

TAKE FREE

奥多摩生まれの、いい土産。  
*Made in Okutama for Tomorrow.*

# BLUE+ GREEN JOURNAL

Okutama Town Official Magazine

奥多摩町公式タブロイド

#14  
Fourteen ISSUE

# Made in Okutama

for

## Tomorrow.



奥多摩生まれの、いい土産。

観光に、アウトドアに。

通年、様々な目的で大勢の人が訪れる奥多摩町。

家に帰ってからも、この町の魅力に浸ってもらえるようなお土産品が、

近年続々と生まれている。

食べて、飲んで、遊んで、愛でて。日常に彩りをくわえてくれる、

メイドイン奥多摩の“いい土産”をご紹介。

奥多摩町のふるさと納税、返礼対象商品については「ふるさと納税対象」のアイコンを表記。詳しくは「ふるさとチョイス」ページにて確認を。



OKUTAMA BRAND  
01

## オクタマ・トリ・カルタ

「オクタマ・トリ・カルタ」は、アプリから鳥の鳴き声を流してカルタをするという、ユニークな発想の奥多摩土産。奥多摩には約90種類もの野鳥が生息しているが、大抵その姿は見えず、種類を聞き分けるのも難しい。そこで、このカルタがあれば鳥の種類と鳴き声を遊びながら覚えられる。制作の指揮をとったのは奥多摩在住のお二人、カヌーインストラクターの後藤めぐみさんと、ゲームクリエイターの濱田隆史さんだ。

「普段カヤックをしていると、鳥の声がよく聞こえます。あるとき、奥多摩でネイチャーガイドをしている田畑伊織さんとカヤックに乗る機会があって、聞こえてきた鳴き声から鳥の種類を教えてもらったら、25種類もの鳥がいたんです。それぞれの鳴き声を覚えられたら、外で過ごす時間がもっと楽しくなると思った」と、後藤さん。そして、友人の濱田さんと話す

うちにトリ・カルタの着想が生まれ、一緒に企画を立ち上げることに。制作にあたっては、町内のスペシャリストたちが結集。例えば、カルタに載せる鳥の写真は、趣味で野鳥を追いかけている岡部正樹さんの作品。全体のアートディレクションは、美術家の伊藤弘二さん(Koumoriya)。監修と鳥の選定をしたのは、前出のネイチャーガイド田畑さん。山や川、湖など環境によって生息している鳥の種類が異なるため、町内を9つのエリアに区切り、合計33種類の鳥を選んだ。鳥の鳴き声は、国立にある「NPOバードリサーチ」のデータベースを利用しており、売上の一部を寄付している。制作するうえでこだわったのは、遊びやすさだということ。

「鳥の種類を知らないと、鳴き声を聞いてもカルタに載っている鳥と一致しません。だから、“聞きなし”という、鳴き声を擬音語にした

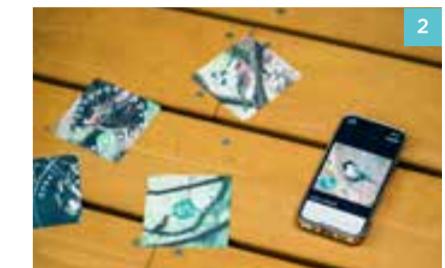
ものをカルタに描きました」(濱田さん)  
ウグイスなら「ホーホケキョ」、ヒヨドリなら「ビーヨイヨ」など、聞きなしの言葉は決まっている。「オクタマ・トリ・カルタ」では、音のニュアンスがより伝わるよう、文字の形や配置に工夫が凝らされており、初めての人でも聞きなしを手がかりにカルタを取ることができる。  
「トリ・カルタをつくるからは、鳴き声を聞いてただけで、その鳥の姿が頭に浮かぶようになりました」と後藤さん。濱田さんも、鳥に詳しくなったといいます。

「子供とトリ・カルタで繰り返し遊ぶうちに、僕も子供もどんどん野鳥の種類を覚えていきました。実際に鳴き声を聞いて、何の鳥かわかるところが多いですよ。山に登る楽しみも増えました」

「オクタマ・トリ・カルタ」で、鳥の鳴き声を予習してから出かければ、奥多摩の自然をより満喫できることうけあいだ。



1. 企画・制作をした濱田隆史さん(左)と後藤めぐみ(右)さん  
2. 鳴き声が特徴的だったり、馴染みのある鳥を選んでカルタにしている



説明書に載っている地図の、9つのエリアからひとつを選び、エリア別QRコードを読み込む。アプリが立ち上がり、そのエリアに生息している鳥の種類が表示されるので、同じカードを並べてスタート。ランダムに流れてくる鳥の鳴き声から、該当する鳥のカードをとる。

・「オクタマ・トリ・カルタ」2,500円

販売場所

町内各所の雑貨屋や飲食店、ビジターセンターなど  
オクタマトリカルタ制作委員会  
X(旧Twitter) : @torikaruta



裏面には奥多摩の方などその鳥の解説が。二次元コードから鳴き声も聞ける

オオルリのイラストをプリントした、ノベルティTシャツ。作画はテキスタイルデザイナーのかはしまきさん

奥多摩のクリエイターたちとつくりました!



