

\\ご当地マドンナとゆく\\

日本全国

ゆるり

アウトドア旅

第5回 栃木県

竪穴式住居で縄文生活!

キャンプに行きたい欲が湧いてくる季節が到来! なかには何か新しいスタイルに挑戦してみたいなあ~と思っている人は少なくないはず。そんな人にオススメなのが縄文時代の生活を体験できる一風変わったキャンプ。今回は竪穴式住居に泊まるプリミティブキャンプをご紹介します!

縄文人風の服に着替えて頑張ります!



今回のマドンナ

小澤里紗さん

佐野市で働く23歳。佐野市のキャンペーンスタッフ「かたくり」としてPR活動を行なう。小学校から大学まで機械体操に打ち込んでいたという熱血体操少女。

「火はこれでおこしてくださいね」。スタッフに手渡された木の板と棒。宿泊サイトにあっては茅に覆われた竪穴式住居。囲炉裏端には薪が置かれているけれど、炭やチャッカマンは無論ナシ。これじゃマジで古代生活じゃないですか(涙)!

実はこの佐野市、はるか昔に作られた石灰岩が眠る土地。現代に入ってからその石灰岩層を利用して、セメント採掘が盛んに行なわれてきたのだけれど、その地層からサクサクと化石が出てきたのだとか! そんな土地の魅力を発信しようとして、この古代生活体験村が作られたという。「私、火おこしやつてみます!」とマドンナ・里紗ちゃん。機械体操で鍛えた手足を柔軟に使って、高速でキリモミを回転させていく。10分ほど格闘しているうちにアレっ!? 板から煙が立ってる〜!! 火種をスポンジ状の麻に移して息を吹きかける里紗ちゃん。ポツと炎が上がったときには、「火だあぁ〜!!」と雄叫びを上げていた。火を初めて発見した古代人って、こんな感じだったんだらうな。

今回の旅先は……化石の町・佐野市!

佐野ら一めんでおなじみの栃木県・佐野市は市内の葛生地区で化石が多数発見されるなど「化石の町」としても知られる。古代生活体験村では縄文時代の暮らしを体験できるアクティビティーが満載で、古代ロマン溢れるスポット!

ギャオス!





ピッチピチの
ニジマス
ゲットしました！



宿泊は古代人が暮らした
竪穴式住居！



う〜ん
なかなか煙が
出ない……。

宿泊は茅葺きの竪穴式住居か石造りの横穴式住居。布団やランタンはあるので十分快適。追加料金でニジマスのつかみ取りが可能。BBQセットをレンタルすればその場で調理もOK。古代米を使った焼き火での炊飯体験も。

旅の立ち寄りMEMO

遊ぶ



葛生化石館

葛生周辺で出土した化石を中心に展示する自然博物館。ニッポンサイの全身骨格化石は必見！ 栃木県佐野市葛生東1-11-15 ㊟9:00〜17:00 ㊟月曜(祝日の場合開館)

佐野らーめん



200軒以上のラーメン店が軒を連ねる佐野市内。透き通ったスープ、青竹打ちによるコシの強い麺は、素朴でありつつ上品な味わい。店によって個性があるので、ぜひハシゴを！

食べる



いちごスイーツ

いちごの生産がさかんな佐野市でオススメの品種が、大粒で甘さと酸味のバランスが絶妙な「スカイベリー」。道の駅「どまんなかたぬま」ではジェラートでもいただけます！

ご当地ソース



おみやげ

串刺しにしたジャガイモフライ＝「いもフライ」がソウルフードの佐野市では、ソース文化がスゴイ！ 双壁を成すミツハソースとマドロソースは甘くて懐かしいお味です。



あきやま学寮／古代生活体験村
栃木県佐野市秋山町721
☎0283(87)0203

なんとか囲炉裏に火が入って、しばし放心。すると施設のスタッフがやってきて、「これ、今晚のお米です。あと、川でニジマスのつかみ取りができるので」とのこと。ここでも体操で鍛えた瞬発力を爆発させた里紗ちゃん。数分で4匹のニジマスをとって、さっと飯炊きを始めました。ナウマンゾウを追いかけていた我々の祖先の姿を彷彿させる、逞しくてワイルドな動きだった。

ゼロからおこした火で炊いた飯と手づかみでゲットした魚で腹を満たし、夜は囲炉裏を囲んで炎を見つめる。決して贅沢なキャンプとはいえないけれど、なんだろう、この満たされた感覚は。それはきっと私たちの奥底に眠っていた古代の記憶。ただ生きていることに集中するとは、なんて気持ちのいいことなんだろう。邪念が消えた心で布団に入ると、遠くからナウマンゾウの足音が聞こえてくるような気さえるのだった。

焚き火で炊いた古代米に合わせるの、栃木牛を使ったビーフカレー。保温調理ができるシャトルシェフを使えば、大切な薪も少しで済むし、外に置いておいても温かさ長持ち！古代人生活でも大活躍するアイテムなのです。

シャトルシェフで作ったカレーは焚き火で炊いた古代米と一緒にいただきます！



キャンプに最適なアイテムたち！



温かい料理や冷たいドリンクの温度を保ってくれるアウトドアシリーズは、キャンプに最適なラインアップ。外側が熱くならないボウルとプレートは、驚きの使用感。(左から)真空保温調理器シャトルシェフ/ROP-001、真空断熱ステンレスボウル/ROT-001、真空断熱ステンレス深型プレート/ROT-002、ステンレスボトル/ROB-001、真空断熱タンブラー/ROD-001 全てオープン価格。



ステンレスボトルに入れたドリンクは夏でも冷たさ長持ち。かたやシャトルシェフで作ったカレーは温かさキープ！



アウトドアシリーズは縄文生活でも大活躍！

真空断熱タンブラーは大きな氷も楽々入って使い勝手GOOD。飲み口がついた蓋を開ければそのまま飲めて便利です。

