

SEKITAITEI ISHIDA SHIKIDAYORI

四季便り

2025年冬号

南信州 阿智村昼神温泉旅館



〒395-0304

長野県下伊那郡阿智村智里332-3

TEL:0265-43-3300 FAX:0265-43-3322



公式 HP 女将の日記 Facebook Instagram



四季便り 2025冬号

2025年12月1日発行

発行/石苔亭いしだ

編集/石苔亭いしだ

UNNAMED.llc



2025年を振り返って

朝夕はめっきり寒くなり、初霜の便りが届く頃となりました。この度は四季便りを手にとっていただけ、誠にありがとつびびびます。4月に石苔亭いしだの料理長に就任させていただいてから、早いも

ので8ヶ月が過ぎようとしていきます。私にとってこの8ヶ月は短いようで長い、とても濃い月日となりました。今まで以上に料理と向き合い、そしてその料理を召し上がっていただくお客様と向き合う

ことを一番に考え、日々を過ごしてまいりました。新メンバーも加わった新しい調理場の体制を作りながら、長田前料理長の味を受け継ぎつつ、自分の料理というものも表現していかなければならない

料理長 大川 匠



南信州の贅を味わう いしだの冬会席

期間 / 2025年12月1日(月)～2025年2月28日(土)

ご予約料金はHP、またはお電話にてお問い合わせください。

TEL:0265-43-3300(9:00～21:00)

[WEB予約はこちら→](#)



長野県の中でも南部に位置し、雪も多く降らない阿智村ですが、それでも冬には凜とした空気が屋神温泉郷内をおおいます。そんな時期に食べたくなくなるのが鍋料理ですよね。今回はメインに信州プレミアム牛を小鍋仕立てでご用意。オレイン酸と呼ばれる旨味成分たっぷりの牛肉のとろけるような食感と甘みを堪能いただけるよう仕上げました。

また、アップグレードプランとして、牡丹鍋へと変更することも可能です。「古くから伝わる南信州の生活の知恵」として、海のない山国で、何百年の間、冬を越すための貴重なタンパク源として食べ継がれてきたジビエを「里山の恵み」として共に信州の名産である味噌を使い、厳しい寒さの中甘みをしっかりと蓄えた野菜と共に味噌仕立ての鍋として提供いたします。普段とは趣の異なる山の幸にフォーカスした一品をぜひお楽しみください。

御料理献立(一例)

- <先附>マスカルポーネチーズ豆腐
 - <前菜>柿 春菊 占地白和え
信州サーモン椿寿司
公魚白扇揚げ 常節旨煮
青味大根も味噌 黄金いくら
若鶏松風
 - <お椀>薄葛仕立て
甘鯛 才巻 椎茸
蓮草 薄氷大根 口柚子
 - <造り>白身魚 本鮪
甘海老 馬刺し
あしらい一式 土佐醤油
 - <凌ぎ> 季節の飯蒸し
 - <焼物>寒鰯塩焼き 朴葉包焼き
焼舞茸 雪輪運根
はじかみ 網笠柚子
 - <台の物>牡丹鍋
牛蒡 芹 白菜 白葱 豆腐 椎茸
 - <許物>蟹炙焼き 林檎羹酢掛け
 - <食事>長野県産コシヒカリと赤出汁
 - <香物>漬物三種
 - <水菓子>林檎コンポート 苺
- 朝食/和食 または 洋食

※料理内容及び画像はアップグレードした場合のイメージとなります。プランや仕入れ状況によって内容が変わる場合がございます。

という初めての挑戦に苦勞することも多々ありましたが、調理場は元より従業員一同お客様に素敵な食事を届けたい、素敵な旅館での時間を過ごしていただきたいという思いで、日々取り組んでまいりました。

至らない点の多い自分ではありますが、多くのお客様からありがたいお言葉や温かい叱咤激励をいただき、より一層身が引き締まる思いです。皆様の旅行の「食事」という貴重な一項目に石苔亭いしだの料理が刻まれるということは大変ありがたいことであると思っております。

今後も料理と向き合い、多くのものを吸収しながら皆様の心の片隅にそっと思い出として残していただけるようなそんな料理をお届けできるよう、精進してまいります。

追々寒さに向かいますが、皆様のご健康とご多幸をお祈りいたしまして、今年の振り返りとさせていただきます。



NEW NEMU

ノンアルコールカクテル
各880円(税込)

