

キャンピングカー、小型プロペラ機、鉄道……新たに日本の魅力を発見できる、のりもの旅へ!

Discover Japan

2019
September

2019年9月号(毎月6日発売)
8月6日発売/第1巻第5号/通巻5号

夏休み企画
夏こそ涼を求めて
飛騨高山へ

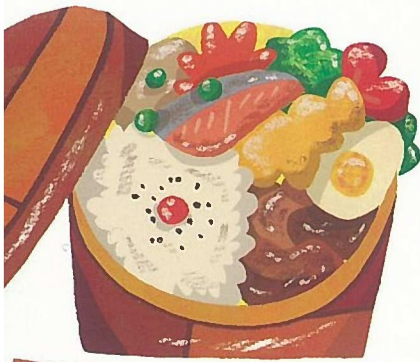


特集

夢のニッポン のりもの旅。



人気急上昇! キャンピングカーのススメ。北海道の美味しい旅へ/ 森山直太郎さんのキャンピングカーのある暮らし/ 東京からたったの50分! 小型プロペラ機で南国の島へ/ 復興のシンボルが今年ついに全線再開! 三陸鉄道ひとふで書きの旅/ 海外からも注目大! 黒部峡谷の絶景トロッコ電車の旅/ 西村京太郎さんのサスペンスと列車旅/ 六角精児さん列車と車窓と酒と……



特集

夢のニッポン のりもの旅。

車、列車、飛行機……。のりものごと聞くと
なぜだかワクワクしてしまう。

それはきっとこれまで見たことのない景色を見せてくれたり、
日常にちよつと刺激をくれる空間だったりするツールだから。

この特集では、そんなのりものを使った、

この夏行きたい新しい日本の旅を提案します。

どののりものに乗って旅に出るかで、

これまで見えていたものとは違う発見があるはずですよ！

文：編集部 写真：小澤義人 text: Discover Japan photo: Yoshitiro Ozawa



森山直太朗さんも
キャンピングカーを愛用！

シンガーソングライターの森山直太朗さんが
自らフルカスタマイズしたフォルクスワーゲン
・ヴァナゴン。森山さんのこだわりが詰ま
った愛車を大公開！（P.26参照）

人気急上昇中！ 新しい日本の旅のスタイル

キャンピングカー旅のススメ

キッチンに冷蔵庫、ベッドを備えるキャンピングカー。普通免許で運転でき、仲間とワイワイ楽しみながら車中泊もOKとあれば、旅のツールとして申し分ない。夏から秋にかけての旅なら北海道が最高だ。道の駅は旬の食材であふれ、キャンプ場もよりどりみどり。美しい自然の中、気ままな旅を満喫できる。

フレキシブルな旅を約束する
キャンピングカー。
レンタルも可能！

ドイツ人シェフ
マーカス・ボスさんが
キャンピングカーで
美味しい北海道の旅へ
マーカス・ボス
ドイツ生まれ。札幌を拠点にさまざまな食の活動を行う「May (メイ)」エグゼクティブシェフ。ヨーロッパ各地のミシュラン星付きレストランで修業を重ね、来日。北海道の美味しい素材と、その持ち味を引き出す料理を独自のスタイルで伝えている
<https://www.may-eu.com>

支笏湖畔美笹（しこつこはんびささ）キャンプ場にて、マーカスさんをMayの仲間たち。日本風指の長明燈を誇る支笏湖畔。札幌市内から車で約1時間、空港から約40分という近さでも人気



篠原果樹園のオーナー・篠原光則さんと。マーカスさんが求めたのは明治時代から親しまれてきた在来品種「水門」。「この酸味がいいです。ジャムにしても美味しいし、バルサミコと煮詰めてソースにし、豚肉のソテーに合わせたら最高です」

北海道の食を楽しむ旅なら、6月から10月にかけてがおすすすめというマーカスさん。アスパラガスにはじまり、サクランボ、メロン、トウモロコシ、ジャガイモといった北海道を代表する農作物が次から次へと旬を迎えるからだ。この時期、近隣の生産者とともに札幌でマルシェを開いているマーカスさんは、北海道の野菜や果物を熟知し、