遊びながら覚える、  
奥多摩の野鳥



人気の缶ビール  
国内外で  
奥多摩が誇る

OKUTAMA BRAND  
02

バテレ  
VERTERE

奥多摩町のふるさと納税で、返礼品の7割を占める人気商品。それが、2014年に奥多摩町に設立されたクラフトビールメーカー「VERTERE」の缶ビールだ。JR青梅線・奥多摩駅からほど近く、直営のタップルームは、毎週末多くの人が賑わう。ハイカー・キャンパーたちがアウトドア後のご褒美に立ち寄るだけでなく、わざわざ「VERTERE」目当てに奥多摩に訪れる観光客も少なくない。いまや、奥多摩を代表する土産品であり、観光スポットでもあり。名実ともに「奥多摩の顔」として誇るべき存在だ。

代表の鈴木光さんは、八王子市出身。奥多摩へは子どもの頃にキャンプで訪れていたが、以後ほとんど馴染みはなかったという。ビールの店を出すべく都心で物件を探していたところ、知人に誘われて軽い気持ちで奥多摩を訪問。その時、「自然を感じながら飲んだビールが最高に美味しかった」ことを決め手に、奥多摩で店を開いたという。醸造長を務めるのは、鈴木さんの高校・大学時代の友人である辻野木景さん。「飲んだ人の価値観を変える」をコンセプトにレシピ調整を繰り返し、徹底的にバランスを追求。これまで作ったビールは約200種類以上で、毎月新作をリリース。白い背景に印象的な写真をはめ込んだラベルデザインも特徴的で、様々なデザイン賞の受賞履歴を誇るなど、国内外で高く評価されている。そんな VERTERE では、コロナ禍の影響を大きく受けた2020年、2021年の決算でも好調な売り上げを達成。毎週約4000缶の缶ビールを47都道府県に出荷するものの、需要に対して生産量が追いつかない状態が続いているといだ。

そんな背景から持ち上がったのが、新工場の設立計画だった。これは、株式会社ジェイアール東日本都市開発と奥多摩町の協力のもとに実現する計画で、活用されていない町有地に株式会社ジェイアール東日本都市開発がビール工場を建設。その建物を VERTERE が借り、内装や設備を整備する契約によって、新工場を稼働させるというものだ。町としても、新たな観光拠点や雇用の創出、そして増収が見込める有益事業として期待を寄せていく。なお、新しいビール工場を稼働させることで、生産量は現状の約4倍に、需要の高まりによって、一般向けの商品もリリースと同時に欠品気味の状態が続いているというが、新工場の稼動でそんな心配も無用に。ファンとしては間違いなく朗報だ。

これまでに5カ国へ輸出実績があり、近く台湾・タイ・オーストラリアへの輸出も決定しているという VERTERE ビール。世界に誇るメイドイン奥多摩の味を、思う存分味わいたい。



從来は、ひと仕込み500Lと1000Lの2つの設備で醸造を行なってきた



様々なスタイルのビールを醸造、販売

販売場所

VERTERE  
住所：奥多摩町氷川212  
TEL：0428-85-8590

Taproom  
土日営業/11時～19時30分  
※祝日関係なく月～金は休み  
Bottle Shop  
土日祝営業/10時～18時

ふるさと  
納税対象



白い背景に写真をはめたラベルデザインは、美術館鑑賞から着想を得て作った



オリジナルデザインの  
アパレル用品各種も人気。  
・VERTERE Baseball Cap  
3,900円



・VERTERE Socks / 2pairs 2,800円



白丸湖周辺散策の前後に立ち寄れる好立地



手作りにこだわって  
います！



規格外の不揃いな野菜たちを活用



この夏大人気だった柚子のパフェ 650円



にんにくみそなどご飯に合う瓶詰め 540円

・自然熟成奥多摩生味噌  
カップ入り/280g・500g 350円～  
袋入り/1Kg 1,080円  
・東京の森ピクルス 648円～

販売場所  
手づくり工房 四季の家  
住所：奥多摩町白丸313  
TEL：0428-83-3365  
10時～17時/月曜定休

ふるさと  
納税対象



山のピクルス  
バラエティー豊かな

ご家庭で  
こだわりの味を



## OKUTAMA BRAND 04 Gotta Coffee



ドリップと提供は保子さん担当。ロースター同様、技術の鍛錬に努める



町内で購入できるドリップバッグ各種。  
味比べも楽しい

・「ドリップバッグ」 160円～

販売場所

Gotta Coffee  
住所: 奥多摩町氷川210 JR奥多摩駅2F / TEL: 0428-85-8630  
Gotta Coffee オンラインショップ(<https://gottacoffee.net/>)でも販売

ふるさと  
納税対象

町内では、下記店舗にてドリップバッグを販売。  
奥多摩の風はとのす荘(奥多摩町樅澤662)、氷川キャンプ場(奥多摩町氷川702)、  
川井キャンプ場(奥多摩町梅沢187)、もえぎの湯(奥多摩町氷川119-1)、手づくり工房 四季の家、セブンイレブン古里店(奥多摩町小丹波53)、奥多摩 水と緑のふれあい館(奥多摩町原5)、飲食処ヤナギコージ(奥多摩町氷川206-9)、カフェクラ、VERTERE、わさび食堂フードトラック(奥多摩駅広場ほか)、荒澤屋旅館(奥多摩町氷川1446)、古本と喫茶 おくたま文庫(奥多摩町樅澤403) ※KIKORI CAFE TOKYO不定期出店

産地や銘柄にこだわった  
コーヒー豆の販売も

味わい深いドリップバッグ、  
ぜひお楽しみください！

昼夜問わず、焙煎に心血を注ぐ嘉晃さん

JR奥多摩駅で電車を降りると、美味しい香りに嬉しくなる。発生源は、駅2階にあるコーヒー焙煎所＆カフェ「Gotta Coffee(ガタコーヒー)」だ。

「冷めても飲み飽きないコーヒーをテーマに淹れています」。そう話すのは、ブリュワーの羽角保子(はすみやすこ)さん。夫で焙煎士の嘉晃(よしあき)さんとともに、2019年に山形から西多摩へ移住し、奥多摩町で開業。嘉晃さんは元自衛官。定年退職後にコーヒーの道をと考えていたが、保子さんの従兄弟で、奥多摩駅2階で飲食店を営む船越章太郎さん(蕪妻太郎カフェも経営)から誘われたことが後押しとなり、「本当にやりたいことをしたい」と早期退職。急ピッチで開業に至ったという。開業当初は思い通りの味が出せず苦労したが、開業して3年目。Middle Earth Coffee代表の刈込孝史さんをアドバイザーとして迎え、懸命に技術を磨いたことで、味も焙煎方法も劇的に変わったという。