柊 (ひいらぎ)

ブラッドオレンジ、クランベリー、コーラの雪夜に映える深紅のお飲み物はいかが？ほんのり苦味を帯びた、大人の方もお楽しみいただける味わいです。

椿 (つばき)

ザクロの果汁から作られたグレナデンシロップとレモンジュースを合わせた、見た目も味も華やかなドリンクです。椿の花言葉「控えめな優しさ」のように、お食事の邪魔をしない優しい甘みが特徴です。

立花 (りっか)

ブルーキュラソーとトニックウォーター、ライムシロップをアクセントに、夜空に舞う雪の花をイメージしました。2種類の氷を使い、キラキラと輝くダイヤモンドガストを表現。いしだスタッフ今季一押しのドリンクです。

福寿草 (ふくじゅそう)

ヴィネガードリンクのグレープフルーツ味とオレンジジュースをミックスした、黄色の色合いがかわいらしい爽やかな一杯。炭酸が入っていないので、炭酸が苦手な方にもおすすめです。



NEW NEMU

冬のほろ酔いセット 1,650円(税込)

暖かいお部屋で、時間を忘れてゆっくり語らう夜一。
お部屋飲みのお供におつまみ4種セットをご用意しました。今夜だけは日常からそっと離れて、贅沢な冬の夜をお過ごしください。
※お酒は別売りです。
※内容は変更の場合がございます。



甘酸っぱいラズベリーを仕上げにトッピング。心も体も温まる癒しの一杯。



白雪ラテ(ホット)

¥1,000(税込¥1,100)

寒い季節にピッタリの濃厚でクリーミーなホワイトチョコレートドリンク。ホワイトチョコレートを溶かして作ることで、シロップを使うより濃厚で満足感のある味に仕上がりました。トッピングしたドライラズベリーの香りと甘酸っぱさがアクセントです。ペアリングのラズベリーソースをかけたパウンドケーキと合わせてお楽しみください！

モークモカ(ホット)

¥1,000(税込¥1,100)

スペシャルティホットチョコレートブランド「Mörk chocolate」とエスプレッソの甘すぎない大人のラテ(カカオ70%)です。体の芯から温まる濃厚な1杯。



— 冬の味覚と、心ほどける一献を —

夏にご好評いただいた「唎酒師プラン」が、この冬も装いを変えて登場いたします。

信州の地酒を中心に、冬の味覚に寄り添う一杯を、今回も唎酒師吉川と三尾の両名がご案内いたします。日本酒は基本的に飲み放題。

- ・まずは一通り味わってみるもよし
- ・料理に合わせて選ぶもよし
- ・唎酒師にすべてを委ねて、ペアリングを楽しむもよし

その瞬間の気分や料理との相性に合わせて、自由に愉しんでいただけるのがこのプランの醍醐味です。今回は冬の開催ということで、熱燗にぴったりの銘柄も多数ご用意。湯気立つ器から立ちのぼる香りとともに、冬ならではの深い味わいをご堪能ください。

田舎裏のぬくもりと、利き酒師との語り。心ほどける冬の夜を、ぜひ一緒に。

「冬の唎酒師プラン」

期間/ 2025年12月1日(月)～2025年2月28日(土)

プラン料金はHP、またはお電話にてお問い合わせください。
TEL:0265-43-3300(9:00～21:00)



WEB予約はこちら→



七笑 純米ひやおろし 別誂
(七笑酒造/木曾)

秋に火入れを経て、冬にまるやかさが増したひやおろし。美山錦の旨みが広がり、コクとキレのバランスが絶妙。食中酒としても秀逸です。

- 使用米: 美山錦(長野県産)
- 精米歩合: 55%
- 日本酒度: 0
- 酸度: 1.6
- アルコール度数: 15 度



大雪溪 D
(大雪溪酒造/安曇野)

「Drinker's Delight」の名の通り、飲む人の喜びを追求した一本。純米吟醸と純米大吟醸のブレンドによる芳醇な香りとジューシーな甘味、柑橘のようなほろ苦さがアクセントとなり、冬の夜にぴったりの味わいです。

- 使用米: 雄町(長野県産)100%
- 精米歩合: 55%
- 日本酒度: -3
- 酸度: 1.5



明鏡止水 生酏 純米吟醸
(大澤酒造/佐久)

