

ふもと FUMOTO

TAKE
FREE

FUMOTOPPARA
FREE MAGAZINE VOL.4

ふもと

第4号

発行所・〒418-0109 静岡県富士宮市麓156
2023年4月25日発行 編集・K Design Office

TEL0544-52-2112 株式会社ふもと
写真・松崎誠司 印刷・三協紙業株式会社

https://fumotoppara.net



FUMOTO
PPARA inc.

富士山に
乾杯！

ふもつつばら限定ビール 販売中



家族や
仲間との乾杯、
ソロキャンプで
富士山に
向かっての
乾杯に。

【富士山の伏流水使用】

IPL(インティアペールラガー)スタイルの
抗菌作用のあるホップを通常より多く
使った、苦味の強いビールです。
ぜひキャンプ飯のお供に。



●これはお酒です。お酒は20歳になってから

無料



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



富士山を眺めながら ふもとグルメを堪能！ 金山テラスがリニューアル

3ヶ月の工事期間を経て、金山テラスがリニューアル。富士山側の壁面に巨大なサッシを入れることで、キャンプ場や富士山の景色が切り取られ、絵画のように眺めることができます。窓際には横一列のカウンターを設置。ふもとっばらオリジナルのウッドチェアも快適です。ゆっくり景色を堪能しながら美味しいふもとグルメやドリンクを楽しめますので、ぜひお立ち寄りください。



現在と比べるとサッシが小さい工事前の様子



地元食材を使ったふもとっばらグルメが充実

POINT

巨大ガラス



外から見た様子。長さ4mの大きな透明ガラスが周りの景色を取り込んでいます

地元の木材



ふもとっばらの木材を壁面に貼り合わせて温かみのある空間を演出

撮影：松崎 誠司



ふもとの初日の出 2023



まつざき せいじ

創業からキャンプ場を支えるスタッフ。ふもとっばらの自然に魅了され、毎日カメラでその景色を収め、ふもとっばらのInstagramに投稿している。林業にも精通。ライカのカメラとチェーンソーを使い分ける日々。

朝靄が立ち込め徐々に明るくなってきた元旦の朝。多くの人々が待ち望んでいたその瞬間を捉えたこの一枚。初日の出が見えた時、歓声が原っぱのあちらこちらから上がりました。今年はこちら数年で一番の初日の出を見ることができました。



fumotoppara_official

Instagram ページでは、ふもとっばらキャンプ場の日々の風景を投稿中。投稿される写真の多くは松崎が撮影。ぜひ、フォローしてください。

みなさんは何個持っていますか？ ふもとっぱらオリジナルステッカー歴代図鑑

2020年より販売を開始したふもとっぱらオリジナルステッカー。
販売だけでなく限定配布されたものを含めると全部で12種類。
これまで配布されたステッカーを振り返ります。

 <p>販売中</p>		 <p>販売中</p>	
<p>2020年~ 常に売店で販売している一番ベーシックなステッカー。黒文字と白抜き文字の2色展開。</p>	<p>2020年 限定販売 2020年7月の4連休限定で販売。ナチュラルなイメージのページュ色が背景。</p>	<p>2020年10月~ 常に売店で販売している背景が抜けるオシャレなステッカー。</p>	<p>2020年 限定販売 元気なイメージの赤色が背景。さりげない2020の文字が下部に入っているのがポイント。</p>
			
<p>2021年 限定販売 ふもとっぱら設立15周年を記念して作られたステッカー。15thの文字が中央に入っています。</p>	<p>2022年 限定販売 シンボルマークを手描きし、可愛いイメージに。初の丸型もポイント。</p>	<p>2022年 限定販売 2022年8月開催イベント「学びの森」のウォークラリー参加者に配布。</p>	<p>2023年 限定販売 毛無山と木の年輪がモチーフになった長方形タイプ。</p>
		<p>非売品限定シール</p>  <p>「ふもとっぱら水」または「ふもとっぱらオリジナルビール」を1ケース購入してくれた方にプレゼント（非売品）。</p>	