「同じように焙煎しても気候で味が変わってしまうほど繊細で、とんでもなく難しい世界に足を踏み入れてしまったと思いました」と嘉晃さんは笑う。

目指すのは、冷めても飲み飽きず、作業のお供になるコーヒー。その美味しさを家庭やアウトドアでも気軽に楽しめるのがドリップバッグだ。オリジナルブレンドは現在4種類。酸味が少なく誰でも飲みやすい“おくたまブレンド”。看板商品のひとつは“東京アドベンチャーラインコーヒー”はアイスコーヒーにも。すっきり爽やかな“クロトリブレンド”は酸味も入ってバランスがよく、毎日でも飲み飽きない味わい。“アニマルブレンド”はしっかりとした飲みごたえで、深煎りで力強い味わいだ。この4種はドリップバッグだけでなく、コーヒー豆を購入してたっぷり楽しむこともできる。その場で豆を挽いてもらえるのも嬉しい。

そのほか、近隣の飲食店などから依頼を受けて作ったブレンドコーヒーも。町内では現在、十数カ所でオリジナルブレンドやドリップバッグを販売中。各種による味の違いや、デザイン違いのドリップバッグ集めを楽しむこともできそうだ。

## OKUTAMA BRAND 05 山城屋



ごはんのお供にぴったりのわさび製品各種。地元でも人気



町内各所のわさび農家が丹念込んで育てる

- ・本わさび漬 500～1,000円
- ・もろみわさび 500円
- ・數の子わさび 500～1,000円
- ・辛口岩のり風味わさび 600円
- ・チーズわさび漬 450円
- ・燻製風味の濃厚なわさび漬 450円
- ・季節限定わさび醤油漬 500～1,000円

### 販売場所

奥多摩わさび本舗 山城屋  
住所: 奥多摩町氷川717-3  
TEL: 0428-83-2368  
営業: 9時～17時/定休: 年末年始

ふるさと  
納税対象



氷川キャンプ場からもほど近く老舗わさび専門店



きめ細かくすりおろせる「鮫皮おろし」 2,850円～



専門店ならではの  
こだわりと品揃えです！



奥多摩わさび  
辛さ際立つ、  
清流のめぐみ。

奥多摩名産の代表格といえば、わさび。江戸時代から盛んに栽培され、將軍に献上されたという奥多摩わさびは、格別な味と風味を誇る。「わさび栽培では、ハウスや畠での水耕栽培が主流のなか、奥多摩では主に急勾配の山中、天然の沢を使っています。いわば、自然に近い形で作っているわさびなので、品種も原種に近く、辛さが際立っているのが特徴。気温も低い分、身も締まっていて美味しいと、県外からわざわざ買い付けや取り寄せをするお客さんも少なくありません」。

そう話すのは、「奥多摩わさび本舗 山城屋」の3代目、金子幸弘さん。山城屋は、江戸時代後期頃からわさびの栽培を始め、大正10年に創業。昭和21年からわさび漬などのわさび加工品製造を続けてきた、老舗のわさび専門店だ。JR奥多摩駅からまっすぐ進んだ、氷川キャンプ場近くの街道沿いにある直売店では、採れたての生わさびやわさび加工品を常時数十種類販売。

クリーミーで濃厚なチーズわさび漬け、ご飯のお供にぴったりの岩海苔わさびといった多種多様な加工品のなかでも、一番人気はやはり、王道の本わさび漬けだという。「こだわりの伝統製法で作ったわさび漬けと、數の子わさびは通年の人気商品。青梅市沢井にある小澤酒造の「澤乃井」の酒粕を使っています。そもそも、わさび漬けというと通常は茎の部分だけを使うことが多いのですが、うちでは、根っこ部分も漬け込むのがこだわり。辛さも香りの出方も全然違います」。山城屋では、わさびの魅力を最大限引き出す商品づくりにこだわり、根っこはもちろん、茎まで余すことなく使用する。

人気の「わさびの醤油漬け」は、茎を漬物にしたものだ。シャキシャキと程よい歯ごたえになる冬期の細い茎を使用。冷凍ものは使わず、フレッシュな茎を惜しまなく使用するため、11月から5月までの期間限定商品になる。

ギフト販売やふるさと納税の返礼品としても人気で、全国にファンがいるという山城屋のわさび漬け。興味深いことに、同じわさびの産地である長野や静岡にもリピーターが多いそう。辛さが際立つ奥多摩のわさび漬けは、本物を求める人の舌をも満足させる一級品だ。「わさび専門店として、奥多摩わさびの魅力をきちんと伝えるお店でありたい。わさびが欲しいから奥多摩まで来る。そういう動機づけになるような極上のわさびを提供していきたいと思っています」。

OKUTAMA BRAND  
06  
ワエン  
waen

## 地域に貢献する 三方よしの 奥多摩ブランド



形も大きさも様々なカッティングボード

- ・カッティングボード 2,000円～
- ・まな板 2,700円～
- ・コースター 700円～
- ・おくたまスモーク 740円～
- ・おくたまフルーツチップス 650円～

販売場所

- ・木製品/ 水と緑のふれあい館、ポート奥多摩、もえぎの湯（コースター、ひのきの入浴剤のみ）
- ・おくたまスモーク/ はとのす荘、ポート奥多摩、もえぎの湯
- ・おくたまフルーツチップス/ はとのす荘、ポート奥多摩

waen ※オンラインショップでも販売  
(<https://www.waen.tokyo/>)

奥多摩産の  
果物で作る  
ドライフルーツも  
色々と試作中



みんなが笑顔になる  
商品を作りたい！



奥多摩の素材を使った製品を開発・販売しているブランド「waen」。代表の菅原円香さんは 2014 年に奥多摩に移住し、夫の和利さんと旧小河内小学校で結婚式を挙げた。「結婚した時点では、奥多摩は畜産業がなかったので川魚にしました。というのも、ちょうど小河内漁業協同組合で川魚の燻製を販売していることを知ったんです」

「木が好きだったこともあって、奥多摩産の木材でカッティングボードをつくりました。廃棄した木材屋に残っていた木材を活用して、カットしたり、表面を削ったり、すべて自分たちで手づくりしました」

