、温泉と呟きながら黙々と歩き、良い時間に温泉に到着できたのだった。(下山道は片側が切れていて滑りやすく緊張しっぱなしの悪い道だった。ここが核心部。)

寸又峡温泉は紅葉真っ盛りで周りの山が太陽の光で赤く輝いていて、とても美しい。先週行った槍は雪が多くもう冬真っ盛りという感じだったが、今週は晩秋の温泉を楽しめた。

その夜泊まった宿が40年ほど前の「金嬉老事件」の舞台であったのは全くの偶然だ。どうやら男性陣が泊まった2階の角部屋が金嬉老が立てこもった部屋らしい。といっても私にはその事件の記憶は全く無い。さすがに小学低学年では無理。

翌日は宿を朝9時前に出、これで東京に3時頃には着くかなと思っていたが(それでも6時間くらいかかる。さすが秘境の宿。)、途中の静岡駅で何か食べていこうということで途中下車したのが間違いだった。生の桜エビや地魚を肴についつい飲み過ぎ新幹線に乗ったのが夕方になり、いつも通りの夜のお帰りとなってしまったのだった。

### 高山友雄

黒法師三山、もっと藪漕ぎのM陶醉を想像していたのだけど、多少拍子ぬけ。

連日の快晴に恵まれて、正に晩秋のしみじみハイキングでした。でも、泊まった黒バラ平あたりはさすが深南部、最高に雰囲気の良いところでした。

丸盆、鎌ナギ、不動岳あたりにも興味が湧いてきました。

地方都市の駅前にテントは張れない。だから、たいていの場合、少し贅沢だけどビジネス・ホテルに泊まる。そして、路地裏を少し歩いたところには、必ずと言っていいくらい、ピンと来る地元オリジナルな居酒屋がある。そこで一杯やるのが、この種の山のアプローチの楽しみだ。

カウンター越しにご主人から土地の話を聞いたりするのも楽しい。気がつけば、地肴でついついお酒が進んでしまっている。そこから先は自分との戦いだ。もう少し飲みたい、でも、明日は山だ。寝不足だと歩けない、でも・・そんな感じで、黒法師の前夜も豊橋駅前の「やたい屋」というお店で(新幹線の中でもそこそこ飲んだのに)ついつい(深夜まで)盛りあがってしまった。

さて、久しぶりの南アルプス、針葉樹林に覆われた燻銀の雰囲気は、他の山域にはない味わいだ。標高1500mを越えたあたりからは10cmほどの積雪をサクサク踏んでの冬枯れハイクとなる。

今回のルートは、一部、登山道のないエリアがあるが、赤布も豊富でヤブも薄いのでこれといった問題はなかった。2000m峰最南端の「バラ谷の頭」からは駿河湾から中央、南アルプスまでの展望が楽しめる。

初日は「黒バラ平」という小広い笹原に泊まる。空には満月、遠くには浜松の夜景が広がる。そんな中、焚火を囲んで、直子さんのイタリアンと仙台料理で、ボジョレーの飲み比べ大会に興じる。ボジョレーは各自1本、全部で6本持参した。それぞれ味も香りも異なって、なかなか興味深いものがある。

翌日は黒法師岳に登ってから、寸又峡温泉まで、標高差1500mを一気に下る。標高の高ところの木々は、既に葉を落としていたが、下げるに従って、錦繡の世界になる。

下山後に泊まった寸又峡の温泉宿は、知ってる人(50才以上?)は知っているあの「金嬉老事件」の舞台とのことで、夕食



をしながら、その時と、その後の苦労話などを伺った。

帰りは、現役のSL(黒煙をあげて走っていました。)で有名な井川鉄道で、金谷経由、JRの鈍行で、静岡駅に出て、静岡名物の(黒ハンペン、サクラエビ、生しらす)で打ち上げる。少し飲み過ぎた。

## 五十嵐文彰

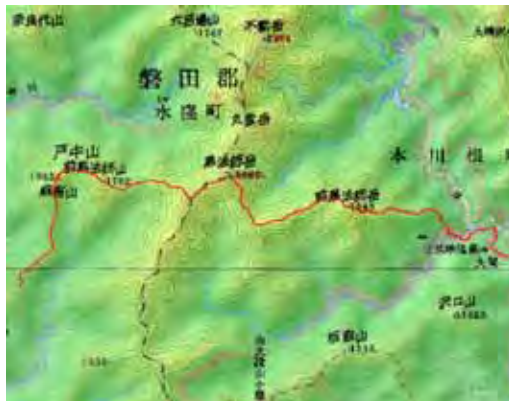
山の思い出より、美味しいものしか覚えていません。(^-^)

まず、行きの新幹線の中の宴会で始まり、豊橋駅前の飲み屋がすごかった。この飲み屋は、時間が遅くて、どんどん店じまいの中で、ダメもとで入ったとこだけど、なんと大当たり!とにかく東京じゃ味わえないモノをこっそり食べました。

ところがそんなのまだ序の口、山に入ったら、な、なんと、ボジョレーヌーボー6本に、フレンチに、仙台郷土料理。とても山ごはんとは思えない豪華さ。ラタトゥイユは、南フランスの郷土料理らしく、これがフレッシュなワインにマッチ。色合いもバラシくて、見ても楽しめ、食べても美味しいというスペシャルメニュー是非もういちどいただきたい一品です。(^-^)