2023年 限定配布
幕張メッセで開催された「TOKYO OUTDOOR SHOW 2023」に出展した際に配布した限定カラー。

2023年GW 限定配布
2023年ゴールデンウィークにて、ウォークラリー参加者に配布予定。

ステッカーをお買い求めの際は、
場内売店にてお問合せください

ふもとっぱらのシンボルマークに 隠されたメッセージ

「FUMOTOPPARA」とローマ字で書かれたシンボルマークは、
2020年にふもとっぱらのスタッフによって制作されました。
今では看板はもちろん、オリジナルグッズなどで多用されています。
このシンボルマークにはいくつかのメッセージが隠されているのをご存じでしょうか。
今回はそのメッセージを解説させていただきます。



ふもとっぱらのシンボルマーク



① 金鉱石の破砕機

ふもとっぱらには金山の歴史があり、発掘された金鉱石を砕くための機械(右写真)が当時のまま現在でも毛無山登山口付近に残っています。左側の四角いマーク(①)はこの破砕機がモチーフになっています。朝のお散歩にぜひ見に行ってみてください。



② 毛無山

ふもとっぱらから富士山を見た時に、背後にそびえる山が「毛無山(けなしやま)」といい、その昔、金山として栄えていました。この金山を管理していたのがふもとっぱらの社長の先祖にあたります。シンボルマーク右下の山型のシルエット(②)はこの毛無山です。富士山も素敵ですが、毛無山も魅力的な山ですので眺めてみてください。



③④ 四気・御神酒

金山管理が時代の変遷とともに山の管理、林業へと変わり、ふもとっぱらの現在にまで至っています。このキャンプ場も林業の一環として始めたものです。林業では木を伐る際に、昔は斧を使っていました。日本の斧には裏表に三本の線(御神酒)と四本の線(四気)の刻印があり、山の神様への感謝と安全祈願を意味しています。Aの三本線(④)と毛無山(②)に重なる四本の線(③)は、その御神酒と四気が由来しています。

鹿を捕獲し、処理したのち加工。
鹿肉を調理し食堂で提供したり、料理材料として販売。
鹿皮はアウトドアグッズに加工するなど、
鹿を無駄にしないよう取り組んでいます。

PROCESS

no.1 捕獲

鹿の習性を研究し、季節により変わる出没スポットを予想。
最適な罠をかけ捕獲します。

no.2 処理

捕獲から1時間以内で処理場に運び入れ、1時間以内に解体し冷凍庫へ。
できるだけ早く解体、放血、洗浄、内臓摘出、剥皮、分割し、冷凍保存すること
で劣化を防ぎ、良質で安全な見た目にも良い肉を製造しています。

no.3 加工

それぞれの部位に分け、販売用に加工します。内臓などそのまま販売できない
部位や骨や筋などの肉もペット用の餌などに利用することで無駄なく使い切
ります。鹿皮は、皮革工場に持っていき、なめし皮にして販売しています。

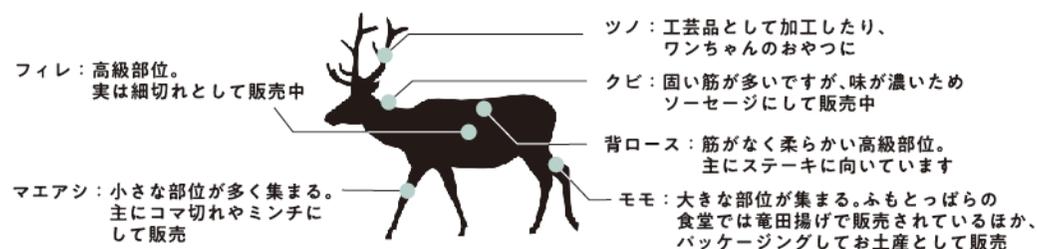
no.4 調理

鹿肉だけでは脂身が少ないので、豚肉と混ぜてハンバーグにするなどして、
食堂のメニューで提供しています。肘から先など、そのままでは使いづらい
部位はミンチにしてソーセージなどに加工し販売することで、お客様が家庭
でも食べやすいように配慮しています。

no.5 販売

お客様が使いやすいように、少量(150gほど)にて売店で販売しています。
また、鹿皮を使った雑貨やアウトドアグッズなども販売し、大半が廃棄され
てしまう鹿皮を有効活用しています。