現在、製作に使用する木は杉、ひのき、桜。木の香りが心地よく、一つひとつ風合いの異なる一点ものだ。食べ物を乗せると、いつもの食卓が少し特別なものになる。

ニジマス

このカッティングボードに合うお土産として誕生したのが、ニジマスの燻製を真空パックした「おくたまスモーク」。

「最初は燻製ベーコンがいいかなと思っていたが、奥多摩には畜産業がなかったので川魚にしました。というのも、ちょうど小河内漁業協同組合で川魚の燻製を販売していることを知ったんです」

菅原さんはさっそく組合に試作を依頼し、いくつかの川魚を燻製した結果、ニジマスを採用。漁業組合が加工を行い、「waen」が流通や販売をする形で発売に至った。燻製は木のチップを使うのが一般的だが、「おくたまスモーク」では奥多摩の桜の原木を使い、8時間燻製している。そのため、香りがよく染みて、口に入れると驚くほど芳醇。無添加で、塩のみのシンプルな味付けが、川魚の旨味を引き立てている。

「ニジマスって、釣り堀などで提供されている

くらいで、普段はあまり食べる機会がないと思います。おくたまスモークは、お客様にニジマスを食べていただく機会になり、漁業協同組合の売上にも貢献できる。「waen」にとっていい。「三方よし」なんです」

ただ売れればいいわけではなく、地域性、社会性大切にするのが、「waen」のスタンスだ。2023年には、青梅市にある福祉作業所(障害のある人の就労支援施設)に製造を委託し、「おくたまフルーツチップス」を発売。なるべく奥多摩産や青梅産にこだわったフルーツを、添加物も砂糖も加えずドライフルーツにしており、素材本来のやさしい甘さを味わえる。

「奥多摩の自然のぬくもりが伝わる商品をつくりたい」と円香さんは言う。彼女が手がける商品によって奥多摩の魅力がより多くの人に届いている。

奥多摩にひっそりと残されたモノやコトに再びの光を照らし、新たな価値を作り出す——。そんなコンセプトを掲げる「TOKYO OKUTAMA FACTORY」は、氷川キャンプ場内にある「カフェアラ」が手掛けるオリジナルブランド。誕生したのは、2020年5月のことだ。きっかけは、奥多摩の冬を黄色く彩る柚子。奥多摩では古くから各家庭で大切に受け継がれ、暮らしの中で活用されてきた柚子だが、近年、少子高齢化に伴い、果実の取り残しが目立つようになった。それが野生動物を誘引する原因になり、年々、被害が深刻化。そんな地域課題を受け止め、柚子の新たな価値の創出を目指すべく商品開発と同時にブランドを立ち上げ、誕生したのが「柚子バター」と「柚子こしょう」だ。

「柚子は種が多く、柚子一個から採れる果汁の量はごくわずか。その果汁を惜しみなく使って、バター、卵、砂糖と一緒にお鍋でじっくり煮込んだのが柚子バターです。最初は『柚子とバター?』と思はれたのですが、贅沢な香りとリッチな味わいが好評で、ありがとうございますことにビーターの方々も増えています」

そう語るのは、責任者の大塚めぐみさん。プロジェクトにあたっては、当時、地域おこし協力隊員だった小菅直生さんが柚子の収穫等、全面的にサポート。任期を終えた現在も引き続きプロジェクトに参画し、個人事業主として柚子の収穫や営業活動に関わり続けている。小菅さんはこう話す。「口コミで収穫してほしいとお声がけをいただいことも増え、柚子の収穫量は増えています。とはいっても、町内全部の放置柚子が採れている訳ではない。商品と柚子のことを知ってもらって、長い目で課題解決していかたら。そして、柚子以外にも例えば柿、キウイなど放置されがちな地域資源を活用する形で長期的に生まれていけばいいな、と思っています」

発売から3年半。定番の柚子バター、柚子こしょうに加え、「TOKYO OKUTAMA FACTORY」では、新商品を続々とリリース。パウムクーヘン、アイス、ポン酢、ゆずはちみつ、ジャムなど、いずれも奥多摩産の柚子をたっぷり使ったこだわりの商品たちだ。「カフェでも、スイーツ系のメニューは全部柚子アレンジしています。シフォンケーキには柚子のピールを入れて、チーズケーキには柚子バターを添えて、などなど。『柚子推しなんですね』とお客さんに言われることもあって、商品にまつわる背景をお話すると興味津々に聞いて下さる。『美味しい』を入口に、地域課題について知ってもらい、考えるきっかけにもなったら嬉しいですね」

現在は、柚子の皮を使った新商品づくりができるかと頭を巡らせているという大塚さん。今後も、柚子の魅力が凝縮された商品が続々と生まれることだろう。たくさんの想いを乗せて。



花の刺繡が施されたキャップは、ハイカーに大人気の手刺繡ブランド「MOUNTAIN X WAPPEN」の商品。実は、カフェスタッフのSayaさんによるブランドで、カフェアラの店頭でも一部作品の購入が可能。



柚子果汁と果皮たっぷりのツキノワバーム



すべてが手作りの柚子こしょう



氷川キャンプ場内にあるカフェアラ

“柚子”を大活用  
放置された  
地域資源



OKUTAMA BRAND  
07 TOKYO OKUTAMA FACTORY

ふるさと  
納税対象

- ・柚子バター(50g) 800円 / (100g) 1,500円
- ・完熟生柚子こしょう 中辛 900円 / 大辛 900円
- ・奥多摩産柚子ぽん酢 810円・ツキノワバーム(4個入り) 1,500円・柚子ジャム(100g) 610円

