



wash-U

詰替できるマルチクリーナー
水だけで汚れを落とす

ふもとつばら売店で販売中

ふもとつばらボトル
できました



wash-U CAMP STYLE

新しいキャンプのカタチ



炊事場は使わない。排水に油も洗剤も流さない。
これが新しいキャンプのカタチ。新しい文化となる。
ふもとつばらの自然はみんなで守っていきたい。

つかってみよう



シュッと吹きかけてふき取るだけ。食器やコンロの油汚れ、ギア掃除、シュラフの消臭これ1本。

なくなったら



ボトルを持ってふもとつばら売店へ行こう。売店でお得に詰替ができるよ。

つめかえる



ボトルは捨てずに詰替えて使おう。使い捨てにしない取り組み。



モザイクタイルで富士山をモチーフにした壁がふもとっばらしい大浴場

キャンプ場しながら 人口温泉で極楽入浴時間

週末だけでなく毎日利用できるようになった大浴場は、これまでとは違い「準天然 光明石温泉 ㊿」と呼ばれる人工温泉が楽しめます。この温泉は、岡山県中央部の阿部鉱山で産出される特別な天然鉱石「光明石 ㊿」を使用したもの。無色無臭でありながら、湯質が柔らかく、肌に触れる感触も心地よいです。温まるだけでなく、血行を促進し、神経痛や疲労回復にも効果的。キャンプを楽しみながら、この温泉で心地よくくつろぐ時間を過ごしませんか。

準天然 光明石温泉 ㊿

【成分】

塩化カルシウム、硫酸カルシウム、炭酸水素カルシウム、塩化カリウム、塩化ナトリウム、硫酸ナトリウム、塩化マグネシウム、硫酸マグネシウム、炭酸水素マグネシウム、珪酸

【効果】

神経痛、リュウマチ、肩のこり、腰の痛み、痔、冷え症、産前産後の冷え症、疲労回復



無駄がないように湯量は自動で調整



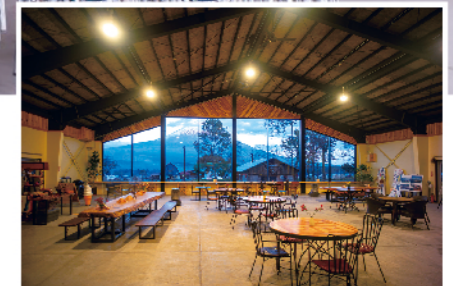
お湯を沸かす熱源は場内にある薪ボイラー。間伐材や端材を使ってお湯を沸かします



ふもとっばらがキャンプ場として営業する前の食堂の様子。この頃は無機質なテーブルと丸椅子が並び

金山テラスの今昔

現在、「金山テラス」と呼ばれている食堂は、ふもとっばらがキャンプ場になる前に研修や林業体験の場として使用したり、研修の食事を出す時に使用していました。ご来場のお客様に地元の食材や畑で採れた野菜を使用した料理を提供する場を作るため、2020年頃から徐々に整備して利用を開始し、今は常時お食事を提供しています。



壁に大きな開口部を作った現在の金山テラス



改装のために天井板を外す工事の様子



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。投稿される写真はスタッフが撮影しています。ぜひ、フォローしてください。



夏を越え、稲穂が実り黄金色に輝く時期

目指せ自給率 100%。 自社の田んぼで米作り

自社で作るお米は富士宮市上井出地区の田んぼで 14 年ほど前から栽培を始めました。春に田植え、秋に収穫ですが、その間には雑草取りの作業などもあります。田んぼはふもとっばらから少し離れた場所にあるので、その管理が大変な面もありますが、収穫されたばかりの新米は本当に美味しく、その苦労も忘れるくらいです。毎年 30 俵ほど収穫されているお米ですが、ほぼ全てが金山テラスのメニューや売店の販売分で使い切ります。今後はお米を 1 年切らさないのも一つの目標です。