お客に美味しい食べ方を伝えている。今回の旅で最初に立ち寄った篠原果樹園は、そんな彼のイチオシの場所。札幌の南に位置する広大な斜面にサクランボやプラム、リンゴなどの木が並び、8月上旬までは真っ赤なサクランボを好きなだけはお張れる。



羊蹄山に降った雨や雪が数十年かけてろ過され、湧き出る清らかな水。ニセコや真狩村の数カ所に湧水地があり、ミネラルたっぷりの水を分けてもらえる

果樹園や道の駅…… キャンプ場への道中で食材を調達

果樹園ではサクランボに続いてブルーベリー、プラムが食べ頃。道の駅には旬の野菜のほか、薪窯で焼くパンや地元チーズも並ぶ。



上) ライ麦やブドウから起こした天然酵母を使い、レンガ積み薪窯で焼かれた奥土農場のパン。ニセコの道の駅でも購入できる。中) 北海道で最も注目されているワイナリー・山崎ワイナリーのブドウ畑にて。下) ルスツの道の駅は野菜が充実

ち寄れば、つやつやと輝く野菜、自家製のライ麦や野菜を用いたパン、良質な牛乳でつくるチーズ、地元のワインなどが目に飛び込んでくる。キャンプINGカー旅の醍醐味は、風景も食べ物もその土地の個性にどっ

ぷり浸かり、安心して行き当たりばつたりを楽しめるところ。焼きたてのパンが手に入ったら、気持ちのいい場所で車を止め、車内のキッチンでコーヒーをいれてちよつとひと息。夜は道中で求めた食材とワインをゆつくりといただき、満天の星の下、テントを張る手間なくベッドをしつらえた車中で眠る。そこにはレンタカー&ホテルの旅では味わえない喜びと充実感があるはずだ。

Day
1

ニセコ

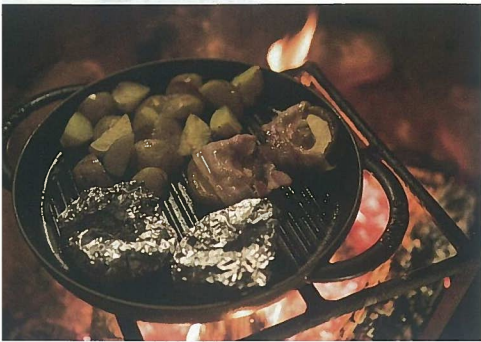
美しい羊蹄山を背に ニセコ方面へ



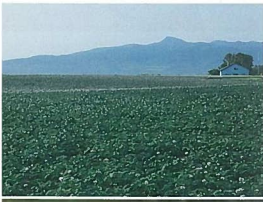
蝦夷富士と称される美しい独立峰、羊蹄山。札幌からルスツを経てニセコに向かうと、正面に現れた山が右手に移り、やがて背に回り、さまざまな表情を見せる



道の駅などで入手した食材を前に、何をτροφωうか考えをめぐらせるマーカスさん。野菜のホイル焼きはもちろん、生のままかじったラディッシュやミニトマトの美味しさといったら！



シイタケは軸を除いてベーコンで巻き、軽く塩とオリーブ油を振り、傘を下にしてホイル焼きに。ジャガイモは皮ごと焼く



白い花咲くジャガイモ畑。このスケール感は北海道ならではの。朝食はパウワウンオムレットに奥土農場のパン、篠原果樹園のサクランボ、ひきたてのコーヒー

キャンピングカーなら朝がスムーズ
目覚めのコーヒーを淹れる、朝ごはんをつくる、さっと食器を洗ってすぐに出発など、車にキッチンが付いているありがたみを実感。

キャンプの醍醐味、焼き火料理

焼き火料理はごく簡単なほうがいい。焼き火用の五徳にグリルパンをのせ、食材を焼くだけで、遠赤外線之力でとびきり美味しくなる。

北海道は、シラカバの森なり湖畔なり、大自然を満喫できるオートキャンプ場がたくさんある。敷地がゆつたりとしていておほかで、東京近郊のキャンプ場ほど混雑もなく、キャンピングカー用に電源を使用できるサイトが多いのもうれしい。

