

## ご挨拶

草津温泉で、岩魚屋「山の湯の夏草窟」を、4月下旬に移働しました。《湯ったりまったり》できる《お休み処》です。

昭和の情緒を残し、和の意匠にこだわったお店の空間・岩魚の棲家のように、ひっそりと営業を開始しました。お食事と日本酒を楽しむお店です。これからどのようなお店に育っていくのかは、お客様次第ですが、店主の「朴念仁」は、だいぶ偏屈ものでして、独特のお料理やお酒を、リーズナブルなお値段で、気ままにお出ししたいと考えています。

### = 夏草窟の営業の方針 =

- ① お客様とお店のスタッフが。またお客様同士が。ゆったりとおしゃべりを楽しみ、コミュニケーションすることで「旅の思い出造りができる時空間」をプロデュースします。
- ② 奥の間（小ぶりの4畳半お座敷）は、「謀（ハカリゴト）の間」です。  
お客様（同志のメンバー）が他人を気にせずに、ジックリと時間をかけて、課題について没頭して議論のできる空間に仕上げました。  
草津温泉の小さな空間から、世の中を動かすような《知恵が湧き出す》ことを、お手伝い出来たら・・・と考えています。
- ③ お料理は、「溪流魚・岩魚（上品な風味が特徴の鮭の仲間）」を主要食材として活用します。このお店でつくる《仙味漫膳孀恋岩魚》の料理。まずは100種類のバリエーションを目指して・・・「平成の《岩魚百珍》」を実現したく。岩魚の塩焼き・天麩羅・南蛮揚げ・山椒風味煮・マリネ風イワナ・焼き枯らしイワナの炙り・イワナ舐め味噌・イワナの田楽・イワナ豆腐・メフン（塩辛）・イワナ玄米ご飯 などなど・・・「その日その日のお料理」をご提案してゆきます。
- ④ 上信地域の高原野菜や群馬名産品を、「山の湯だからこそ味わえる食材味覚」として体験（冒険）できる料理店・・・を目指します（クッキングの技ではなく素材についてお楽しみいただけるお店を目指しています）。

- ⑤ メインのお料理に・・・

- ① 「岩魚と地野菜の天麩羅」
- ② 「モチ豚と地野菜のシャブシャブ」
- ③ 「赤城鶏モモ肉と地野菜の鉄板焼き」



を常備します。いずれかをお選びいただいて、お席で気楽にお食事していただきます（セルフクッキング方式：鍋・グリル・天麩羅等）。

- ⑥ 「おひとりあたりのお食事のご予算」をお決めいただいてから、お出しするメニューをご談させていただきます（予算は2000～4000円レベル）。お酒代は別です。
- ⑦ 「夏草窟」は、《日本酒（・・・お米のお酒：純米酒レベル）をお楽しみいただくお店・・・お酒処》です。また《本場（飢肥・薩摩・球磨）の焼酎》も厳選してご提案いたします。

- ⑧ もちろん・・《岩魚酒》は このお店の「看板メニュー」です。土佐の「鯉の圀の純平」をベースにしています。
- ⑨ 営業時間は ・・夜：18時～23時（ラストオーダー22時）。
- ⑩ 店主が在店の時には、お昼もお客様をお迎えいたします。なお前々日までのご予約の場合は、メニュー内容についてご希望をおうかがいして、準備をさせていただきます。
- ⑪ 夜にグループで会食をされる場合は、原則として「一夜一室一客」といたします。心行くまで草津温泉の夜をお過ごしください。  
昼間は・・「お休み処」として。草津の街の散策や外湯めぐりの「基地」にご利用いただくことができます（ご相談ください）。
- ⑫ 午後の時間帯をつかって、皆様がグループで「趣味の会」を開くことが可能です。囲碁や将棋、お習字や和歌の会、お茶の会など・・ご相談ください。
- ⑬ 定休日は当面設けません。所用（岩魚飼育・自宅の用事・健康管理・買い出し・その他）で臨時休店する場合がございます。
- ⑭ 掛け売りやクレジットカード、また喧嘩狼藉はおことわりいたします。泥酔された方もお帰りいただきますので、ご容赦ください。またボトル・キープのシステムもございません。

☞ 「山の湯の夏草窟」は、飲食店営業の他に「魚介類の処理・販売の資格」を持っています。つまり・・岩魚に関する「魚屋さん兼業」です。草津温泉で、仙味漫膳孀恋岩魚の販売をいたします。草津温泉来湯の方への《山の湯の草津のお土産品》を、さまざま開発し、販売する予定です。そのラインナップについては・・次の様な製品を企画しています（これらについては・・草津温泉の旅館・お土産店からの「特注によるオーダーメイド」も可能です）。

- A) マイナス 60℃の超低温でフリーズした《鮮魚：冷凍イワナ》
- B) 焼き枯らしイワナ（干物）
- C) イワナ燻製
- D) 味噌漬けイワナ
- E) 山椒風味の煮イワナ
- F) イワナの舐め味噌
- G) イワナの南蛮漬け
- H) イワナ酒用の乾燥岩魚

お取り扱い希望の事業者様を「限定募集」いたします。



☞ オアシス合同会社は、山郷の清流を大切にして、岩魚と人々が共棲する文化を復興・振興させて、子供たちが自然と触れ合う機会をつくり、また未来の我が国の食料問題対策に寄与するべく、創設したプロジェクト会社です。

平成 30 年（初夏）  
岩魚文化の振興プロジェクト  
（オアシス合同会社 坂倉夏彦）