鹿の部位別利用紹介



駆除だけでは終わらせない
ふもとつばらの鹿対策



全国的に増加している鹿による食害。
ふもとつばらでも以前から被害が多く悩みの種でした。
そんな食害に対して、鹿の駆除をしながら、その鹿の有効活用をしています。
駆除だけでは終わらせない、ふもとつばらの鹿対策をご紹介します。

ふもとつばらで鹿対策に取り組む3つの理由

01

鹿によりヒノキ等の樹皮や苗木が食い荒らされる食害が発生しています。それ
により、森が育たなくなったり、食害対策に使う費用が増し、林業の生産コスト
が上昇。林業を行っているふもとつばらにとって大きな課題となっています。



鹿によって樹皮を食い荒らされた木

02

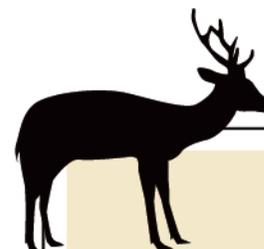
健全な木を育てていくには、鹿の頭数を適正な数に維持していかなければい
けません。そのため、鹿を定期的に駆除する必要があります。

03

ふもとつばら近くにある朝霧高原の牧草地でも、山間部から下ってきた鹿に
より食害に遭い、作物収量の低下を招いています。ふもとつばらでも食害に
より苗木が全滅。



人気のいない夜に行動する鹿



ふもとつばら独自の加工処理施設を開業

鹿を捕まえて命を奪うだけで終わらせないよう有効活用を検討。
結果、鹿を食肉として加工するための施設「朝霧高原ジビエ加工
処理施設」を令和元年に独自開業。捕獲から加工・処理・調理・
販売まで一貫して行うことで、鹿肉を来場者と一緒に消費し、
森の恵みとして分かち合っています。



朝霧高原ジビエ加工処理施設

ふもとっばらの歩み vol.4

鹿による食害への対策と 捕獲した鹿の有効活用

2006年から営業を開始したふもとっばらキャンプ場。始めて5年くらい経った頃から、鹿による被害が目立つようになりました。

林業もしているふもとっばらにとってこの被害は深刻です。一度、鹿に樹皮を食べられてしまうと、育てていた木がすべてダメになってしまいます。一晩でこれまでの努力が無駄になってしまうのは非常に悲しい事です。この問題を解決しなくてはいけないと、10年ほど前から鹿対策の勉強を始め、海外視察などしながら鹿の捕獲など対策を続けています。

既存のジビエ(※1)加工施設を手本に2018年に自前の施設を建設しました。当初の処理目標は年間100頭でしたが、現在では200頭まで増えています。

加工した鹿肉は、主にキャンプ場のお客様に購入いただいております。また、金山テラス(食堂)にてハンバーガーや竜田揚げなどのメニューにて提供しています。こうして着実に鹿肉を消費できることは、鹿を減らすことに繋がります。

鹿を加工する際は、なるべく全ての部位を有効活用するように取り組んでいます。筋や細切れなどはミンチにしたり、ソーセージなどに使用しています。鹿皮は長野県の業者さんに協力していただき、なめし(※2)から加工、仕

上げてまでを一貫して行っていたと思います。ふもとっばらのお客様に喜んでいただけるようにキャンプグッズとして使える商品づくりに取り組んでいて、多くのオリジナルグッズを展開しています。また、ペットフードにも積極的に取り組んでいます。現在では多くのキャンパーがワンちゃんを連れて来場されていますが、そういったワンちゃんにもふもとっばらのジビエを味わっていただきたいと思っています。

簡単に説明しましたが、実はここまでは来るのは苦労もあります。鹿を実際に捕まえるのは地元のハンターさんです。鹿を仕留めて早く処理して運ばないと良い状態の商品にはなりません。また、加工する際も高い技術が必要とします。そのため、専門の先生からスタッフに教育していただきスキルアップを図っています。様々な苦労を重ね、日々改善することで鹿の減量と鹿加工を並行して進めています。

現在、ふもとっばらでは鹿による被害はかなり少なくなりましたが、富士宮一帯で見ればまだまだ多くの被害が散見します。引き続き加工施設を稼働させながらこの問題に取り組んでいきたいと思っています。

※1 狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉
※2 皮の腐食を防ぐための処理

MEMO ふもとっばらでは、静岡県による「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」の指針に基づき鹿を処理・加工しています