今回、初日のステイ先にと選んだのがニセコサヒナキャンプ場。羊蹄山とニセコ連峰の眺めが素晴らしい、トドマツ、シラカバ、ススキといった植物がうまく配置されて、プライベートが守られている。サイト内に焼き火用のサークルが設けられ、直火で焼き火がで

きるのが魅力だ。焼き火の前では、料理は頑張らなくていい。グリルパンを火にかけて、ジャガイモやシイタケ、タマネギ、トウモロコシなどをホイルで包み、じっくり焼くだけでとびきりのごちそうになるのだから。ゆらゆらと定まらない炎を見ていると、気持ちが高ぶれ、おしゃべりが尽きないから不思議。やがて眠気が勝つたらすぐにベッドにもぐり込めるよう、キャンピングカーは火を起こす前にスリッパ仕様しておくのがおすすめだ。

北海道の夏は朝が早い。鳥のさえずりで目が覚めると、ジャガイモ畑は朝渡る。この日、朝食にとマーカスさんが用意したのは、父親がドイツで毎週日曜日につくっていたというパウワウンオムレット（農夫のオムレット）。キッチンでジャガイモを下ゆでしておき、皮ごと1cm厚さに切る。ズッキーニ、ソーセージ、ピクルスも同様に切り、フライパンで炒め合わせてチーズも加え、塩で味つけた卵液を流し入れて焼き上げるのだ。調理のコツは、まずジャガイモの両面がカリカリになるまでよく炒めてからほかの食材を加えていくこと。ジャガイモ畑の前で食べるジャガイモたっぷりのオムレットこそ、旅の思い出に残るといってもいいのだ。

羊蹄山のふもとで 焼き火を囲む贅沢

焼き火の薪はシラカバ。北国に来たなると実感する。太陽が沈み、空の色が刻々と変わる。ドロマチックな時間をゆっくりと過ごす。



ニセコサヒナキャンプ場

羊蹄山のふもと、木々に囲まれたプライベート空間で、直火で焼き火ができるのが特徴。グリーンツーリズムにも積極的に、ニセコを通して広く北海道の魅力発信している。来年は敷地内にそば店をオープン予定

住所：北海道磯谷郡磯谷町字湯里224-19
Tel：0136-58-3465 IN：13:00 OUT：11:00
料金：1泊1名800円
<https://sahina-camp.com>

Day
2
支笏湖

日本屈指の透明度を誇る 神秘の湖、支笏湖へ



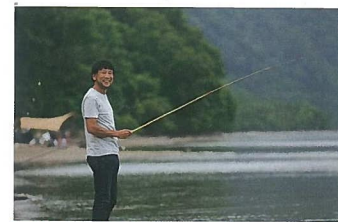
マーカスさんがドイツから直輸入しているアップルワインで乾杯。MaYのウェブでも購入できる(<https://maymarche.com>)。サクランボは、パルサミコとバジルとともに煮詰めてソースに



ニセコで朝食を済ませ、足早に向かったのは、支笏湖のほとりにあるキャンプ場。ここは全国からキャンパーが訪れるほど人気で、朝7時にゲートが開き、場所取りは先着順。まずは眺めのいい場所を確保して、近くの温泉や買い出しに出掛けるのが得策だ。恵庭の道の駅から北上し、トマト農園「ファーム弦」、「山崎ワイナリー」へ

足を延ばし、今宵の食材を調達したら支笏湖へ。しばし湖畔でのんびり。湖ではカヌーや釣りも楽しめる。この日は夕暮れ前に、みんなで食事の支度に取り掛かった。ルストツ豚とサクランボ、丸ズッキーニとカマンベール、ブロッコリーとゴルゴンゾーラ、トマトとキュウリに青ネギ……。マーカスさんは調達した食材を無駄なく、

