

ふもと
FUMOTO

TAKE
FREE

FUMOTOPPARA
FREE MAGAZINE VOL.1



ふもと

第1号

発行所・〒418-0109 静岡県富士宮市麗156 TEL0544-52-2112 株式会社ふもと <https://fumotoppara.net>
2022年1月1日第1刷 2022年2月1日第2刷(改版) 編集・K Design Office 写真・松崎誠司 足立和巳 印刷・三協紙業株式会社

無料



FUMOTO
PPARA inc.



フリーマガジン「ふもと」は環境に配慮した紙を使用しています

時間が空いたら歩いてみませんか？

ふもとっぱら 森の散策ガイド

森の中と川沿いの道を歩き、最後は富士山を見ながら下っていく。
一周40分ほどの散策コースをご案内します。
キャンプ場から歩いてすぐなので、ぜひご利用ください。



FUMOTOPPARA FREE MAGAZINE 発刊のごあいさつ

代表取締役社長
竹川 将樹

平成17年4月1日、約3年間の準備期間を経て、「ふもとっぱら」は開業の日を迎えた。

この日は、開業といっても宣伝活動など何もしない中でひっそりとした開業であったので、キャンプに来るお客様は誰ひとり来るはずもなかった。それまで林業家として毛無山の森林管理に従事してきた私が、6次産業化を進めることは初めてのことであり、何も知らなかった。唯一、大学の先輩より「祝儀をいただいたのが、やけに嬉しかったことを今更ながらに思い出した。大学の後輩2名と私、ここがスタートだった。ホームページ制作に2名が当たり、私は重機で施設整備の日々が続く。同年12月12日法人化し、「株式会社ふもとっぱら」が誕生した。今から16年前のことである。翌年4月、さらに1名が大学院を修了後に入社し、4人体制でキャンプ場や山仕事をし、少しずつではあるがキャンプのお客様も増え始めていった。「3年経てばどうかなるだろう」そんな始まりだったことを思い出す。様々な出来事がある中で今を迎えているが、ふと初心に戻ると、

ふもとっぱらがこの先目指すべきベクトルがみえてくる。まず、「ふもとっぱら」とは、地名である「麓」と「原っぱ」の造語で、子供の頃に風揚げをした「原っぱ」に対する思いを我が故郷「麓」とくっつけた。訪れる人々にキャンプをしながら「自然の中の生活」を楽しんで欲しい。自然に学んで欲しい。そんな思いを込めたふもとっぱら。林業という「継続」が基本原則の生業を主軸としながら、木材生産、木質エネルギー利用、森林の空間利用を行い、自然の素晴らしさ、日本の木材の素晴らしさ、さらには農業、食についても積極的に取り組み、生産物を通して自然の恵みを訪れる人と共有していく。この地から見える富士山の美しさ、毛無山に潜在する素晴らしい資源(富士金山としての歴史など)、麓地区の自然の四季折々の美しさ、田舎の素晴らしさを発信し、健康で楽しく、美しい地「麓」をめざして日々前進して行きたい。

