

## 山行報告書

|        |            |         |                    |
|--------|------------|---------|--------------------|
| 受付 No. | 302        | 登山地・ルート | 仙丈ヶ岳～地蔵尾根より～（松峰まで） |
| 目的     | 雪山トレーニング   |         |                    |
| メンバー   | L：大山、廣瀬、坂野 |         |                    |
| 行動記録   |            |         |                    |

| 月 日 曜  | 天候 | ポイント地点・所要タイム   |
|--------|----|--|
| 2・11・金 | 雪  | 浜松＝市野瀬～登山口～孝行猿の遺跡～テント場<br>8:53    9:55    10:41    14:25 |
| 2・12・土 | 曇り | テント場～孝行猿の遺跡～登山口～市野瀬＝浜松<br>6:24    8:03    8:16    9:02   |

記事 目的の成否・状況・問題点(反省)・メンバーの状況・ルートの注意点・自然状況

### 【1日目】

一番の心配は駐車スペースだったが、国道152号線に積雪があり、柏木集落まで車を入れる勇気がなく、国道沿いの施設の駐車場に断って止めさせていただく。1ピッチ歩いたが、事前に聞いていた孝行猿資料館の民家は閉館しており駐車させていただける感じはなく、集落から登山口駐車場までは除雪がされないようなので、国道から歩いて正解だった。下の方の積雪は昨夜から今日にかけて降った雪らしい。登山道は地形図にない林道を数回横切ったりそのまま林道を歩いたりする。予報では明日の天気は今日より悪いようなので、松峰小屋まで至らない場合は2日目は下山するという方針で進む。14時半くらいに松峰を巻いたコルの平坦地に至り行動終了。降雪のなかテント設営して中に落ち着く。

### 【2日目】

起きてテントの外に出てみると、雪は止んでいる。すっかり撤収モードに入っていた自分には意外な展開だったが、昨夜、既にお下山後の行動予定まで出来上がってしまっており、今さら先へ進んでみようかという提案もできないし、自分自身も撤収モードを切り替えられそうにない。明るくなり、空には時折青空なども見え、薄日さえ差したりする中をもよもやした気分下山する。早々と下山した後は、温泉、伊那のローメン、飯田の美術館などを巡り、雪降る飯田市街を散策して帰路についた。

### 【反省】

出発前から天気予報は思わしくなく、気分は予報に引きずられてしまったように思う。3日目の予報は悪くなかったし、2日目のテント予定地が森林限界を越えていない場所でもあったことから、やる気さえあれば2日目の朝の感じでは行動できたかもしれない（その“やる気”が完全に消えてしまっていた）。行動予定はあくまで目安として捉え、あまり早いうちから撤収を決めないほうがいいな、と思った。偵察山行としては得るものが多かった。

紙面不足の場合は裏面へ

|     |    |    |    |   |   |   |     |
|-----|----|----|----|---|---|---|-----|
| 報告者 | 大山 | 受付 | 平成 | 年 | 月 | 日 | 受付者 |
|-----|----|----|----|---|---|---|-----|



← 国道152号線



← 登山口の駐車場

ローメン解説 →

**炒肉麵** (チャー・ロー・メン)

伊那名物

伊那の名物にローメン(肉麵)があります。麵を使った食べ物ですが、一見して焼きそばの炒めたローメンと、煮たローメン(スープのあるもの)等、味は各店が工夫して独特な味にしております。肉は昭和30年代に盛んに飼育された採毛用のめん羊の肉を使ったのが始まりとされており、羊の肉(マトン)を使っているのが主流とされておりますが、店によっては豚肉を使用しているところもあります。使われている麵は日持ちをよくするため、始めに生麵を15分ほど蒸したものを使用しております。

当店で昭和36年代頃、始めは当店のおかみの兄が、戦時中に中国牡丹江省に居た時よく食べたとして、炒肉菜(チャーローサイ)を作ってお酒のつまみにどうかと売り出したのが発端です。その後炒肉菜に米粉(ビーフン)の代わりに支那そば用の生麵を加えて炒めたのが炒肉麵の始まりですが、当初は生麵のゆで湯がスープのようになってしまったため、あまり美味しいものとは言えませんでした。その後生麵を「むし」てから使用することを考えつきスープが無く焼きそば風に炒めた本来の炒肉麵(チャーローメン) **うしおのローメン** が出来上がりました。

中国や台湾のある地方に、この炒肉麵のルーツと思われるローソーチャオメンと言う料理があるそうですが、おかみの兄の食べた料理は多分の料理でしょう。

当店のローメンはマトン独特の臭みをにんにく、胡麻油等で味付けし、その臭いをやわらけております。卓上にだされたローメンにはソースをベースとした味付けをしておりますので、そのままか唐辛子をふりかけてお召し上がりください。もし味が薄い場合はソース、酢等を加えてお好みの味で召し上がってください。

**うしお煮** もどうぞ

うしお名物 当店独自の味付けをした「モツ煮」です

(注) 他の店でうしお煮を注文しても出てきませんヨ!