手際よく組み合わせ、調理はいずれも超シンプル。ここでも野菜を切ったり下ゆでしたりと車中のキッチンが大活躍。キッチンチーム、屋外のツーバーナーチームと役割を分担し、ワイワイと楽しみながら料理をして、湖畔で囲むテーブルはまた格別だ。まずは冷蔵庫でよく冷やしておいたアップルワイン(シールド)で乾杯。賑やかな食事の時間が続いた。



上) マーカスさんが信頼する生産者の一人、ニンニク農家「プリムール北海道」の安田雅人さん。下) 掘りたてのニンニクは匂いが穏やか。薄く切り薄口醤油で



支笏湖は周囲約40kmのカルデラ湖。周辺のココタンベ湖、苔の洞門、風不死岳など自然散策もおすすめ

支笏湖畔美笛キャンプ場

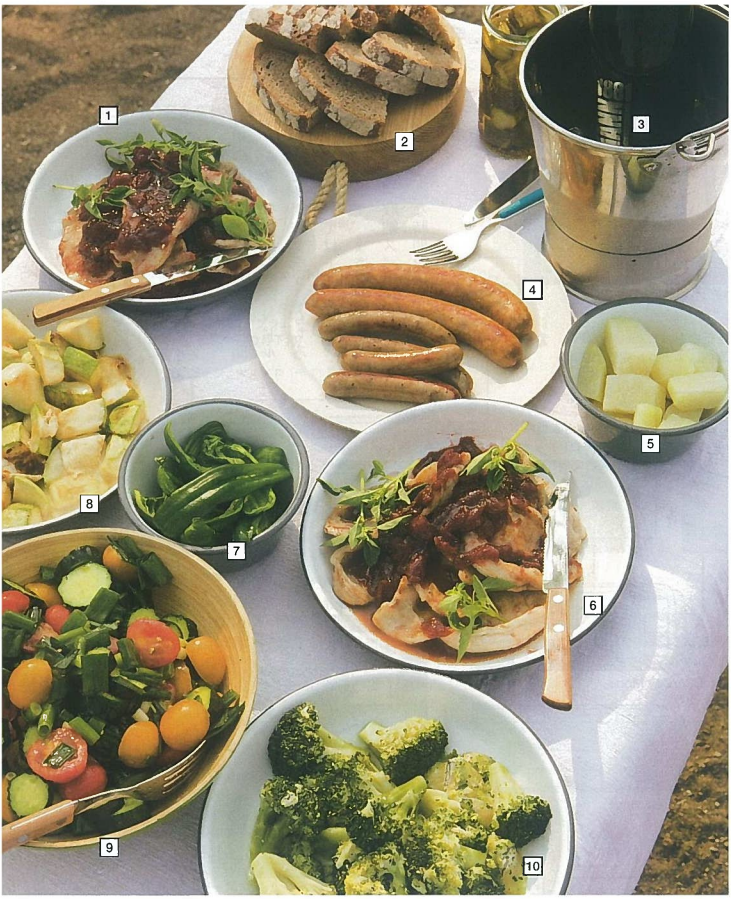
日本で2番目の貯水量をもつカルデラ湖と天然林「巨木の森」に囲まれた、大自然の中のキャンプ場。場内全域にわたって車両乗り入れが可能。夏のみ漁が許されるヒメマスを目当てに、釣り人の姿も多く見られる

住所：北海道千歳市美笛 支笏湖畔
Tel：090-5987-1284
IN：7:00 OUT：11:00 料金：1泊1名1000円
www.shikotoko.jp

