

本格登山初挑戦！



写真は先日登頂した丹沢の塔ノ岳山頂での記念ショットです。“波乗りリフォーム屋の独り言”と銘打って始めましたベルズレターですが、最近ではワンコネタやキャンプネタが多くなり海はどこに行ったの？と突っ込みを入れられそうですが、今回もまた山登りのお話となります（笑）。このところ休日と波とのタイミングがなかなか合わなかったり、前々から友人に誘われていた事もあり、「いっちょ山に登ったか！」という事で本格登山に初挑戦です！目指すは表丹沢の中心に位置し、丹沢で最も人気のある山、「塔ノ岳」です。標高は1,491mとさほど高くありませんが（初心者が偉そう）、今回

選んだメインルートの一つ大倉尾根ルートは標高差が1,200mもあります。因みに富士山の富士宮口の標高差が1,300mなので富士登山に匹敵する挑戦です！しかも途中で山小屋に泊まる富士登山と違ってこの標高差、片道7キロの道のりを日帰りで往復するので、ある意味富士登山より過酷！？と前置きはその位にして、いよいよ本題です。今回自分と同行してくれたのは前の職場の友人2人です。2人とも週末になればどこかの山に登る山ボーイならぬ山おじさん？。最近も今回登る塔ノ岳から縦走（山頂から下山せず尾根伝いに次の山に向かう事）で高尾山まで1日で山越えしたのだとか。その距離何と50キロ。ちょっと想像できませんが、そんな頼もしい友人たちと出発です。登山口である大倉バス停までは車で向かいます。途中スーパーでおやつや飲み物、カップラーメンを購入。これが頂上までのモチベーション！まずは車を駐車場に止め登山口まで緩やかな道路を登っていきます。しばらくは舗装路が続きますが、だんだん石ころだらけの歩きづらい道に変わっていきます。それでも初めての山登りという事で友人たちと会話しながらいいリズムで登っていきます。のぼりは片道7キロあり標準コースタイムは3時間30分だとか。ヤママップという登山アプリでリアルタイムに情報が確認できます。途中休憩をとりながらも、単調な上り坂が続くと徐々に疲労が溜まっていきます。天気がよけれな景色を楽しみながら気もまぎれるのですが、あいにくの曇り空。さらに上に登るにつれ雲域が怪しくなりパラパラと小雨が。いくら登ってもまわりは霧がかって何も見えません。どのくらいの高さに来たのかも分からずアプリを見ながら「頂上まであと何キロだ」とひたすら足元の悪い道を登っていきます。



山登りというよりはもはや修行僧の気分です（涙）。それでも何とか友人たちのペースにくらいついていき、金冷し（きんひやし）という地点にきました。ここは塔ノ岳と鍋割山の分岐点で、金冷しと言うのは通行に危険が伴う場所を示す古語で、由来はズバリ「金〇が縮み上がる」からだそうです。ここは別に危険な感じはしない場所ですが・・・。さあここから頂上まで600m、ゴール目前、ラストスパートです！ここから頂上までは長い階段が続いていきます。足がよれよれになりながらも何とか一段一段登っていくとかすかに階段