実際に生息している鹿



ふもとっばらの新鮮な生の鹿肉



オリジナルの鹿肉のペットフード



通常のハンバーガーパーティより、肉の旨味を感じると評判のオリジナルハンバーガーは金山テラス(食堂)で食べられる



ふもとっばらのシンボルマークが刻印された鹿皮のキーホルダー。さらに鹿の角や真鍮が材料に使われるなどこだわりで作られている

知っておきたい！ キャンプのマナー Vol.4 焚き火の注意点

キャンプの醍醐味の一つが焚き火ではないでしょうか。ゆらゆらと不規則に揺らぐ火を見ているとなんだか心が落ち着きます。そんな焚き火のマナーはキャンプ場によって違います。ふもとっぱらでは直火での焚き火は禁止となっています。専用器具での焚き火はOKですが、それでも危険な事故になることもありますので、ご紹介する注意点を守って焚き火を楽しんでください。



ふもとっぱら 焚き火の注意点 BEST3

強風時はやらない

風の強い日は特に焚き火は危険です。火が芝生や周辺の草木に燃え移ることがあります。火の粉が遠くまで飛び、隣のテントに穴を空ける場合もあります。また、煙が周囲のお客様の迷惑にならないようにご配慮ください。

火から目を離さない

焚き火をしている最中は、その場から離れないようにしてください。ちょっとトイレに行こうと、離れた少しの時間でも火の粉が飛ばば引火する可能性があります。また、就寝前に消火するために、計画的に薪をくべるようにしてください。

後片付けをしっかりと

元の状態に戻すまでが焚き火です。完全に消火したことを確認し、残った灰はキャンプ場内の指定の灰捨て場にご持参ください。その際は、袋に入れずに灰だけをドラム缶の中に入れてください。また、水場に灰を流さないでください。排水溝が詰まる原因になります。

まだまだある焚き火の注意点

- 枯れ木・枯れ葉のある場所は避ける
 - テントから離れた場所を選ぶ
 - 断熱性の高い焚き火シートを敷く
 - 平らな面を選び、専用器具をしっかりと固定
 - 消火用の水を火の側に用意
 - 溶ける素材の服や椅子などに注意
 - ヤケドしないように注意する
 - 寝る 30 分前には消火する
 - 火起こしは意外と難しいので予習しておく
 - 終わった後は灰やゴミがないか確認
- ※灰やゴミが残っていると次の人のテントの底が汚れます

実際に起きた火事の事例に学ぶ



火事後の様子。芝生が広範囲に焼けています

2022年、冬の某日。ふもとっぱらで火事が発生しました。原因はお客様の焚き火。焚き火の火の粉が枯れた芝生に引火し、瞬間に火が広がっていき、テントまで延焼しました。冬だけではなく、火の取り扱いには十分な注意が必要です。



おすすめキャンプ飯 FUMOTOPPARA GOURMET 鹿ロースのステーキ

材料 2人分

鹿ロース肉…1枚(約150g)
オリーブオイル…適量
塩…適宜

高タンパクで低カロリーなヘルシー食材として知られている鹿肉。朝霧高原ジビエの鹿肉はDHCが多く、特に女性におすすめ。今回はキャンプ料理のメインをはれるステーキをご紹介します。



作り方



1 下味に塩をふった鹿ロース肉を用意。熱したフライパンにオリーブオイルをひき、鹿ロース肉を強火で表面に焼き目がつくくらいに火をいれる。



2 ①の肉を直火で焼きます。肉をまめにひっくり返しながら、少しずつ肉に火を入れていきます。この時に、中に火が入りすぎないように注意してください。



3 2~3分焼いた②を火からおろし、アルミホイルで巻きます。5分ほどそのまま放置し、余熱で肉の中心付近まで熱を入れていきます。



4 ②と③の工程を2~3度繰り返したら、金串を刺して、中に火が通っているか確認します。火が通っていれば完成。厚めにスライスしてお皿に盛り付けます。

POINT 余熱で中心部まで火を通すことで、柔らかい肉質を楽しめます。火で焼きすぎないように注意してください

MEMO 鹿肉はキャンプ場内の売店が金山テラス(食堂)にて販売しています