

全トヨタ労連 飛騨ふるさと村アクティブガイド

2021 vol.12

春・夏号

荘川Style

特集

デイキャンプを楽しもう!!



全トヨタ労働組合連合会



全トヨタ労連
飛騨ふるさと村

手軽で楽しい! デイキャンプデビューしよう



キャンプのはじめの一步は デイキャンプがオススメです!

動画やテレビ番組を見てキャンプに憧れているけれど、さまざまな道具を揃えたり、テントを立てたりするのは大変そう…となかなかはじめての一步が踏み出せずにいませんか?

そんなキャンプ初心者の方には、デイキャンプがオススメです。デイキャンプはその名の通り日中(午前~夕方頃まで)にキャンプをすることで、自然の中で遊び、簡単なアウトドア料理やバーベキューを皆でするなど、キャンプを気軽に楽しむことができます。

キャンプ場では、カセットコンロや日よけのタープ、バーベキューセットなどがレンタルできるところもあるので、道具の心配もナシ!※レンタル品はキャンプ場のHPで確認してください。

まずはデイキャンプを利用して、好きな食料を持ち込み、大切な家族や友人とアウトドアデビューをしてみませんか。



デイキャンで昼食作りにチャレンジ! 初心者でも簡単に作れる4品を紹介します。

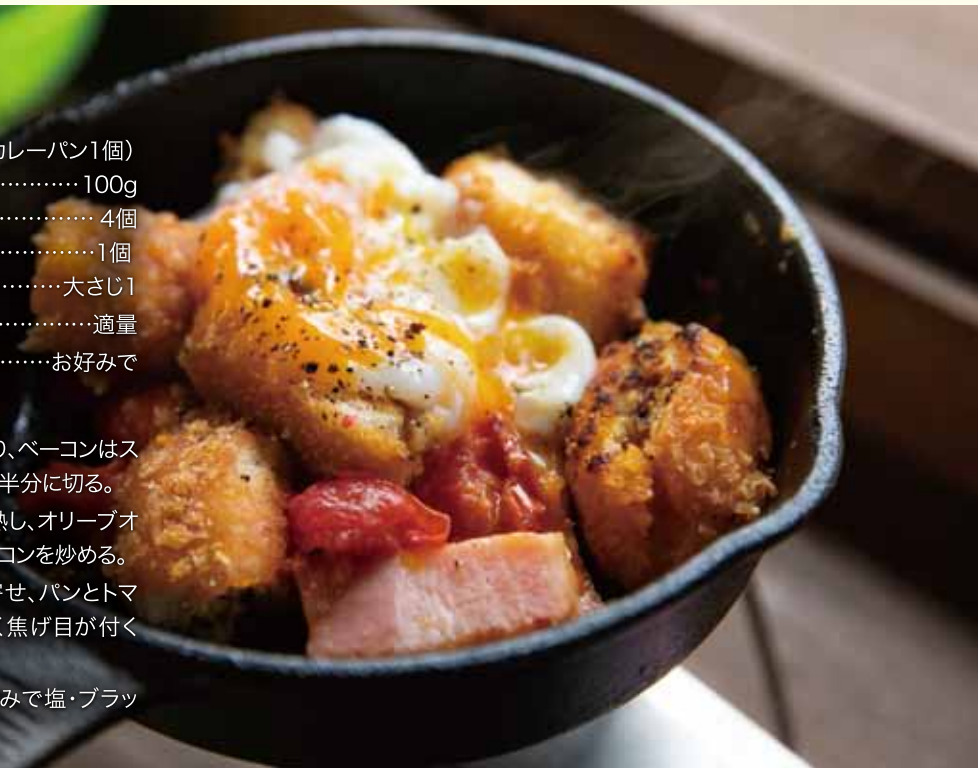
パン飯

■材料(1人前)

- 好きなパン(今回はカレーパン1個)
- ベーコン……………100g
- ミニトマト……………4個
- 温泉卵……………1個
- オリーブオイル……………大さじ1
- ブラックペッパー……………適量
- 塩……………お好みで