発刊にあたり、取り留めのない私的な思いを書かせて頂いたが、こんな思いに共感してくれる人が集まり、育ってほしいことを期待したい。

Takekawa Masaki

静岡県富士宮市生まれ。東京農業大学を卒業後、家業である林業を継ぐ。キャンプ場経営や林業振興を通して、自然を愛する心を育む取り組みをしている。趣味は山登りと釣り。



創業時に撮影した思い出の一枚



ふもとで遊ぶ！ 森の散策コース MAP

のんびり行こう！

ゴールまであと少し！



キャンプ場周辺のふもと地区で守られている麓宮



今からおよそ500年前戦国時代、金山奉行として金山管理をしていた竹川家の門が毛無山の麓に佇んでいます



キャンプ場の
ロゴモチーフ



採金をしていた頃に稼働していた鉱石粉碎機は
キャンプ場のロゴモチーフになっています



キャンプ場から散策コースに入ると高く高く育つ針葉樹の森に囲まれます



50mほどの吊り橋の上を歩くと、橋が揺れて
ちょっとドキドキ



富士山の絶景！



河原で石遊び！

芝川は普段は水が流れていない川。河原の石の中で銅の硫化鉱物の一種である黄銅鉱が見つかることも…



森の中のベンチで
ちょっと休憩

ケヤキの木に囲まれる「けやき広場」にはベンチとテーブルがあります。休憩の際はこちらをご利用ください



吊り橋から見る富士山は真正面にドンと大きくそびえたち、
とっても迫力があります



この辺りで
コースの半分だよ

<注意>地図にない道もありますので、迷わないようお気をつけください

FUMOTOPPARA PHOTO COLLECTION

～2021年夏秋の富士山編～

撮影：松崎 誠司

ダイヤモンド富士

ふもとっぱらから毎年10月と2月後半から3月中の年2回だけ見ることができるダイヤモンド富士。新鮮な朝の空気は山頂に輝く太陽と朝霧を幻想的に見せてくれます。



満月と夜の富士

月明かりで影ができるほどに明るい満月がライトアップする富士。森の中に差し込む月光が神秘的です。不思議な夜の明るい森を体験して見てください。

毛無山頂上から見た富士

ふもとっぱらの西側に佇む「毛無山」。山頂まで片道2.5時間の道のりの先には普段と違う景色が広がります。富士山やテントを見下ろしてみてください。



黄昏の富士

天子ヶ岳に沈む太陽が赤く染める富士。夏の終わりから秋中頃にかけて見られる赤富士は数分という特別な時間だけ姿を現します。



fumotoppara_official

Instagram ページでは、ふもとっぱらキャンプ場の日々の風景を投稿しています。



鹿のたつた揚げ

朝霧高原を駆けまわり育った鹿のモモ肉は弾力があり、専任シェフ特製ほんのりした甘ダレが口の中に広がります。ジューシーな森のご馳走を揚げたて熱々で堪能できる一品。

ふもとっばら 食堂グルメ

キャンプ場内の「金山テラス」では、ふもとっばら周辺のご当地食材を使用したグルメを楽しめます。ぜひ、ご利用ください。

スタッフが地元の朝霧牛乳で手作りするヨーグルトと、地元の苺を使用することによって、濃厚な自然の甘味を感じられます。隠し味のレモンの酸味がアクセントとなり、夏でも冬でも人気のさわやかなスムージーに仕上がりました。

朝霧いちごミルクスムージー



ご購入は金山テラスで



金山テラス

キャンプ場内にある食堂です。朝霧高原ジビエやご当地ドリンクなど、こだわりの食材を使ったメニューが楽しめます。

ぶかぶか
豚鹿豚鹿バーガー



ふもとっばらの鹿肉

ふもとっばらでは地元朝霧の鹿肉を使用しています。鹿肉は脂肪が少なく、低カロリー、高タンパクでアスリートなどにも注目されている食材です。



朝霧高原のジビエ(鹿肉)、放牧豚、地元で育てた野菜を使い、子供から大人まで食べやすくボリュームのあるバーガーに仕上がりました。パテはミンチ、調合、成形までスタッフで行い、「安心」「安全」「おいしい」をテーマにしたオリジナルです。最高の状態でお届けできるよう、オーダーが入ってから焼き上げます。
(内容：パテ・オリジナルソース・サニーレタス・紫玉ねぎ・トマト)

手を刃の先に
置いてはダメ!



知っておきたい！ キャンプのマナー

Vol.1

薪割りの基本

薪割り 簡単3ステップ



STEP 1

平らな台を置き、人が周囲にいないことを確認して作業をスタート。



STEP 2

刃先に気をつけながら、少し薪に刃を入れる。薪を手で押さえる場合は、刃先が手に当たらないように十分注意する。



STEP 3

斧と一緒に少し振り上げて、台に向かって振り下ろす。立って割る時は足に斧を振り下ろさないように注意する。

切り傷には圧迫止血



万が一、刃物で負傷した場合は、まず止血が重要です。清潔なタオルなどで患部を抑え、圧迫することで止血してください。清潔なタオルがない場合は、綺麗なビニールやラップなどで患部を覆い、その上からタオルを当てて、圧迫してください。

薪は売店にて販売中



ふもとっぱらキャンプ場で販売している薪（1袋 500円）は、林業で伐採したスギやヒノキを活用しています。みなさんの購入によって、ふもとっぱらの林が守られています。

注意

詰め放題ではありません。過量の場合は追加料金が発生します。

強風時は焚き火は禁止となります。

おすすめキャンプ飯 FUMOTOPPARA GOURMET 鹿肉のボロネーゼ



材料 2人分

鹿ミンチ肉…200g
玉ねぎ…1/2個
にんじん…1/2個
セロリ…1本
きざみニンニク…小さじ1
オリーブオイル…少々
赤ワイン…100ml
ダイストマト缶…1缶(400g)

小麦粉…30g
塩…大さじ1
黒こしょう…少々

<仕上げ>
バター…20g
はちみつ…20g

作り方



鍋にオリーブオイルとニンニクを入れて、香りが出るまで弱火でゆっくりと炒め、香りが出てきたら鹿ミンチ肉を入れて強火で炒める。肉に火が入ったら小麦粉をいれて、ダマにならないよう全体になじませる。



