

なる さわ

Naru Sawā

至
甲府・静岡



鳴沢氷穴

鳴沢村の西部に位置し、一年中ひんやりとした空気が漂うまさに自然の冷蔵庫。中に入ると、身も心も浄化されるような感覚が味わえる。この氷穴の最深部である地下21mのところには地獄穴があり、約70km先の江ノ島に続いているといわれている…。

本冊子は、鳴沢村・山梨大学包括的連携協定に基づき、令和元年度共同研究「鳴沢村における地域資源の観光活用手法・体制に関する調査研究」の一環として作成した。作成は、菊地漱人（山梨大学准教授）・高橋瑞季（生命環境学部4年）指導のもと、地域課題解決科目「農山村資源を活かした観光地域づくりの実践」における以下の受講生が担当した。
中山滋園（生命環境学部地域食物科学科2年）、中村穂乃香（同1年）、
吉江春香（生命環境学部地域社会システム学科2年）、菊澤帆香、小泉輝、田中真未（同1年）

あやしい

あやしい【怪しい】

〔形〕〔文〕あや・し(シク)

不思議なものに対して、心をひかれ、思わず感嘆の声を立てたい気持をいうのが原義。

①靈妙である。普通でなく、ひきつけられる。

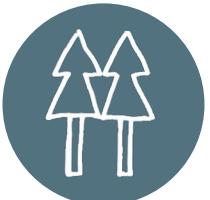
②常と異なる。めずらしい。

『広辞苑』第六版・抜粋

鳴沢村怪しいスポット



なるさわ
富士山博物館



青木ヶ原樹海



魔王天神社



道の駅なるさわ



六地蔵（通玄寺）



鳴沢氷穴

怪
し
い

見
つ
け
る

旅
に
出
よ
う。



魔王天神社



集落を入ってすぐに小山がある。その麓の神社の鳥居と狛犬が旅人を出迎える。急な階段を上がりしていくと、神秘的な雰囲気に酔いしれる。魔王天神社というおどろおどろしい名前は、神仏習合のもと、魔王を祀っていることに由来する。怖ろしい印象を受けるが、村民からは風の神様として「オダイローサマ」と呼ばれ、親しまれている。



ここは、どこか。

富士山噴火の跡が色濃く残る
鳴沢村。今から約千二三百年前
の噴火で流れ出た溶岩が長い
時間をかけて固まり、そこには
できた原始林が青木ヶ原樹海
である。

鬱蒼した森に一歩足を踏み入
れると、重なる木から差し込
む光、アカゲラやウグイスな
どの鳥の囀り声が静かに響
き、生命の息吹を感じる。ま
さに富士山が生み出した大自
然の宝庫に、安らぎと懐かし
さを覚えるだろう。

怪しい食べ物



発想

富士山の伏流水で育てられた鳴沢村産キヤベツが使用されているワイン。価格調整のために毎年廃棄されていたキヤベツを活用し、一年を通して販売可能な特産品として考案された。

キヤベツだけでは糖度が少なく、アルコール発酵しないため鳴沢村産のキヤベツ6割に甲州種のブドウ4割を加えて発酵させている。

ほんのりキヤベツの香りがする激アロワインをぜひご賞味あれ。

きやべつわいん



見ため



鳴沢菜のかぶ

江戸時代から栽培している鳴沢村固有の作物・鳴沢菜。茎や葉は浅漬けとして市場に出回るものの、かぶ（根部）は、なるさわ物産館でも稀にしか見られない。

ここでしか味わえず、たまにしか出会えない鳴沢菜のかぶ。この怪しい見た目のかぶに、あなたはきっと愛着を抱くだろう。

ビスケットの天ぷら

味

知ってる？

なるしかくん

鳴沢村の公式マスコット
キヤラクター。村の動物カモシカがモチーフで、富士山型の帽子には道の駅周辺に咲くミツバツツジをあしらい、お腹は鳴沢村特産の高原キヤベツを表す。

一人でいるとき「なるかも！」とつぶやくのが口癖らしい。



ビスケットの天ぷら

味

ネーミングからして

奇抜なビスケットの天

ふら。ビスケットに天

ふら粉をまとわせて揚

げたシンプル調理の新

感覚・新食感のご当地

おやつ。

鳴沢村では、昔からお祭りの日に食べられる特別な食べ物だつたが、今は素朴な味わいを楽しめる一品。





ずらり、
お地蔵さん。

成沢山通玄寺に行く道中、左手にお地蔵さんがずらりと並んでいます。旧六地蔵と新六地蔵がいりますので、全部で十四体。六地蔵と呼ばれる彼らはそれぞれ地獄道・餓鬼道・畜生道・修羅道・人道・天道の六道を表しています。聖観音が安置される中心に安置されています。



こんなにちは、
恐竜さん。

なるさわ富士山博物館では、富士山の内部を知ることができる透明な富士山模型、気象などを知ることができます。富士山アラカルトが体験可能である。館内には火山の溶岩に埋もれたティラノサウルスが…超巨大、迫力満点のティラノサウルスをご覧あれ。