省力化を図るために、田植えは機械化



機械で刈れない端の稲は
手作業で収穫



数量限定で
売店にて販売中



米 3 合 500 円



富士山を目の前に稲穂が広がる自社の田んぼ

Life in Nature

ふもとっばらの「食」の取り組み



ふもとっばらは、林業主体の会社ですが、「自然の中の生活」を提供することをコンセプトにしており、林業プラス農業をやっていくことを目標にしています。農業をやるということはそこに消費を持たなければならないことから、少しずつ食事の提供を始めました。ふもとっばらを含め富士宮は豊富な水に恵まれ、そこから様々な食の資源があります。キャンプを通して食の大切さと安全、地元の食材の良さを伝えて行けたらいいと考えております。今回は、ふもとっばらの「食」の取り組みを一部ですがご紹介します。



収穫したブルーベリーで 特製ソースづくり

ブルーベリーの生育に適した気候と土壌がふもとっぱらに合うということで、2005年から始まったブルーベリー栽培。現在では、毎年夏にブルーベリーの実が安定して収穫できるようになりました。そんな実でソースを作り、金山テラスにて「ブルーベリーヨーグルトソフト」を提供しています。夏の暑さにブルーベリーの酸味がとても心地よく、自家製ヨーグルトにもよく合います。



毎年夏に結実

富士山を背景に広がるブルーベリー畑

ブルーベリーソースたっぷりの
「ブルーベリーヨーグルトソフト(700円)」
※ブルーベリーがなくなるまでの期間限定販売



ふもとっぱらのスタッフが栽培と収穫に取り組んでいます



農家さんから教えてもらいながら栽培法もレベルアップ。
写真はアーチ状に支柱を据えたきゅうりの栽培



カゴいっぱい
収穫した野菜

どんどん種類が増える自社菜園の野菜たち。 これからは収穫体験も実施へ

ふもとっぱらのある麓地区は、日照時間が短く作物は昔から上手く育たないと言われていました。ふもとっぱらの自社農園の畑も野菜が最初は上手く育たないことが多く、今でも試行錯誤しながら栽培しています。努力の甲斐もあり、年々栽培する野菜の種類も増え、収穫できる野菜の量も増えてきました。朝採れの野菜をその日のうちに売店で販売していますので、新鮮な野菜を味わっていただきたいです。また、少しずつ野菜収穫体験も始め、味わってもらうだけでなく実際に野菜と土に触れる体験もこれから提供していきたいです。



「日本でいちばん手をかけた鱒」を
自負する西田養鱒の鱒



ボリューム満点の「鱒バーガーセット フライドポテト付き(1,200円〜)」

富士宮の新鮮な鱒をつかった魚カツバーガー

富士山麓猪之頭地区の綺麗な湧き水で手間暇をかけ上質な餌を与えてゆっくりと育てた鱒を使用したオリジナルバーガーです。新鮮なうちに加工した鱒をオーダーを受けてから揚げ、南蛮ダレと特製タルタルソース(猪之頭赤池商事の地元卵使用)、キャベツをたっぷり合わせた食べ応えのある逸品です。隠し味にわさびをピリッと効かせてあります。

大自然の中で育った放牧豚を使用



地元食材 100%にこだわった ふもとっぱら特製ラーメン

「富士宮の豊富な食料資源なら、富士宮の食材だけでラーメンが作れるのではないか」。そう考え始めて開発したのが「ふもとっぱら特製ラーメン」です。豚骨で丁寧にスープをとり、魚介スープとブレンドしてラーメンスープが完成。トッピングするチャーシューは朝霧高原放牧豚の肩ロース肉を低温調理、卵は地元産のものを味漬け、ネギももちろん地元産にこだわり、特製ラーメンができあがりました。こだわりの一杯をぜひ、お召し上がりください。