の切れ目が見えてきました。頂上です！想像していたよりも広々とした山頂で階段状のベンチが並び、すでに登頂した登山者たちが思い思いの時間を過ごしていました。晴れていれば雄大な富士山や南アルプス、丹沢の山々と 360 度の絶景大パノラマを楽しむ事が出来るという事でしたが、冒頭の写真のようにまわりは霧がかり時折小雨もパラつく雨模様で残念ながら景色は一切見えませんでした（涙）・・・「鈴木さ～ん、こんな日もありますよ、山の神様が天気のいい日にまた来いよって言ってるんですよ！」と友人の一言。確かにその通り！「気を取り直してお昼にしましょう！」とレジャーシートを広げてバーナーでお湯を沸かしてテーブルにカップラーメンを 3 つ並べました。これぞ登山の醍醐味「山メシ」、至福の瞬間です！とラーメンが出来上がるのを待っていると、重大な事に気づきました。「は、箸を忘れた・・・」そうです。途中スーパーで買い物をしたのですが、コンビニと違い箸は自分で袋に入れなければいけません誰も気づきませんでした。そんなことをしているうちにも麺が伸びてしまいます。「小枝を見つけて箸代わりにしますか。」「マジっすか!？」とざわつくおじさん 3 人の後ろから「良かったら使ってください。」と若い登山者が割り箸を 3 つ分けてくれました。「ありがとございます！」ただでさえ美味しい山頂でのカップ麺ですが、この人のやさしさで更に身に染みる美味しさとなりました。その後、食後のコーヒーを淹れてちょっとゆっくり。最後にもう一度先ほどの方にお礼をして下山する事にしました。行きは 2 時間台とかなりハイペースで登ってきましたが、その分だいふ膝に負担がきたようで、下りはロキソニンを飲んで臨みましたが、激痛が周期的にやってきて、おじいさん状態に。友人に勧められトレッキングポールを持ってきましたが、今思い返すとこれがなかったら下山出来なかったかもしれません。行きは山頂というゴールをモチベーションに頑張れましたが、帰りはただひたすら惰性で痛みを耐えて下っていくといった感じでした・・・。そんなこんなでやっと登山口付近まで下りてきました。いつしか地面が石ころからアスファルトに変わり「おお～っ平地だぁ～」と平らな地面の感触に懐かしさを感じつつ無事に下山する事が出来ました。今回あいにくの雨模様に帰りの膝の激痛（次の日も痛みで階段は四つん這いになって昇り降り・・・）と、何だかつらい登山のイメージになってしまいましたが、膝の痛みも取れ、波が無い休日には何故か「また登りたい！」という衝動に駆られ、この初登山の後に立て続けに「大山」「金時山」と比較的登りやすい山に挑戦しました。こちらも機会があればまたご報告したいと思います！皆さんも山登りいかがでしょうか。



春になりました。



こんにちは。設計スタッフの天内です。

ベルズに参加して 1 年が過ぎました。仕事柄ほとんどの時間を事務所で設計業務に明け暮れており、気が付くと春が訪れて桜が散って、なんて毎日です。このままだと、夏なんてあっという間に通り過ぎそうです。以前に少しご紹介しましたが、私は日本に戻る前に中国在住で設計デザイン活動を行っていました。その間、香港など中国内の都市や周辺のアジアにも仕事で訪れていましたが、不思議なもので日本国外にいるほどに「日本」を意識させられることが多いのです。

仕事とは直接関係ないですが、今回はそんなエピソードを一つ。

ある年の初春、中国の北にある地方（すごくド田舎）に観光ホテルのお仕事で訪れた時のこと。お取引先のクライアント様の山荘に招かれて豪華なご馳走をこれでもか、と勧められるままに食べさせられ、かつ 65 度の

白酒をこれもかなり強制的に飲まされてフラフラになって外のテラスで休んでいるときでした。

「こんにちは、大丈夫ですか？」と、どこからか日本語で尋ねる声があります。日本語？だいぶ酔っぱらっているの空耳かなと、またウトウトしていたところに、「風邪をひきますよ」とまた同じ声。

テラス奥の窓際をなんとなく見ると、かなり高齢なおばあ様がロッキングチェアで揺れています。先ほどとも触れましたが、ここは日本人などひとりもないような地方のド田舎。一人しかいない通訳スタッフは私より先に爆睡中。やっぱりこのおばあ様しか近くに人がいません。

「すみません、日本語がわかりますか？」とその方に尋ねると、「はい、少し、まだ覚えています。」とのお返事。「以前に留学やお仕事で日本に？」と聞いてみます。「いいえ、中国から出たこと、ありません」うーん？ちょっとよくわからない・・・なんで？なんて思っていると、その様子を見かねてか、親切に説明してくれました。「ずっと昔、私が小学校のころ、この地方にも日本人がたくさんいました。小学校は中国語以外にも日本語を教える授業があり、そこで日本語を覚えました。」とのこと。

そう言えば前の大戦時、この地方には満州という国が建国されて、日本から入植者がたくさん居た、なんてどこかで聞いたような気が。「日本のことで覚えていることはありますか？」と聞いてみると、

「サクラを覚えています。」「こんな歌」突然「サクラ」を歌いだすおばあさん。びっくりするやらなんかこちらが照れるやら。しかし、日本から遠い外国で、その庭に咲いている桜をバックに「サクラサクラ」を聞くなんて何か不思議な体験でした。後で聞いたところ、このおばあ様はクライアント様のお母上で、今はこの山荘にひとりで住んでいるとのことでした。クライアント様も自分の母が日本語を話せるなんて知らなかったと驚いていました。