マーカスさんの 野外料理メニュー公開！

それぞれの食材がもつ味、塩気、水分量などを生かし、食材同士をうまく組み合わせる。即興料理。旬の野菜の美味しさを実感する。

- 1・6) メインディッシュはルストツ豚。さっとソテーし、篠原果樹園のサクランボでつくったソースをかけて。
- 2) ルストツの道の駅で買ったパン。
- 3) ドイツ直輸入のアップルワイン。
- 4) ニセコの道の駅で買ったソーセージ。
- 5) コールラビは、ドイツ語でコール(キャベツ)とラビ(カブ)。皮をむいてひと口大に切り、ゆでて食べれば、味はキャベツで食感カブ!
- 7) ビーマンは生で。
- 8) 水分の多い丸ズッキーニはカマンベールとの相性抜群。
- 9) トマトとキュウリのシンプルサラダ。味付けは塩のみで青ネギがアクセント。
- 10) ゆでたブロッコリーとニセコチーズ工房のゴルゴンゾーラを炒め合わせて。チーズの塩気が淡泊な味のブロッコリーに合う



マーカスさんが信頼を寄せる生産者たち



絶景も楽しめる体験果樹園
篠原果樹園
7月のサクランボにはじまりプラム、ブルーベリー、リンゴ、梨など季節の果物が食べ放題。果物のいろいろな発見がある

住所：北海道札幌市南区豊川44
Tel：011-596-2821
営業時間：9:00～16:00(7～10月、雨天休業)
定休日：不定休 料金：1000円
www.shinoharakajyuen.com



皮がやわらかい「プチぶよ」に注目
ファーム弦
オーナーの谷哲也さんが愛情を込めて育てるトマトの開放農園。栽培に力を入れているプチぶよは、皮が薄く繊細でフルーティな品種

住所：北海道千歳市長沼町東2線北12
Tel：090-6692-9849
営業時間：不定休 要問合せ
料金：トマト狩り4粒～満腹で300円、草むしり30分などで無料



映画のモデルにもなった家族が営む
山崎ワイナリー
かつて炭鉱で栄えた遠布(たっぶ)の丘陵地で、ピノ・ノワールなど自ら栽培するブドウのみを使って、質の高いワインを生み出す

住所：北海道三笠市遠布791-22
Tel：01267-4-4410
営業時間：10:00～18:00(農作業優先のため、ワイナリーや畑の案内は行っていない)
定休日：1月～全曜(祝日は営業)
www.yamazaki-winery.co.jp

北海道の春から秋の旬カレンダー

- [4月] 山菜 (~5月上旬)、グリーンアスパラガス (~6月中旬)
- [5月] ズッキーニ (~10月)、ホワイトアスパラガス (~6月中旬)
- [6月] イチゴ、ハスカップ、カブ (~7月中旬)、トマト (~10月下旬)、ルバーブ (~7月中旬)
- [7月] コーラビ (~8月上旬)、メロン (~8月中旬)
- [8月] スイカ、トウモロコシ (~9月中旬)、ニンジン (~10月下旬)、ジャガイモ・タマネギ (~10月下旬)、カボチャ (~11月上旬)、ブルーベリー (~9月上旬)、プラム (~9月中旬)
- [9月] ナス・カブ・米 (~10月下旬)、ピーズ (~10月中旬)
- [10月] リンゴ、洋ナシ、マルメロ (~11月中旬)



新千歳空港近くでキャンピングカーをレンタルし、札幌でマークスさんたちと合流。羊蹄山を目指し、ニセコ→支笏湖への旅で実際に訪れた場所をご紹介します。

北海道の美味しい
2泊3日、旅マップ



ニセコサナキャンプ場
雄大な風景の中で焚き火を存分に楽しめるキャンプ場。清潔で充実した設備も魅力



篠原果樹園
散歩を兼ねて出掛けたい、美しい傾斜地に広がる果樹園。8月上旬まではサクランボが旬



MaY MARCHE
マークスさん主催、生産者と料理人が集う定期的なマルシェ。10月まで毎週土曜日開催



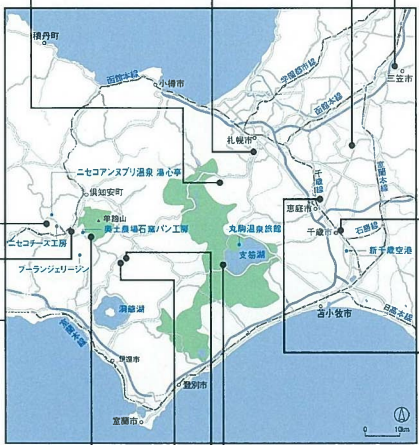
ファーム弦
皮が柔らかい新品種「アチぶよ」など数種類のトマトを栽培。完熟を思う存分味わえる