※2024年夏現在の内容です。メニュー、材料、料金は変更になる場合があります



金山テラスで提供している
特製ラーメン 1,100円
※週末のみ限定販売

地域の商品を応援 FUMOTOPPARA SELECTION

売店では、ふもとっぱら周辺の地元メーカーさんの
選りすぐりの逸品をセレクトして販売しています。

場内でお召し上がりになるのはもちろん
お土産にもぜひご利用ください。



市の瀬牧場
イチノセ牛乳
300円

牛たちの健康を考え、一頭一頭を大切に飼育している朝霧高原の酪農牧場。県下でも有数な規模のメガファームです。高品質で新鮮な生乳をオリジナルパッケージで販売中。



もちのき
プリン
350円

創業明治 38 年の菓子店が作るプリンは、朝霧高原の牛乳と卵をたっぷり使用し、口溶け滑らかで甘さ控えめなのに後味がさっぱりとしていてスタッフにも大人気。



富士正酒造
本醸造げんこつ樽酒
1,700円

日本一富士山に近い酒蔵として朝霧高原で酒造りをしている富士正酒造。富士山の湧水を使用した「げんこつ」は辛口酒。冷たく飲んでもぬる燗でも旨味をしっかり感じます。



チキンハウス青木養鶏場
富士の鶏
800円

富士山の麓で飼育から加工、販売まで一貫して行っている養鶏場。お肉はほどよく脂がのってとても食べやすいです。



朝霧高原放牧豚
放牧豚バラ焼肉用スライス
700円～

朝霧高原の恵まれた大地でのびのびストレスフリーに育てた放牧豚は、香りの良い甘い脂が最大の特徴です。



株式会社 富士山岡村牧場
富士山岡村牛
1,800円～

朝霧高原の清潔な牧場環境で育てた肉質に優れた黒毛和牛と成長に優れた乳牛を交配させたハイブリッド牛のお肉です。

松下牧場と共同開発した 特産の牛乳をつかった アイスクリーム

売店で販売している「松下牧場 ジャージーアイス」は、「朝霧高原であるふもとっぱらで、朝霧高原の牛乳を使ったアイスをお客様に食べて欲しい」という想いから松下牧場さんをお願いして、ふもとっぱら限定のアイスとして作ってもらった製品です。何点か試作品を作って、ふもとっぱらスタッフも試食をして味を一つに決めました。

朝霧高原は元は原野でしたが、牧草に向いている土壌と高地で冷涼な気候から、国から酪農に適した地域だと認められ、昭和 30 年、国の補助でジャージー牛が導入されました。そこから本格的な酪農地帯として栄えていきました。

松下牧場さんでもジャージー牛を多数生育しており、このアイスもジャージー牛の生乳を使った製品です。金山テラスで販売している朝霧乳業のソフトクリームも濃厚で美味しいですが、こちらのアイスは濃厚かつさっぱりとした風味で楽しめます。



濃厚なのにさっぱりとした味わいの
ジャージー乳使用のアイス (350円)



可愛らしいイラストが
目印のアイス



代表の松下寛さんは 3 代目



アイスに使用しているミルクはジャージー種から搾乳



標高 850m の富士山西麓に広がる朝霧高原に佇む松下牧場。
15 ヘクタール (東京ドーム 3 個分) の広大な牧草地

※2024 年夏現在の内容です。料金は変更になったり販売終了する場合があります

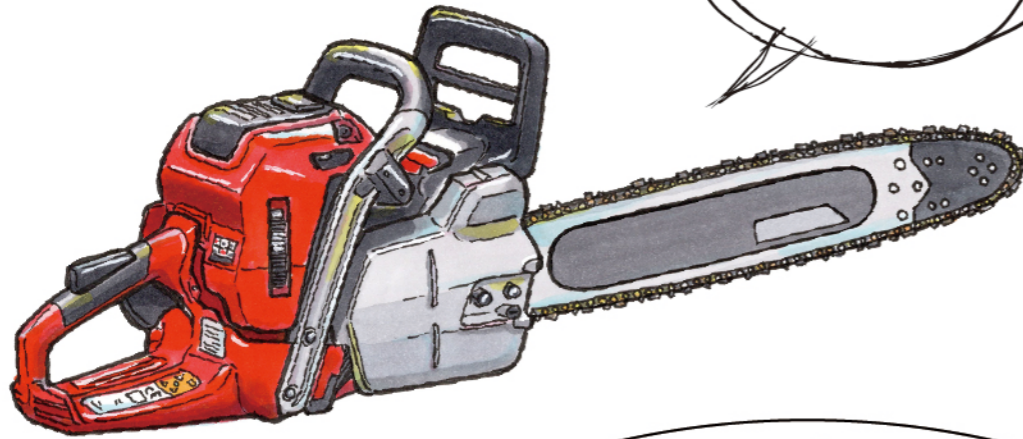


林業機械 イラスト図鑑



vol.3

小さいけれど
パワフルな
相棒的存在！



チェーンソー

chainsaw

事故怪我がないよう適切な防具を
装着して安全に使用します



チェーンソーは、動力で刃を高速で回して木を切る機械です。原動力はエンジン式や電動式があり、ノコギリよりも早く木を切ることができます。ふもとっばらでは薪づくりの際に薪の長さを揃えたり、木を伐採したり、材木として加工するために伐採した木の枝を払い落として製材する時に使います。