■作り方

- ①パンをひと口大に切り、ベーコンはスライスし、ミニトマトは半分に切る。
- ②スキレットを中火で熱し、オリーブオイルを回し入れ、ベーコンを炒める。
- ③ベーコンを中心に寄せ、パンとトマトを並べたら、程よく焦げ目が付くように焼き上げる。
- ④温泉卵をのせ、お好みで塩・ブラックペッパーをふる。



キャンプといったらやっぱりキャンプ飯!ということで、キャンプの定番アイテム、スキレットやメスティンなどを使った簡単料理を紹介。
スキレットやメスティンは、ホームセンターなどでも手に入るのので、ぜひチャレンジしてみてください。

オープンオムレツ

■材料(1人前)

- 卵……………2個
- ソーセージ……………1~2本
- タマネギ……………¼個
- ピーマン……………1個
- ピザ用チーズ……………30g
- オリーブオイル……………大さじ1
- ブラックペッパー……………適量
- ケチャップ……………大さじ1
- 塩……………適量

■作り方

- ①ボウルなどに卵を入れ、よく溶いておく。ソーセージはひと口大に切り、タマネギはみじん切りにする。
- ②ピーマンはヘタと種を切り落とし、輪切りにする。
- ③スキレットを中火で熱し、オリーブオイルを回し入れ、ソーセージを少し焦げ目が付くくらい炒める。
- ④タマネギとピーマンも加えて炒め、溶き卵を回し入れる。チーズを入れたら弱火にし、蓋をして3分ほど焼いたあと、火を消し余熱で1分焼く。
- ⑤お好みでケチャップと塩・ブラックペッパーをかけて、仕上げる。



アスパラガスとウインナーのパスタ

■材料(1人前)

- フジッリパスタ……………100g
- アスパラガス……………1本
- ドライトマト……………2枚
- ウインナー……………2本
- オリーブオイル……………大さじ2
- ニンニク……………ひとかけ
- ブラックペッパー……………適量
- 塩……………適量
- 水……………200ml

■作り方

- ①メスティンに乾燥したままのパスタ、切ったドライトマト、半分に切ったウインナー、根元の皮を剥いて3cmほどの斜め切りにしたアスパラガスを入れる。
- ②刻んだニンニク、塩小さじ1、水200mlを入れ中火で熱し、焦げつかないようにかき混ぜながら煮込む。
- ③水分を飛ばしながら、とろみが付くまで煮込む。味見をし、必要なら塩をさらに加える。
- ④お好みでブラックペッパーをふり、仕上げる。



からあげチャーハン

■材料(1人前)

- コンビニの塩おにぎり……………2個
- コンビニ等で売っているからあげ……………2個
- 卵……………1個
- 紅しょうが……………大さじ1
- アルミホイル……………40cm
- クッキングシート……………35cm

■作り方

- ①ボウルなどに卵を入れ、よく溶いてからおにぎり、刻んだからあげを加えよく混ぜる。
- ②アルミホイルを広げ、その上にクッキングシートを敷く。
- ③②に①をのせ、キャンディを包むように巻き、両側をクルッと留める。
- ④網の上で転がしながら、焦げ目が付くくらい焼けばでき上がり。最後に紅しょうがを添える。



手軽にデイキャンプが楽しめる！ 荘川町のキャンピング場を紹介。

一色の森キャンプ場



荘川ICから車で約5分、荘川の大自然を満喫できるキャンプ場が「一色の森キャンプ場」です。デイキャンプは500円(1人)で利用でき、2,000円でマツつかみ体験も楽しむことができます。セントラルロッジ前に広がる大草原には、6月～10月後半まで牛が放牧され、冬は雪遊びが可能。季節ごとにさまざまな楽しみ方ができるスポットです。