生酏仕込みならではの奥深さと、明鏡止水らしい透明感が見事に融合。白桃を思わせる香りに、シャープな辛口が心地よく、冬の味覚にもよく合います。

- 使用米: 山恵錦100%
- 精米歩合: 55%
- 日本酒度: +4
- 酸度: 1.6
- アルコール度数: 16 度



どれも数量限定・季節限定の特別な地酒。利き酒師との語りの中で、ぜひお気に入りの一杯を見つけてください。

今年も「よこね田んぼ」稲刈りに 行ってきました。

昨年企業オーナーとなった「よこね田んぼ」での米作りも今年で2回目。

今年もお天気に恵まれ、澄み渡る青空の下稲刈りに行って参りました！日本全国大規模な米不足に悩まされ、また夏の猛暑と水不足でお米の生育も危ぶまれた一年でしたが、よこね田んぼのお米は豊作でした。

昨年は初めて収穫したお米を、日頃お世話になっている方々へ少しづつではありますがお裾分けさせて頂いていただきました。

年々気候によりお米の収穫の時期は変動し早まっているようです。米作りの環境も変化しています。米作りが、私たちの田んぼを持ち、自分達で作ったお米をお客様に提供したいという夢をもって始めた米作り。まだまだ先の話にはなりますが、より多くのお客様に提供できるように実現できたらいいな、と夢見ています。

そして私たちはこれからも、地域に根付く地産地消を取り入れた活動に取り組んでいきたいと思っています。

思っています。



今年初めての 新嘗祭

毎年11月23日は五穀豊穰・収穫を祝う新嘗祭(にいなめさい)。当館でも感謝を込めて新嘗祭を実施いたしました。

新嘗祭は、宮中祭祀の中でも重要なものの一つですが、もともと古代の収穫祭にルーツがあり、古くから各地の神社や一般の農村でも行われてきました。地域によっては新穀を神棚に供



よこね田んぼHP

える、新米で餅をついて食べるなど、新穀の収穫を祝う様々な風習や行事が伝わっています。

特に農村部では、稲刈りが終わった後に「田の神様」に感謝を捧げ、一緒にお祝いをするような行事が行われてきました。

当館でも、昨年より棚田百選のよこね田んぼの企業オーナーとなり春の田植え、秋の稲刈りを社の行事として取り入れ食物の大切さや日本の文化・伝承などの理解を深めています。

また、米作りだけではなく、感謝を表す為に伝統行事も行いつつ11月22日にご宿泊のお客様に、翌朝23日の朝食としてよこね田んぼで収穫した新米を召し上がっていただきたいと思っております。

来年以降も11月23日の朝食と夕食でご提供予定です。私達のお米を食べてみたいと思っ下さいましたら、11月22日または23日のご宿泊をお待ちしております。





いしだの新人。

猪狩 亮斗(22)

Q 出身地を教えてください。

A 愛知県名古屋市出身で大学まで名古屋におり、就職と同時に阿智村に引っ越してきました。

Q 旅館に就職するまでについて。

A 元々歴史が好きで、それに関する仕事に就きたいと考えていましたが、そこから派生し観光業にも関心をもっていました。学生時代に東北のとある旅館で受けた温かみのあるおもてなしに感動を覚え、一日片時の時間で永遠に続く思い出を提供したいと思い、旅館への就職を決意しました。

Q どうしてこの旅館で働きたいと思いましたか？

A 見学に訪れた際に豪華絢爛と伝統が融合した建物の大きさ、そこで働く方達の仕事に対する情熱を感じ、私もお客様の笑顔を創造していくためにいしだの一員として働きたいと思いました。料理でお客様を笑顔にすることに魅力を感じ、未経験ではあるものの料理の世界に勇猛果断の思いで飛び込みました。

Q 実際に働かれてどうでしたか？

A 調理場の第一印象は、漠然と厳しい世界だと思っていました。しかし、実際に働いてみると確かに厳しい世界ではありますが、裏を返せばそれは私の成長を見守ってくれているためであるからと気づきました。そうすると厳しさも苦ではなく、むしろ私もその期待に応えようと小さいながらも一步一步努力し成長していこうと決意できました。

Q 働いていて嬉しいこと、喜びは何ですか？

A 直接お客様からお言葉を頂ける機会はあまりないのですが、アンケートやスタッフからお客様からのお褒めの言葉を聞くと嬉しい気持ちになります。また、先輩から仕事を認めてもらった時も成長した喜びを感じます。

