

長和町プロジェクト

ヒーリング表現領域 3年 樋口まどか

目次

- 1、黒耀水とは
- 2、黒耀水 × 日本酒
コスプレサークル長和町について
- 3、コンセプト
- 4、空間の提案
- 5、食の提案

はじめに

今年の長和町プロジェクトでは、民話がテーマとなっています。いくつかの民話を比較して、水にまつわる民話が多いことに気がつき、調べていくうちに黒耀の水が有名であることを知りました。美味しい黒耀水をもっとより多くの人に知ってもらいたいと思い、今回の企画を考えました。長和町は豪華な観光地ではないけれど、忙しい日常からの解放にはぴったりの場所です。長和町を訪れる方には、この地で普段より少しの贅沢を楽しんでいただきたいです。

黒耀の水とは

超軟水・高純度・美味しい



長和町和田峠周辺は、全国でも有数の黒耀石の名産地として知られています。この黒耀石の岩盤で濾過され、湧き出ている水が黒耀の水と呼ばれています。

硬度は17度で市販のミネラルウォーターよりも純度が高く、痛みにくいことも特徴だそうで、体や胃腸の弱い人にも優しい水です。黒耀の水が引かれている広場には、大量のタンクを持って汲みに来る方も多くいるほど。豆腐や日本酒などの仕込みとして使われているところもあります。また、超軟水なので飲み物や、料理などのうまみを引き出すことにも向いているそうです。

黒耀の水 × 日本酒

上田市にある信州銘醸株式会社さんでは、黒耀の水を仕込み水として使用して日本酒の製造を行なっているそうです。こちらの会社ではドイツでの試飲会、カナダにリカーデリバリーカーを置くなど海外に日本酒を広める活動を積極的にされているようでした。

そこで、2つのポイントに着目しました。

①海外の人に日本酒は人気

②和食も人気

近年、日本の飲屋街には多くの外国人観光客の方がいらっしゃいます。そこでは”Japanese sake”という単語が飛び交うほど日本酒に興味関心を持たれている方は多いです。

また、多くの国で日本食の専門店ができるほど和食が好きな外国の方は多いという印象です。

コスプレサークル長和町

長和町には、長和町観光協会が運営するコスプレサークル長和町があります。このコスプレサークルでは、9つの撮影スポットでコスプレイヤーの通年受け入れ許可を行なっており、全国からくるコスプレイヤーは安心して撮影することができます。今年の3月には和田宿撮影会イベントが開催されており、講師の方が刃の構え方やポージングの指導もしたそうです。この講師の方は、普段は松本市のスタジオで外国人観光客やコスプレイヤー向けに殺陣体験ワークショップ等を行なっています。

コンセプト

食も含めた空間デザインの提案

日々の疲れに少しの贅沢を。

黒耀の日本酒 × 和食 + 黒耀水の空間

対象

疲れた大人、外国人観光客、オタク

空間の提案

長和町の最大の特徴は、いい意味で何もないということです。人工物が少なく、都会に住む人間からしてみれば非現実的な場所だと思います。和田宿などの古い建造物がなんの違和感もなく存在している光景は、あたり一面の大自然あつてこそ。これは現代の日本においてはとても貴重なことではないでしょうか。大都会にこのような古い建物が一軒建っていたとしても、それは一目で観光施設だと疑ってしまうように、周りの景色と違和感なく溶け込ませるのは難しいことです。古き良き日本の建造物や、緑豊かな自然、こうした要素を兼ね備えている長和町はそれだけで価値があります。現に、長和町の環境を求めて訪れる人は多くはなくともすでに一定数存在しているのです。このことから、長和町の環境自体に魅力があると考え、この特徴を生かして空間造りができないかなと考えました。



今回、私が企画したのは和田宿に設置する新しい宿泊施設の一室です。長和＝黒耀水ということで、水をイメージした涼しげな空間をデザインしました。長和の魅力は何もないことなので、部屋自体はシンプルに統一しました。何もないということは何ものにも染められるということなので、この空間を訪れる人には各々の見方で過ごしていただきたいと考えます。また、ペンライトにテレビのセット、オリジナルのキャラクターハンガーなどちょっとした小物を加えることで少しの遊び心も取り入れました。

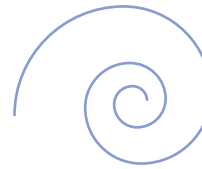


Point

- ・ 黒耀水の透明感のある味をイメージした壁
- ・ 畳と木材の涼しげな空間



ひらく！



TV+ペンライトの鑑賞会セット！
撮影後の余韻にも浸れる！

イメージキャラクター

今後の展開

→SNSでの黒耀水のPRやグッズ展開など

企画①キャラハンガー





焼き鮭定食

(ご飯、味噌汁、卵焼き、焼き鮭、だったんアイス)



韃靼そば



野沢菜入り鍋



ソースカツ丼



だったんアイス



りんごシャーベット

おーながき

お料理

- ・ 韃靼そば
- ・ 野沢菜入り鍋
- ・ ソースカツ丼
- ・ 焼き鮭定食

デザート

- ・ だったんアイス
- ・ りんごシャーベット
- トッピング

ヨーグルト

お飲物

- ・ 黒耀の日本酒
- ・ おつまみ各種
- ・ 黒耀水

食べ方のススメ



シロップに・・・だったんアイス、
りんごシャーベット

日本酒と甘みが程よく混ざり、大人でも食べやすいデザートになります。夏におすすめのデザートです。



かける・・・韃靼そば

おそばに少く振りかけることで、韃靼そばの苦味に新しい味わいを引き出します。



煮込む・・・野沢菜入り鍋

野沢菜漬けと日本酒と一緒に煮込むことで、程よい酸味と旨味を出してくれます。出汁は薄めがおすすめです。



そのまま・・・焼き鮭、ソースカツ

お肉やお魚を柔らかくするためにごく少量に日本酒を使用しています。