販売場所

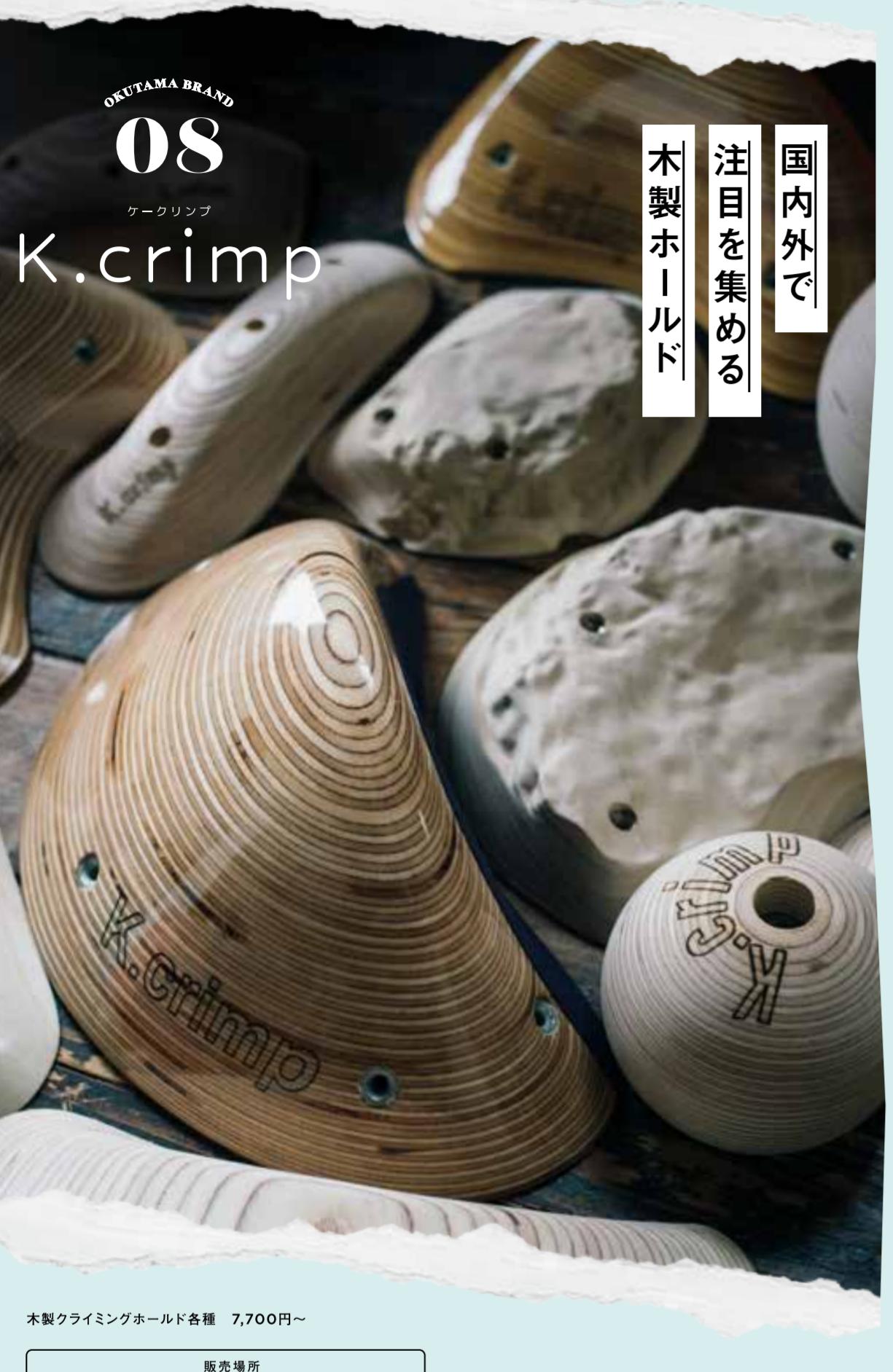
カフェアラ(奥多摩町氷川702 氷川キャンプ場内)、ガタコーヒー(奥多摩駅2F)、水と緑のふれあい館、セブンイレブン古里店ほか

TOKYO OKUTAMA FACTORY ※オンラインショップでも販売(<https://tAdapterFactory.ec/>)



香り豊かな柚子土産が  
目白押しです！

新商品にも  
ご期待ください！

OKUTAMA BRAND  
08

ケーキリング

K.crimp

木製ホールド

注目を集め  
る国内外で

木製クライミングホールド各種 7,700円~

販売場所

K.crimp

住所：奥多摩町小丹波508  
TEL：080-4075-6784MAIL：k.crimphold@gmail.com  
instagram：@k.crimphold※販売はオンラインショップ(www.kcrimphold.com)にて  
事前連絡の上、工房での購入も可能

自宅での練習用に人気のトレーニングボード

木製のホールドです。  
インテリアに馴染む

工房での作業の合間、奥多摩の外岩クライミングに行くことも

手掛ける新しい土産  
兼業デザイナーが

JR古里駅を見下ろす小丹波地区の一角に、小さな工房がある。木製クライミングホールドの専門店「K.crimp」だ。クライミングホールドとは、人工の壁に取り付ける突起物のこと。ボルダリングジムなどでよく見かける、カラフルで大小様々なホールドは樹脂製になるが、「K.crimp」で製作するのは木を使ったオリジナルホールド。オーナーの川原岳秋さんは、木製の魅力についてこう語る。

「まずひとつに、温かみのある質感と見た目の良さですね。家の中にホールドを取り付けて子供に使わせたいというニーズも多いのですが、木製であればインテリアにも調和しやすい。次にクライマー目線でいうと、木の場合、手ざわりが優しく、指がダメージを受けにくいくこと。さらに、樹脂の場合は汗で滑らないうチョークを手につけて登るんですが、木は汗を吸ってくれるため滑りにくく、そのまま登れるというメリットもあります」

ジムでのボルダリングのみならず、外岩クライミングに傾倒してきた川原さんは、自然の岩場が充実する御岳や鳩ノ巣に足繁く通い、4年前、奥多摩町へ夫婦で移住。コロナ禍、ジムでの指導機会が減って時間ができたのをきっかけに、以前から構想を温めてきたクライミングホールドの製作を始めた。元・左官職人で、工業高校での学習経験もあり、ものづくりが好き。そんな経験と知識、元来の性格もあって、ホールドシェイプの世界に没頭。住居の一室を工房に、木工旋盤や切削加工機械などの専用機材を揃えて、様々なホールドを製作している。木製のホールドを作る専門店は、現在国内に3つのみ。そんな希少性からも注目を集め、現在はInstagramを通じて国内外から注文が舞い込む状態だ。そんな「K.crimp」では、おそらく世界初となる新商品を試作中だとい。