Q 働いていて大変なことは何ですか？

A 自身の技術力の幼さ故に仕事が重なるとパニックになってしまうことです。ですが、それで終わりではなく行動を分析し改善出来るところは直し、さらに良い仕事出来るように考え実行しています。

Q これからの目標はなんですか？

A お客様に私が作った料理で感動を提供し、私の名前を覚えてほしい、これが現在抱いている目標です。その思いを実現するために、日々の業務に邁進していきたいと考えています。

Q 休日の過ごした方、趣味などありますか？

A 休日は部屋で読書やアニメ鑑賞をしたり、ドライブや風景のスナップ撮影をしています。特にドライブする時は写真撮影も兼ねて様々な所に赴いては一日中撮影をしています。最近では善光寺や諏訪大社、山梨県の昇仙峡に行きました。長野県は自然や歴史、文化が豊富にあるので様々なジャンルの写真が取れます。唯一、海の写真だけは取れませんが(笑)



※写真は2025年2月のものです。

二千体のお雛様とヤークー様がお出迎えいたします。

12月になると、屋神温泉の各所には湯屋の守り神「湯屋守さま」が飾られます。そして2月には、館内の能舞台「紫宸殿」に二千体のお雛様とつるし飾りを飾ります。また、「全ての方々を厄災からお護りいただく神様」として2020年に誕生した厄を食う神様ヤークー様も期間中、当能舞台上に登場いたします。

毎年、色々な形をまとって登場するヤークー様ですが、2024年冬号では歴代のヤークー様を紹介させていただきました。そして今年も千支である日をモチーフにし、とぐるを巻いた蛇のヤークー様が登場し、白蛇のウロコに見立てました。

毎年様々なコンセプトで作られるヤークー様ですが、今年「屋神温泉」そのものをコンセプトとしたヤークー様を思い描いております。

そこで、今回改めて「屋神温泉」が「屋神」と言われるようになった由来を調べてみました。

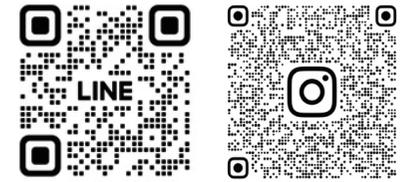
「屋神温泉」の地名の由来には二つの説があるそうです。一つは阿

智神社に祀られている御祭神の「天思兼命(アメノオモイノカネミコト)」に由来します。天の岩戸に隠れてしまった「天照大神」を、そこから出し、無事に闇の世界から屋間の明るさを取り戻す事に貢献したことから、天思兼命を「屋神(ひるがみ)」と呼ぶ様になり、そしてその「屋神」である「天思兼命」を祀る阿智神社の周辺の温泉が「屋神温泉」と呼ばれるようになったという説です。

そして、もう一つの説は古事記や日本書紀に登場する日本武尊(ヤマトタケルノミコト)に由来するとする説です。日本武尊が神坂峠を越えようとしたとき、山の神が邪魔をしようとした白い鹿に、噛んでいた蒜(ひる)を投げつけて倒したというものです。昔はにんにくやノビルの事を蒜と呼び、この話から峠を越える人々は蒜を噛む様になり、「蒜噛み」、「ヒルガミ」、そして「屋神」と変化したという説です。

さて、今回のヤークー様はどんな形で現れるのでしょうか。乞うご期待。

(※本誌の発行は11月の為ヤークー様製作前に書いております。)



ご予約は、公式LINE
またはWEBより受付中！▲

わんちゃん専用ホテル

大切な愛犬に、のびのび過ごせる時間を。旅の間も、安心してお預けいただけます。



日帰りプラン

仕事中やお出かけの間に旅の合間や用事の時にも大切な時間を、安心とともに

日中預かり 9:00~17:00	初回お試し	部屋タイプ
	3,300円	3,800円



レンタル

プロ仕様のトリミング設備が自由に使える。
時間制で気軽にご利用いただけます。
¥550/30min ¥5,500/1day

〈宿泊・日中〉共通オプション

お散歩(1~2回)	550円
マナーウェア	110円/枚
ごはん	440円/100g
おやつ	330円
時間外料金	550円/30分
シャンプー ※15kg未満限定	3,000円 長毛犬 +1,500円