今回は春になると毎回思い出す昔のエピソードをご紹介します。また次回に、また違った異国の体験談などをご紹介します。

オンとオフも

ついに入社から一年が過ぎました。前回のベルズレターでも書きましたが、本当にあっという間です。風のように過ぎた一年でしたが、オンとオフしっかり切り替えさせてもらえるベルズの職場環境にはとても感謝しております。仕事の体験、経験あってこそですが、今日は休日のお話を。横須賀は走水にある「かねよ食堂」にて、わかめ漁を子供達と体験してきました。



わかめの養殖場



採れたわかめ



かねよ食堂外観



かねよ食堂店内

東京湾に面した、横須賀に残された数少ないビーチにその空間があります。漁で取れた食材を使った美味しい食事だけでなく、わかめ漁の体験や、魚の捌き方のワークショップなど、海に面した空間ならではの体験、生き方を学べます。舟でわかめの養殖場まで向かい、子供達に収穫体験をさせて頂きました。遊びに食事に、かねよ食堂で得られる体験は、子供達にも私にも特別なものです。

GLOCAL MISSION Times]というサイトでお店について、またワークショップなどへの想いに関して書いていらっしゃるインタビューが掲載されています。興味のある方は是非そちらもご覧になってください。

やはり五感を刺激するような体験をすると、後からその日の事を「ああ良い休日だったな」と振り返る事が多い気がします。他には茅ヶ崎は某所にてモトクロス体験をしたり、新潟で子供達と雪遊びへ行ったり、丹沢で音楽に包まれたり、自分の曲を鳴らしたりと、刺激のある一年でした。



娘のモトクロス体験



家族で初の雪山体験



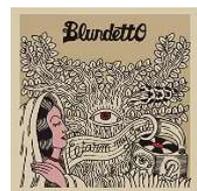
丹沢の音楽会昼の部



星空の下、丹沢でLIVE

オンとオフ、どちらも大切にしたいですね。今回は休日によく聞いた曲を紹介して終わります。

Blundetto / Hercules



Bells Kitchen

スタッフの麻衣子です。木々に緑がすっかり戻ってきて気持ちいい季節の到来です。マスク着用も緩和され、花粉症もひと段落して何と気持ちの晴れやかな事! 気持ちが良い過ぎてワンコたちとの散歩もついつい寄り道が増えてしまう毎日です。

ワンコの散歩は毎日同じくらいの時間に家を出るのですが、他の皆さんもそんな感じなのか、大体同じワンコと顔合わせ出来る事が多くなります。そのうちワンコ同士が遊び始めたりして飼い主たちもだんだん挨拶だけでなく、ワンコに関する事から近場のお出かけスポットやグルメ情報、仲良くなってくると家庭内のグチなんてのも聞いたりなんかして(笑)。私の貴重な情報源となっています。ワン友と楽しくお話しながらワンコたちに囲まれてビーチをのんびり散歩する...なんて幸せな日々! 今回は先日ワン友に教えてもらった“海苔パスタ”をご紹介します。教わってからハマりまくって何度も作っているのにまたすぐに食べたくなる位美味しいのです! おまけにフライパン一つで出来上がってしまうという何とも素晴らしいレシピです。疲れて何もしたくないなんて日や、もういい加減ご飯作りたくないなんて日には是非お試しあれ~!!



海苔パスタ



材料 2~3 人分
 パスタ 280g(太めがおススメ!)
 和風だし 1L(濃いめがベスト)
 焼き海苔 4 枚
 キノコ お好みだけ
 バター 20~30g
 醤油

だしはパックのものでも顆粒でもOK



作り方

① 深めのフライパンや鍋にだし汁を作り、だし汁が沸騰したら中火にしてパスタを半分に折って入れる。



⑥ 出来上がり!



⑤ バターを入れる



④ 醤油を入れる



③ 海苔を入れる



② キノコを入れる

編集後記

山頂でのカップ麺が最高というお話をしましたが、挽きたてのコーヒーもまた格別です。最近では手動のコーヒーミルを持参して山頂でのコーヒーブレイクにハマってます。ダイヤルで濃さも調整出来る優れたモノでドリップコーヒーでは物足りない方、おススメです! わざわざ山まで行かなくても近くの公園でも外で飲むコーヒーは美味しいものですね。このGW 休み、混雑を避けて近場でアウトドアコーヒーいかがでしょうか。次回は 8 月発行予定です。お楽しみに!