「国内のホールドメーカーではおそらく初導入となる特殊な機械を用い、3D技術を駆使しながら、自然の岩をそのまま再現した木製ホールドを作ります。ボルダラー憧れの岩をそっくり作れるので、自宅でのトレーニングにも効果的。写真さえあれば世界中の岩を作れます」

微妙な凹凸や表情まで。形は岩そのもので木製とは思えないほどの精巧さ。ボルダリング目的じゃなくても、思わず飾りたくなるほどプロダクトとしての魅力がある。木材は、多摩産材をメインに使用。奥多摩の自然をこの手に感じる希少なオブジェとしても、ニーズが生まれそうだ。

撮影写真をもとに御岳の岩場の一部を精巧に  
再現した試作品OKUTAMA BRAND  
10

山のば～ん屋 森のダンス

「パン屋さんって無性にワクワクするじゃないですか。奥多摩にもそんな待望の場所ができたら素敵だなと思って」。そう話すのは、白丸湖のほとりにたつ「森の中のお肉レストラン アースガーデン」を営んでいるオーナーの榎戸恵浪さん。新たな挑戦として、青梅街道沿いに高級食パン専門店である「山のば～ん屋 森のダンス」をオープンしたのは、2021年7月のことだ。長年のレストラン経営で徹底してきたのが、美味しい、身体に良いものを提供するお店であること。そのコンセプトを踏襲し、「森のダンス」でも厳選食材を使用。食パンにたっぷり含まれているのは、牧草のみで飼育された乳牛の高品質なグラスフェッドバターと、濃厚かつ無添加の生クリーム。清らかな奥多摩の水に抗酸化作用のあるボリフェノールを含ませたもので仕込んだ生地は、ふんわりかつ、もっちりとしたきめ細かな食感が特徴だ。看板メニューは、芳醇な香りと、上品な甘みが引き立つ食パン「朝の宴」。森の動物達をモチーフにした個性的なパッケージも人気で、お土産物としても喜ばれている。「今後は、オープンサンドとかロールケーキ風とか、とにかく食パンに振り切ったメニューもどんどん出していきたい」と恵浪さん。東京最西端の食パン専門店の挑戦は、まだ始まったばかりだ。

思わず踊りたくなる  
美味しさです！

- ・朝の宴(2斤) 918円・パン各種 200円~
- ・レーズンパンケット(2斤) 1,112円
- ・サンドイッチ各種 216円~

販売場所

山のば～ん屋 森のダンス  
住所：奥多摩町小丹波240  
TEL：0428-85-9020  
10時~17時/火・金曜定休

“もちふわ”食感が癖になる  
絶品の高級食パン

ふるさと納税対象

OKUTAMA BRAND  
09

カフェ山鳩



JR鳩ノ巣駅から徒歩1分。山小屋風の併まいが魅力的な「カフェ山鳩」は、観光客にとっても地元民にとっても貴重な憩いの場だ。店主・原島俊二さんの息子である秀伍さんは、大学でファッションを学んだ後、ファッションデザインの仕事を從事。家業を手伝うべく、2020年に家族で奥多摩にリターンし、妻・秋恵さんと、両親とともにカフェ運営に力を注ぐ傍ら、現在もデザインの仕事を続けている。新鮮な地場野菜や間伐材を使った割り箸を販売したり、作家の個展を開催したり…。山鳩は、長年、多機能なサードプレイスとして愛されてきたお店だ。秀伍さんが合流してからは、商品ラインアップがさらに充実。自らデザインした店オリジナルのTシャツやトートバッグ、木のコースターなどのほか、近隣作家の作品販売も。もちろん、美味しいオリジナル土産も充実。一番人気は、奥多摩で採れたしとうどうを使った「しとう味噌」。他に、お手製のシナモンロールやスイートポテトが並ぶこともある。「かつての鳩ノ巣はお土産屋が連なる一大観光地だったそう。そんなに大きなことはできないけれど、ちょっとユニークでオリジナルなお土産をまた鳩ノ巣で買えるようにならうおもしろいかなって思っているんです」。

- ・しとう味噌 450円・シナモンロール 250円・スイートポテト 180円
- ・オリジナルTシャツ「Delicious Tee」3,800円・手作り人形（小）500円（大）800円
- ・Koumoriya はとのす手ぬぐい 2,200円・Koumoriya ハンカチ 1,980円

販売場所

カフェ山鳩 住所：奥多摩町棚澤380 / TEL：0428-85-2158 / 10時~18時/月曜定休



夏に作った  
「Delicious  
Tee」は大好評  
につき完売



鳩ノ巣在住の  
美術家・  
伊藤弘二さん  
(Koumoriya)  
のオリジナル  
ハンカチ&  
手ぬぐい

表情豊かな木の額たち



OKUTAMA BRAND  
11  
家具屋 椿堂

木工家・羽尾芳郎さんが営む「家具屋 椿堂」の工房は、山を背にした奥多摩町丹三郎に建つ。裏山や近くで採れた木、古材を用いたながら、一つひとつ異なる木の表情を活かしたものづくりを行う、こだわりの工房だ。長年、主に注文家具の製作に励んできた羽尾さんだが、近年新たに始めたのが「袖保-somanoho-」という新たなラインでの作品発表。袖保とは、500年ほど前、武蔵国時代における奥多摩・青梅地域の呼称のこと。その名を掲げ、額、箸、お盆、弁当箱など、奥多摩生まれの暮らしの道具をラインナップ。とりわけ人気なのが額だとい。「想い出の写真やお気に入りのイラストを飾ったり。暮らしの中に彩りが添えられるような行為は、とても大切だと思っていて。額は、そんな役割を果たすものであり、持ち主の暮らしのなかで役割をもらうことで初めて作品として完成するものもある。それが面白いし、作りがいるもあるんです」と、羽尾さん。材は、奥多摩近辺の良材がメイン。部材はカッティングも装飾的な面取りもせず、そのままの木の表情が楽しめる。古材を使用したものも人気だ。サイズや形は様々。事前に連絡すれば工房での購入が可能なので、手に取ってしきりくるものを選びたい。