- レンタル品
- カセットコンロ(ガス付)…550円
 - 鍋…350円
 - やかん…250円
 - 包丁…250円
 - まな板…150円
 - 鉄板…350円
 - 飯ごう…250円
 - しゃもじ…100円
 - おたま…100円
 - ざる…150円
 - ボール…200円
 - ポール…200円
 - ピザ焼き道具セット(ピール、カッター、グローブ)…400円

一色の森キャンプ場

住所 / 岐阜県高山市荘川町一色
TEL / 05769-2-2823
HP / <http://isshiki-mori.com/>
デイキャンプ料金 / お一人様:500円(サイト料込)
※IN10:00～OUT17:00 ※要予約

荘川町のキャンプ場は場内の設備や、貸出品が充実しているので、デイキャンプやお泊まりキャンプにも最適。荘川町でアウトドアを楽しんでください。

みぼろ湖畔キャンプサイト



荘川町の名所、御母衣湖の目の前でキャンプを楽しめるのが、「みぼろ湖畔キャンプサイト」です。テント、タープ、焚き火台、バーベキューセットなどがレンタル可能なので、焚き火を眺めながらゆったりデイキャンプを楽しむことが可能です。今年の5月には電源、Wi-Fi、食材まで提供してくれる屋内型バーベキュー場が完成予定!キャンプ初心者の方にオススメです。

□レンタル品

- テントセット…3,000円
- 食器セット…1,000円
- バーベキューセット…1,000円 ※食材は持ち込み
- テーブル…500円
- イス…500円
- 焚き火台…500円
- タープ…700円

みぼろ湖畔キャンプサイト

住所 / 岐阜県高山市荘川町中野262-1
TEL / 05769-2-2727
HP / <https://camp.miboroko.com/>
デイキャンプ料金 /
入園料:大人250円 子ども(3歳～小学生)150円
電源付きサイト:2,500円 電源なしサイト:2,000円
※IN12:00～OUT16:00 ※要予約

オススメ プチホテル銀花 レストラン・ミニオン



麻婆豆腐 900円

本格中華が味わえます!

荘川町に本格中華が楽しめるレストランがあることはご存じでしょうか?

国道158号線沿いのプチホテル銀花にあるレストラン・ミニオンでは、飛騨地区のホテルで修業をしたシェフが、本格中華を提供してくれることで、ランチタイムを中心に人気を集めています。

注目は写真の麻婆豆腐。自家製ラー油やテンメンジャン(中華甘みそ)などで味付けされ、程よく辛みもありながら味も絶品。荘川へ訪れた際は、ぜひここでランチを! お値段もリーズナブルでオススメです。



日替わりランチ 980円



上海風焼きそば 800円
(目玉焼きのせ)



道の駅では、銀花のご主人お手製の各種みそが購入できます! くるみみそは、この地方の名物朴葉みそに最適!



プチホテル銀花 レストラン・ミニオン

住所 / 岐阜県高山市荘川町新淵578-1

TEL / 05769-2-2048

営業時間 / 11:30~14:00(ランチ)、17:00~23:00

定休日 / 火曜日

宿泊料 / 8,800円(1泊2食付)税込(プチホテル銀花)

＝ 飛騨ふるさと村の総合案内所 ＝ 「全トヨタ労連飛騨ふるさと村役場」



飛騨ふるさと村役場
室長
益戸貴美枝さん

飛騨ふるさと村の
紹介ムービーは
こちら



組合員とその家族のためのインフォメーション・センターの役割を担う「飛騨ふるさと村役場」。村役場がどんな所で、どんな活動をしているかは、「飛騨ふるさと村紹介ムービー」でチェックできます。ぜひご覧ください。

※組合員の皆さんは、旅館・民宿・キャンプ場の予約は飛騨ふるさと村役場をご利用ください。

飛騨ふるさと村役場

岐阜県高山市荘川町中畑
05769-2-3055

もっと詳しい情報はWebへ!

飛騨ふるさと村役場

検索

■定休日/毎週火・水曜日 ■時間/9:00~16:00