チェーンソーの扱いは大変危険なため、講習を受けたり、資格を得たりして安全に使用するよう努力しています。

ふもとっばらをさらに楽しむヒント集

vol.2

山肌が赤く染まるモルゲンロート



モルゲンロートで赤く染まる毛無山

モルゲンロートとは、朝日によって山肌が赤く染まる現象のことです。ふもとっばらでは、夕刻に毛無山に日が出た時に富士山が赤く染まる現象が起こることがありますが、朝は富士山から日が昇る時に毛無山が赤く染まるという逆の現象が起こることがあります。日が昇ると同時に段々と赤く染まっていく様子は、連なる山にまるでカーテンが降りていくようでもとても幻想的です。染まる様子は日の出の位置によって変わります。毎回見られるわけではありませんが、富士山から日の出が見えた時は後ろの毛無山を振り返ってみてください(下記写真参照)。



緑豊かな夏の毛無山



RATATOUILLE RECIPE



1

鹿こま肉に塩・コショウで下味をつけ、小麦粉をふりかけ全体に馴染ませる。



2

輪切りにしたズッキーニとナスをオリーブオイルをひいた鍋で焼き目がつくまで焼く。焼いたズッキーニとナスは一度お皿などに引き上げる。



3

1の鹿こま肉をオリーブオイルをひいた鍋で火が通るまで焼く。焼いた鹿肉は2と一緒に皿などに引き上げる。



4

オリーブオイルをひいた鍋で玉ねぎをしんなりするまで炒める。



5

4にトマトを加え、トマトから水分が出てくるまで炒める。



6

2と3を5に合わせ、塩、コショウ、ローリエ、ローズマリーを加えて中火で煮込む。



7

全体に火が通り、味が馴染んだらできあがり。味見をしながら、塩で味を整える。お好みで器に盛り付ける。



Ratatouille

初級者キャンパーでもできる！

キャンプ飯チャレンジ！

CAMPING COOKING

鹿肉のラタトゥイユ

栄養価の高い鹿肉と野菜をふんだんに使った
トマト煮込み「ラタトゥイユ」にチャレンジ！



材料

鹿こま肉(もしくは鹿もも肉)	200g
トマト	大2個
ズッキーニ	1本
ナス	2本
玉ねぎ	1個
塩・コショウ	適量
小麦粉	適量
ローリエ、ローズマリーなどハーブ	適量
オリーブオイル	適量

フランス南部プロヴァンス地方、ニースの郷土料理「ラタトゥイユ」。野菜をたっぷり入れて煮込むことで、野菜の甘みを感じながらビタミンもいっぱい取れちゃいます。一つの鍋でもできるので洗い物も少なくキャンプ飯にぴったり。売店で鹿肉も販売していますので、鹿肉を使用したレシピを一度ぜひ、お試してください。

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

ふもとっぱらと言えば
富士山だけと
毛無山側もなかなか良い

夢の聖地ふもとっぱらで
念願の富士山

ふもとっぱらで
冬キャンプ

ありがとう
最高の仲間たち



@a_ako730



@eri.2_camp.19



@tatsuki0309



@coyacamp



@romat_an

思い出の撮影場所

池に反射した
富士山がキレイ

キャンプ行きたい

富士山で
パーティー



@pen_tonton



@ao_zora_1029



@piyopiyokin



@jrmktmcamp_mk85

良い天気に
恵まれた



@hirota_ringo_outdoors



限定オリジナルステッカー
プレゼント

投稿写真募集中

投稿写真の中から厳選し、こちらで掲載させていただきます。



#ふもとっぱら日和
をつけて Instagram に投稿してください