・額 5,000円～・箸 3,000円～

販売場所

家具屋 椿堂 住所: 奥多摩町丹三郎121-5  
info@tsubakidou.com  
http://www.tsubakidou.com/  
Instagram: @tsubakidou  
※工房での購入希望の場合、メールあるいはInstagramのDMにて事前連絡を

感じてもらいたい魅力

OKUTAMA BRAND  
12

## Planto Plan

テキスタイルデザイナーとして30年以上のキャリアを持つたかしまきさん。かつては都心に住んだまきさんは、約20年前、夫とともに奥多摩町に移住。フリーランスとしてテキスタイルの仕事を続けつつ、数年前から新たに始めたのが手仕事での創作活動だ。その経緯についてまきさんは、明るく話す。「職人デザイナーとして仕事をしてきた中で、お友達がやっている『蕎麦太郎カフェ』でマグカップに絵付けしたことをきっかけに、自分の創作を始めました。ずっと平面のデザインをやってきたので、立体物に絵を描いたり、自分の描いた絵を立体に起こしたりということがとても新鮮だったんです」手仕事作品の屋号は「PlantoPlan」。缶バッヂ、プラバンアクセサリーといった手描きの絵をプリントしたものだけに限らず、最近は粘土細工にも挑戦。最新作は、お隣檜原村の林業で生まれた「おがくず」をアップサイクルした木の粉の粘土を使ったブローチ。まるで焼き菓子のような風合いで、木の温もりあふれる愛らしい作品に仕上がっている。「いまだに立体の難しさを感じているけれど、自分が純粋に“かわいい”と思えるようなものを作つていけたらいいなって思っています」



・ピアス 1,500円  
・ブローチ 1,000円～  
・ペンダント 1,500円

販売場所

ガタコーヒー(奥多摩駅2F)  
「PlantoPlan」  
<https://www.facebook.com/okutamaki>



1.粘土とレジンを組み合わせて製作したペンダント。2.木の粘土で作った作品。  
思わず食べたくなる美味しい質感

身につけて楽しんで  
もらえた嬉しいです！

PICK UP!!

もっと楽しむ、オクタマ土産

山染坊 羊毛・草木染め小物、  
手紡ぎ毛糸 1,000円程度～

奥多摩の植物で草木染めした手紡ぎ毛糸で作られた作品が並ぶ。羊毛アクセサリーやブローチ、これから季節に嬉しいマフラー やセーターなども。藍染めバンダナもおすすめ。

●販売場所: ポートおくたま(奥多摩駅2F)  
山染坊 工房(奥多摩町氷川272-1)  
※工房は常駐なしのため要予約(TEL: 0428-83-2784)

奥多摩わさびジェラート 300円  
(アイス工房ウェルテ)

ミルクの上品な甘味の後に感じるわさびの香りが爽やか。わさびは100%奥多摩町産、わずかに辛味を感じる程度食べやすい。武蔵村山市にある牧場直営の手作りアイス工房とのコラボレーション。

●販売場所: 奥多摩町観光案内所(奥多摩町氷川210)  
みすず堂(奥多摩町氷川207)、四季の家  
日原鍾乳洞売店、水と緑のふれあい館売店など

奥多摩天然水 141円  
(奥多摩総合開発)

自然豊かなわさびを栽培できるほど良質な奥多摩の湧水をペットボトルに。カルシウムやマグネシウムなどのミネラル分が多く含まれ、さっぱりとして飲みやすい。料理やお茶にも。

●販売場所: 奥多摩町観光案内所、みすず堂、四季の家  
日原鍾乳洞売店、水と緑のふれあい館売店など

かもんみ～る クッキー 120円～300円程度  
(障がい者地域活動支援センター ももんみ～る)

奥多摩キャラのわさびークッキーは素朴な味。アソートクッキーは4種類入り。オートミールクッキーはザクザクとした食感。直売のカフェでは、パンやバウンドケーキも販売。

●販売場所: ももんみ～る(奥多摩町橋澤378-4)  
カフェ・タンボボハウス(奥多摩町氷川199)  
カフェ・タンボボハウス こり(奥多摩町小丹波108)  
ポートおくたま、四季の家、一心亭(奥多摩町丹三郎41-1)

秩父多摩甲斐国立公園  
オリジナルトートバッグ 1,200円  
(奥多摩ビターセンター)

キャンバス地のトートバッグは、ちょっとしたお出かけに便利。奥多摩を含む秩父多摩甲斐国立公園に暮らす生き物が表現されている。切り絵作家の後藤郁子さんデザイン。

●販売場所: ももんみ～る(奥多摩町橋澤378-4)  
カフェ・タンボボハウス(奥多摩町氷川199)  
カフェ・タンボボハウス こり(奥多摩町小丹波108)  
ポートおくたま、四季の家、一心亭(奥多摩町丹三郎41-1)

奥多摩 小河内の湯 温泉の素  
小(1回分) 150円・大(10回分) 1,200円  
(小河内振興財団)

江戸時代には国内トップクラスの温泉と言われ、今でも奥多摩町内の複数の旅館で入浴できる「鶴の湯温泉」の温泉の素。旅館に宿泊しない方でも手軽に楽しむことができる。

●販売場所: ポートおくたま、奥多摩町観光案内所  
水と緑のふれあい館売店



maunga 中古アウトドア用品

中古の登山、キャンプ用品の専門店。初心者～上級者向けまで豊富な品揃え。ポートおくたま店ではアウトドア古着を主に販売。

●販売場所: ポートおくたま  
maunga御岳本店(青梅市御岳本町359)



鉱葉 奥多摩 210円(弘美堂)

創業約80年の老舗がつくる、甘さ控えめの餡にクリームチーズが入った和洋菓子。店内は和菓子のほか、あんドーナツ、おこわ、食パンなども。サブレ「古里」もお土産にどうぞ。