みじん切りにし、あらかじめソテーしておいた野菜（玉ねぎ・にんじん・セロリ）を①に入れて混ぜ合わせ、塩・黒こしょうで下味をつける。



②に赤ワインを入れ、かき混ぜながらアルコールを飛ばす。アルコールが飛んだら、ダイストマト缶を入れて中火で煮込む。



水分がある程度飛んだら、塩・黒こしょう・バター・はちみつで味を調える。お好みのパスタを茹で、一緒に混ぜ合わせて完成。

鹿ミンチ肉は牛舎売店にて販売中



キャンプ場内にある牛舎売店にて、鹿ミンチ肉を販売しております。他にもキャンプに必要な商品やオリジナルグッズなども取り揃えておりますので、お立ち寄りください。



山に囲まれたふもとっぱらキャンプ場を遠方から見る。奥に見えるのは毛無山

ふもとっぱらの歩み

vol.1

農場からキャンプ場へ。 ふもとっぱらで自然に触れる

現在、ふもとっぱらキャンプ場には大変多くの来場者があり、皆さんが富士山の麓のこの場所でキャンプを楽しんでいます。

ふもとっぱらキャンプ場は平成17年に開業しました。もともとこの場所は東京農業大学の農場として約70年に渡り使われていましたが、平成16年に元の所有者である竹川将樹のもとに返還されました。株式会社ふもとっぱらは、林業を主とした会社です。社長である竹川将樹は、林業に携わる中で、現代人には自然と接する機会が少なくなっていることを以前から問題視していました。自然に学ぶことが多いのに、その機会が減っている。そうした思いから、自然に触れることができる事業としてキャンプ場運営を平成17年より始めました。

木や森を知ることには自然を知ること。木や森に触れ、自然の魅力を感じ、心身の疲れを癒す。時には悪天候の中で自然の怖さを知る。それもまた経験です。何か自然の中で不便があった時にはどのように対処するか、そんなことも含めてキャンプを楽しんでほしい。そのように考えています。

場内にあるコテージやトイレは、この地で育った木を製材し、材料として使用しています。売店で販売している薪は、林業で出た間伐材や製材の時に出る端材です。あまり触れる機会がない木に触れ、木を通して自然の豊かさを知る。そんな思いで、木に触れる機会を意図的に多くつくっています。

キャンプ場に一晚泊すると、時間とともに自然の移り変わりを体感できます。真つ暗闇の中で見える星空、朝のひんやりとした空気、夜明けとともに明るくなる空、太陽に照らされる木々、大きくそびえる富士山など、都会の日常では感じる事ができない自然の偉大さを感じます。そうした時間をふもとっぱらキャンプ場で過ごしていただき、自然の美しさやおもしろさ、時には厳しさを感じ、木や森の大切さを実感していただけたら、ふもとっぱらキャンプ場を運営する私たちにとって大きなやりがいとなります。また、キャンプ場内で我々が林業の仕事をしている姿を見かけるかと思いません。森を守るための取り組みとして、ぜひご注目いただけたら嬉しいです。



株式会社ふもとっぱらのスタッフによって行われる伐採作業。熟練の技により手際よく木を伐採していく



売店で販売されている薪は林業で出た間伐材や製材の際に出る端材を有効利用することで、処理コストを抑えるとともにCO2排出量削減に役立っている



キャンプ場中央に新設したトイレ。ふもとっぱらで伐採した木を使用し、釘などを使わない昔ながらの在来工法で作られている



ふもとっぱらキャンプ場の側で行われている伐採作業。これらの林の木々は数十年前に植林されたもの。伐採された木は製材され建築材料などで使用される

ふもとっぱらキャンプ場 施設案内



毛無山荘

毛無山の麓に佇む宿舎。部屋は開放的で楠(タモ)・胡桃(クルミ)・栲(ブナ)・檜(ナラ)・真樺(マカバ)・欅(ケヤキ)・桧(ヒノキ)・杉(スギ)の8部屋(5名様/部屋)です。お部屋の外では富士山を眺めながらBBQをお楽しみいただけます。



コテージ柏

「柏」はふもとっぱらを象徴する樹木です。杉床のやさらかさ、ヒノキの梁の頼もしさなど、「樹」を感じていただきたい思いで建てたコテージです。また、窓から見渡す広大な草原や夜の星と富士山のシルエットは一見の価値があります。



翠山荘

周りを木々に囲われ、森の中にひっそり佇む別荘です。1階は昔ながらの和室、2階は屋根裏部屋となっており秘密基地みたいです。お庭もついていますので、都会の喧騒を忘れてBBQはいかがでしょう。



金山キャビン

林の中に建つトレーラーを使用した宿泊施設です。広いテラスを併設し、そこからは富士山を眺めながら快適にお食事をお楽しみいただけます。
※2022年予約開始を予定しております。

詳細は公式サイトでご確認ください ▶ <https://fumotoppara.net>



あなたのステキなふもとっぱら写真をみんなでシェア

ふもとっぱら日和

FUMOTOPPARA BIYORI

投稿写真募集中



#ふもとっぱら日和

をつけて Instagram に投稿してください



投稿写真の中から厳選し、次号から掲載させていただきます

ふもとっぱらキャンプ場にて撮影されたステキな写真をご投稿ください。家族や仲間との楽しいキャンプ風景、ふもとっぱらの美しい自然風景など、多くのキャンパーと写真を共有させてください。たくさんのご投稿をお待ちしております。