ご利用にあたって

- *1年以内の狂犬病・混合ワクチン接種証明の提示が必要です。
- *ノミ・ダニの発見時は病院での対応をお願いします。
- *マーキング・排泄頻度によっては、おむつの着用をお願いすることがあります。
- *無人となる時間帯があります。常にスタッフが在中しているわけではありません。
- *原則営業時間内での対応となります。
- *吠え続ける・攻撃性の強い子はお断りする場合があります。
- *チェックイン・アウト時間の変更は事前にご連絡ください。
- *安全管理に努めますが、万一の事故・体調変化等の責任は負いかねます。
- *宿泊予定日の1週間前よりキャンセル料が発生いたします。
- *その他の詳細は事前に当施設ホームページにてご確認ください。

長野県下伊那郡阿智村智里378-1
0265-49-8719
営業時間:9時~17時/定休日:火・水

部屋タイプ	通常	休前日・特日
スタンダード	5,500円	6,600円
デラックス	8,800円	9,900円
スイート	13,200円	14,300円

専用アプリ登録で、
お部屋カメラの共有が可能♪



スタンダード |
やさしい光が差し込む
シンプルなお部屋。
小型~中型犬におすすめ。



デラックス |
広めの空間でのびのび
過ごせる。広々と使いたい
わんこ向け。



スイート |
プライベート空間で
ゆったり滞在。
超大型犬OK・多頭飼いにも



Theater room

シアタールーム

二人だけで、あの頃の思い出の映画をご覧になられてみてはいかがでしょうか。事前のご予約も承っております。※予約状況によりご希望に添えない場合がございます。

おすすめの映画。

Recommended movies

アイ・ロボット (2012年製作)

監督:アレックス・プロヤス
出演者:ウィル・スミス など

ウィル・スミス主演のSFアクション巨編。2035年のシカゴ。ロボットは人間の日常生活に欠かせない存在となっており、人間とロボットの共存は、3原則によって守られていた。ある日、ロボット開発の権威である科学者が謎の死を遂げる。その死にロボットの関与を疑ったスーパー刑事は、ロボット心理学者カルヴィン博士の協力のもと、その謎を究明していく。そして、想像を絶する恐ろしくも巨大な陰謀に巻き込まれていくのであった……。



おすすめの本。

Recommended book

ナミヤ雑貨店の奇蹟

著者/東野 圭吾 出版社/角川文庫

東野作品史上、もっとも泣ける感動作! 世界累計1300万部突破! あらゆる悩み相談に乗る不思議な雑貨店。そこに集う、人生最大の岐路に立った人たち。過去と現在を超えて温かな手紙交換がはじまる……張り巡らされた伏線が奇跡のように繋がり合う、心ふるわす物語。

ミニコラム
今どき 田舎暮らし。
その7
今年、問題が表面化したことのひとつ「熊」です。毎日のように報道されました。山のそばに暮らす人だけではなく、市街地の方にも脅威となっています。集団登校や集団下校なども多くの地域で行っているようです。
私の住んでいる場所も山間部で、山はすぐそばです。ありとあらゆる獣が降りてきます。熊の目撃情報もありました。また、今年には特に車にはねられた獣の死骸が多く感じました。獣にとって過酷な環境になっているのだと感じます。餌が少なく、里におりるしか生き延びる手段がないのです。異常気象・猟師の減少など、簡単に解決できない問題ばかりです。熊との共存は本当に難しい問題です。

文 / hide



こだわり素材そのまま
無添加ドライ

SOZAINOMAMA

Ashitapan



長野県松川町産
特別栽培 りんご 15g 900円(税込)

長野県松川町産
特別栽培 梨 15g 920円(税込)

松川産のりんご、梨を使用したドライフルーツです。もちろん無添加、素材そのままです。使用しているりんごは松川町で特別栽培にて生産されたりんごや梨です。松川町では200軒以上のりんご農家がありますが、特別栽培で育てられているのはわずか数件の農家だけです。

南信州の美味しい くだもの、ぎゅっと。

素材そのままだから、お子様のおやつにもおすすめ! またペットにも安心して与えることができます。

特別栽培とは

慣行レベル(地域で一般的に行われている栽培方法)に比べて、化学合成農薬の使用回数と化学肥料の窒素成分量がそれぞれ50%以下で栽培された農産物を指します。