そんでもって、帰りの静岡駅前の居酒屋の〆会もフィナーレにふさわしかった。地の海の幸が日本酒やワインにピッタリで、最後はちょっと飲みすぎたかも。(食べすぎもかな)

前に所属した会は、共同食・共同装備が基本的に一切無だったので、とてもバラシイ体験をさせていただきました。みなさんどうもありがとうございました。



千頭駅



井川鉄道のSL



金谷駅

## 直子の 山レシピ

**ラタトゥイユ** フランス風野菜の煮込み、イタリアではカポナータ。

<材料>(4人分)

・いんげん8~10本・玉ねぎ大1個・茄子3本・ズッキーニ2本・エリンギ大3本・パプリカ赤黄各1個・にんにく2~3片・ドライトマト6~8枚・塩小さじ1~2杯(ドライトマトの塩気により加減)・胡椒(ブラックペッパーとレッドペッパー)・エルブ・ド・プロバンス HERBES DE PROVENCE(南仏プロバンス地方の伝統的なハーブミックス)・オリーブオイル大さじ3以上(たっぷり目)・ベーコン(パンチェッタ) 短冊型30~40g程度

<作り方>

- 1)ドライトマトは熱湯かぬるま湯に浸して、やわらかくもどす。もどし汁も後で使用する。量はひたひた程度。もどったら、粗く刻む。
- 2)材料は、火の通りも食感も均一となるよう、同じ大きさにカットする。拍子木に揃えるか、または、ズッキーニの輪切りの大きさに揃える。お好みの形で、にんにくは、叩いて軽くつぶしておく。
- 3)鍋にオリーブオイルをたっぷり注ぎ、にんにくを加えて香りが出てきたら、火を強火にして、いんげんを入れ、少し火が通ったら、ベーコン、玉ねぎ、を加える。その後は、茄子、ズッキーニ、エリンギをほぼ同時に加え、最後にパプリカを加えて、全体的にしんなりしてきたら、刻んだドライトマトともどし汁を加え、塩、胡椒、エルブ・ド・プロバンスを適量、味を調べて、中火で蒸し煮する。
- 4)味が滲みたら、最後に香りづけとしてオリーブオイルを少量回しかけ、出来上がり。

<ポイント>

・とにかく簡単！切って、炒めて、蒸し煮するだけ。・いんげんは、グリーンアスパラなどに代えても、鍋は厚手が良いです。一晩おくともっと美味しい。(下界での場合)冷めても美味しい。・ベーコンは入れなくても、さっぱりして美味しい。ドライトマトの旨みと野菜の甘みで、十分味が出ます。(個人的には入れない方が好み)・ドライトマトを使わず、生のトマトや缶詰のホールトマトでももちろんOK。(下界での場合)この場合は、塩を利かせた方がよい。・エルブ・ド・プロバンス HERBES DE PROVENCE は、ローズマリー、マジョラム、タイム、セージ、アニス、セーボーリーなどをミックスした乾燥ハーブで、輸入食品を扱う店や、香辛料を多く置いてある店にあります。・野菜の味が命の料理なので、調味料は良いものを少し使う、という感じで良いと思います。

**仙台雑煮** 雑煮といいながら、お餅は入っていません。

<材料>(4人分)

・切干大根1袋(50~60g?)・高野豆腐1~2枚・鶏もも肉300g・仙台セリ1束・なると適量・かつをだし・塩小さじ1~1半・醤油適量(大さじ3?)

<作り方>

- 1)切干大根は、ぬるま湯につけて、よくもどし、絞って水気を切る。(下界ではさっと洗う。)高野豆腐も、もどし、水気を切って、横にスライスしてから、たてに薄く細長く切る。
- 2)鶏もも肉は、皮を取って捨て、観音開きに薄くしてから細長く切る。(山に持って行く時は、醤油で薄く下味をつけ、冷凍する。)
- 3)仙台セリは、よく洗って、5~6センチに切っておく。
- 4)鍋に湯を沸かし(800cc~1L程度)、かつをだし(山ではもちろん、だしの素でOK)、塩、醤油でだし汁に味をつけ、再び沸騰したら、鶏もも肉、切干大根、高野豆腐を入れて、切干大根の甘みが出て、ふくらするまで煮る。
- 5)最後に味を調べて、あつあつをお椀によそい、仙台セリとなるとを飾って、出来上がり。

<ポイント>

・お酒は入れなくても、切干大根から生の大根とは一味違った甘みがよく出ます。・鶏もも肉は、皮を全部入れてしまうと、濃厚になり過ぎますので注意。ムネ肉は適しません。・仙台セリは、火を通さない方が、香りと食感が良いです。お椀によそってから、たっぷりと添えましょう。・仙台では、伊達塗りのお椀に、ふたが閉まらないくらい(本当に乗せているだけ)、てんこ盛り盛り付けるのが、めでたいらしいです。(これが噂の東北盛り?)・雑煮、といいながら、お餅は入らないのですが、山では入れても美味しいと思う。

以上