●販売場所: 弘美堂  
(奥多摩町小丹波79 / TEL: 0428-85-2101)



奥多摩マスキングテープ 460円

毎号BLUE+GREEN JOURNALの表紙イラストを描くイラストレーター・ヒラノトシユキさん。奥多摩をイメージして描いたモチーフが並んだマスキングテープ。

●販売場所: ポートおくたま

Pino no Ki 木のアクセサリー  
500円～4,000円程度

奥多摩の木を使ったアップサイクルブランド。スペイン出身の作家さん手作り。ひとつひとつ形の違う独創的なキーホルダー やアクセサリーは、自然の持つパワーを感じさせてくれる。

●販売場所: Pino no Ki 工房  
(奥多摩町小丹波200 / TEL: 070-1273-1734)

たまもの おくたま郷土料理のつくり方  
1,000円(おくたま海沢ふれあい農園)

様々な郷土料理や、季節の食材のレシピが写真付きでまとめられた冊子。食に関わる行事や食材の由来も楽しい。里山暮らしや丁寧な暮らしに興味がある方におすすめ。

●販売場所: 奥多摩町観光案内所  
おくたま海沢ふれあい農園(奥多摩町海沢497-21)

奥多摩のニホンジカ シカ角クラフト  
500円～1,500円

人気しまき玉子専門店がつくる本気のプリン。甘すぎず、なめらかで濃厚な卵の旨味を感じられる。口の中でとろける味わい。青梅にあるかわなべ鶴卵農場のごだわり卵を使用。

●販売場所: しまき玉子専門店 郡道 奥多摩駅前店  
(奥多摩町氷川207 / TEL: 0428-85-8687)  
古里本店(奥多摩町小丹波549 / TEL: 0428-85-8337)



奥多摩プリン 324円・白プリン 350円

人気しまき玉子専門店がつくる本気のプリン。甘すぎず、なめらかで濃厚な卵の旨味を感じられる。口の中でとろける味わい。青梅にあるかわなべ鶴卵農場のごだわり卵を使用。

●販売場所: しまき玉子専門店 郡道 奥多摩駅前店  
(奥多摩町氷川207 / TEL: 0428-85-8687)  
古里本店(奥多摩町小丹波549 / TEL: 0428-85-8337)

ふるさと納税対象

お土産にもいかが?

## オクタマ無人販売所 MAP



1. 奥多摩むかし道沿い(境地区)



2. こりマ(JR古里駅隣接)



3. 神庭(海沢駐在所のはす向かい)



4. 登計原山村広場運動公園 駐車場



5. そば・うどん丹三郎の店前



6. 大丹波国際ます釣り場前



7. いずみ農園(おくたま海沢ふれあい農園近く)



8. 万世橋のたもと



9. JR川井駅前



10. 長畑(奥多摩中学校近く)



OKUTAMA MUJIN HANBAI MAP



都心から約1時間半、東京最西端に位置する奥多摩町。近年、自然豊かなこの町に、移り住む人が増加中だ。自分らしい生き方を謳歌する移住者へのミニ・インタビュー。

File 11 村上天悠さん

暮らす  
奥多摩町に

自然いいちばん濃い TOKKO



— Welcome to —  
**OKUTAMA TOWN**

## 東京の森林へ移住定住のススメ

都下での生活と自然豊かな環境を両立する  
奥多摩町では、移住・定住者を迎えるために、  
さまざまな支援を行なっている。  
住宅支援や子育て支援制度も充実しており、  
ファミリー世帯にも暮らしやすい町だ。

## 移住・定住応援補助金

奥多摩町では、次代を担う者等の定住を応援するため、定住を目的として住宅の購入・リフォーム等をされた方に、金融機関などからの資金借入に対する利子補給を行っています。条件は、400万円以上の融資を受け、償還期間が10年以上であること。町内金融機関を利用する場合は、最大年額33万円まで補給します。

- 1) 奥多摩町内に所在する事業所等に事業を依頼した場合
- 2) 壁、床等に地場木材(多摩材)を10m以上使用した場合
- ◎年齢条件 以下の方を対象にしています。

• 45歳以下の夫婦 • 18歳以下の子どもを持つ世帯

• 35歳以下の方

## その他

いなか暮らし支援住宅、空家バンク制度、安く家が借りられる町営若者住宅、多子家庭の助成制度など、ほかにも定住および子育てにまつわるさまざまな支援を行っています。

お問い合わせ: 奥多摩町定住応援総合窓口 Tel.0428 83 2310 http://www.town.okutama.tokyo.jp

## 住宅資金借入の利子補給

奥多摩町にて定住を目的とした住宅の購入・リフォーム等をされた方に、金融機関などからの資金借入に対する利子補給を行っています。条件は、400万円以上の融資を受け、償還期間が10年以上であること。町内金融機関を利用する場合は、最大年額33万円まで補給します。

- ◎年齢条件 以下の方を対象にしています。

• 45歳以下の夫婦 • 18歳以下の子どもを持つ世帯

• 35歳以下の方

## 子育て支援

子育てのしやすい町をめざし、町独自で15項目の子育て支援事業を行っています。入園・入学・進学等の支援や、保育料をはじめとした学校給食費、中学制服代、高校生通学定期代など、子育てを頑張っている方への負担を軽減するための助成があります。また、都の制度を拡充し、所得基準を超えた世帯にも医療費を全額助成します。

Edit: Yukiko Soda [miguel] Miguel Utsunomiya [miguel] Art direction: Atsushi Kodani Illustration: Toshiyuki Hirano

発行: 東京都奥多摩町 https://www.town.okutama.tokyo.jp 編集&制作: 株式会社ミゲル 〒198-0101 東京都西多摩郡奥多摩町大丹波640 miguel@dg8.so-net.ne.jp http://www.miguel-web.info  
2023年11月発行 本誌は奥多摩町内の各観光施設、JR青梅線各駅構内、協力店などで配布しています。店頭などで無料配布にご協力いただける施設を募集中です。ぜひお問い合わせください。