山崎ワイナリー
週末は併設のショップがオープン。目の細で育ったブドウで造るワインを味わえる



道の駅ニセコサイバープラザ
農産物、チーズやスイーツ、石窯パン、地酒やワインなどが豊富。
Tel: 0136-43-2051



北海道ノアドレンタカー千歳店
最新型モデルの上質なキャンピングカーが揃う。万が一の時のフォロー態勢も万全



道の駅 花ロードえにわ
地元の野菜と花の苗が充実。豚「こな雪とんとん」のカレーも美味。
Tel: 0123-37-8787



羊蹄山の湧き水
一年中こんこんと湧き出る美味しい水もくんでいこう。住所：北海道虻田郡真狩村215



道の駅230ルーツ
生産者から毎日届けられる農産物が自慢。ルーツ豚のベーコンも。
Tel: 0136-47-2068



どんどん市
肉の卸を行う土産店の直営店。ルーツ豚のいろいろな部位が揃う。
Tel: 0136-46-3440



支笏湖畔美笛キャンプ場
美しい湖と森を満喫できるキャンプ場。湖の近くまでキャンピングカーを乗り入れられる

まだある！
立ち寄りやすいスポット

「奥土農産物石窯パン工房 (Tel: 0136-44-1095)」は自家製のジャガイモを練り込んだパンが人気。「アランジェリーゼン (Tel: 0136-45-2773)」は地元の小麦の酵母でつくるパンが味わい深い。「ニセコチーズ工房 (Tel: 0136-44-2188)」はミモレットを12か月以上熟成させた「二世古 梳」を。また、日帰り温泉なら「ニセコアンヌプリ温泉 湯心亭 (Tel: 0136-58-2500)」、「丸駒温泉旅館 (Tel: 0123-25-2341)」がおすすめ



車内は寛げるダイニングルーム

運転席の後ろは4人掛けのメインテーブル。走行中もおしゃべりが弾む。テーブルを収納すればフルフラットのベッドに。車内はエアコン完備で快適



運転が楽しくなる運転席。もちろん普通免許でOK

車高が高く、窓が大きいので視界良好。北海道の景色を堪能しながら気持ちよく運転できる。車両後方視界カメラ付きで安心



本格的なキッチン付きで旅の楽しみは倍増

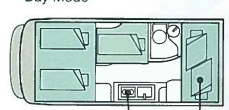
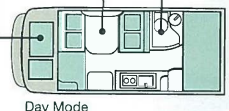
キッチンにはガスコンロ2口、シンク、冷蔵庫を完備し、収納も充実。レンタカーの場合、煙や強いにおいが出る調理はNGのことも



自転車も積める

車両後方に専用の自転車ラックを設置すれば、愛車と一緒に旅ができる。大自然の中でのサイクリングは最高に気持ちがいい

トヨタのカムロードがベースの「バンテック ジル520」。5名が寝られる広々空間ながら、普通乗用車と同じ駐車スペースでOK



トイレに洗面も付いた豪華な化粧室
化粧室は高級感のあるインテリア。大きな鏡や収納ポケットが付いているので身支度が楽。もしものときにトイレがあると便利



車両後方の荷物置き場もベッドルームに早変わり
換気用の小窓が設置された快適なベッドルーム。柔らかな照明のいい雰囲気。ほかに、運転席上部も広々としたベッドルームになる

レンタルできるキャンピングカーも増えています

最近ではキャンピングカーを手軽にレンタル可能。北海道ノアドレンタカーは7月に千歳店をオープン。最高級ラグジュアリークラスからハイクラスまで、全車最新型モデルの車両が揃う。チャアやツーバーナー、バーベキューセットなどのレンタルも充実



北海道ノアドレンタカー 千歳店
住所：千歳市青葉2-17-28 Tel: 011-839-4867
https://nomad-r.jp