

A vibrant photograph of a waterfall cascading through a dense forest of green trees. The water is white and frothy as it falls, surrounded by various shades of green foliage. The scene is captured from a slightly elevated perspective, looking down into the waterfall.

Satologue.

Photo: Daisuke Takashige

Editing & Writing & Design: Naoko Tatsumi (good steps co., ltd.)

Satologue.

里
と
つ
む
ぐ、
物
語。
。

私たちは宝物のようなものに
囲まれて生きていますから、
そうしたものに気づける場所を
つくりたいなと思いました。

さとローグの建築家 堀部安嗣さん



この土地に水が流れることで、
外界とのつながりが再び生まれ、
生態系が豊かになっていくことを願います。
その流れはきつと鉄道と里山との
関係にも通じていることでしょう。

フィールド監修 彌永秀一さん



自分以外の他のものから力をもらって、
自分が生きることにつながっている、
という感覚をよく持つんです。

それが奥多摩で暮らすことの良さかな。

わさび田造成協力 わさび農家 角井竜也さん

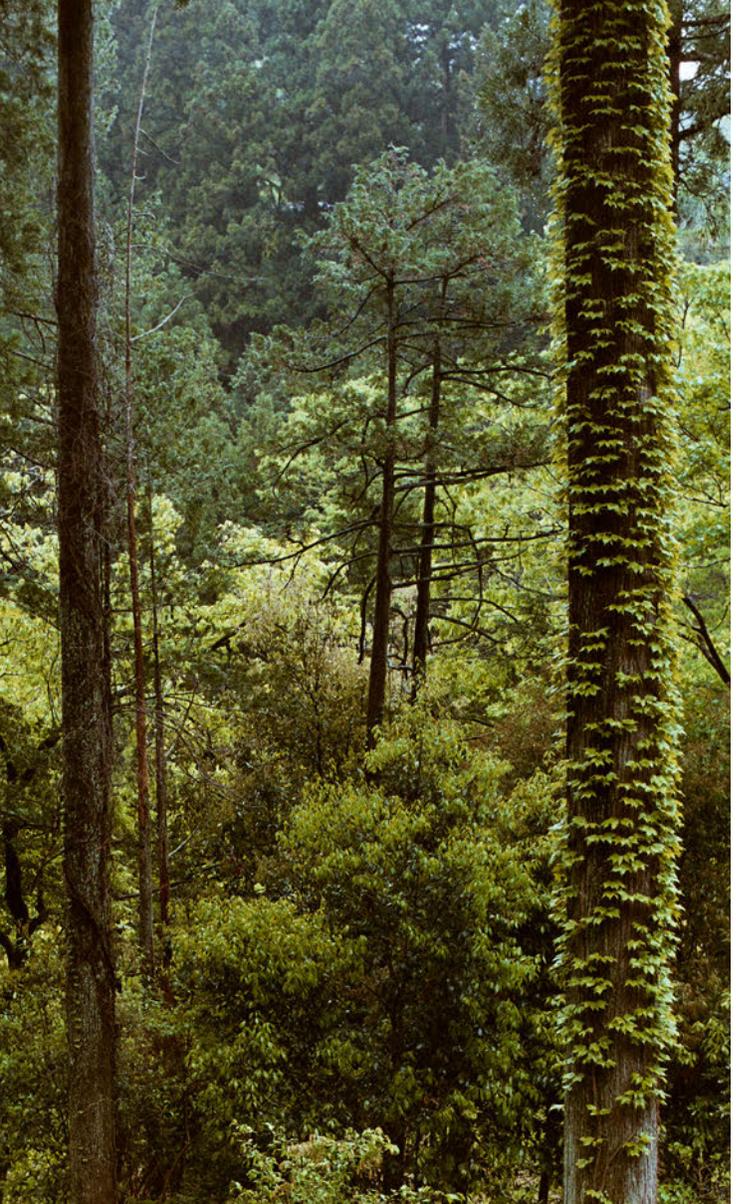


何と云ってこの自然ですね。

川があって山があって、当然そこには様々な野生の
生き物が生息しているわけです。

ここに来れば、そのどれかに会えるかもしれないという
ワクワク感が最高だなと思う。

ビオトープ監修 NPOバース 久保田潤一さん





里とつむぐ
物語。

Satologue.

ここは、JR青梅線「古里駅」と「鳩ノ巣駅」の間の「棚澤」たなざわと呼ばれる集落。北側にJR青梅線の線路を、南側に多摩川をのぞむ広い土地が、Satologue（さとろぐ）の施設です。5月16日より、レストラン棟「時帰路」ときろと、サウナ棟「風木水」ふうきすいがオープン。2025年春には宿泊棟が完成し、ホテルとしてグランドオープンする予定です。

この敷地は、昔奥多摩で栄えた林業の要所で、木材を江戸まで流すための筏を組む「土場」どばがあったそうです。大きな養魚場跡もあります。収穫までの周期が長い林業は養殖業や農業と兼業されて営まれてきたといえます。

さとろぐは、これら沿線に広がる里山のいとなみを受け継ぎ楽しむ「沿線まるごとホテル」の最初の施設。薪サウナや焚き火体験、地域食材をふんだんに使用した食を通して、木や森、自然とのつながりを取り戻すことを目指しています。養魚場跡地は自家農園やピオトープに生まれ変わり、庭にはワサビ田もあります。地域の様々な方に支えられて再スタートした土地のいとなみを体感しに、ぜひ青梅線に乗ってお越しください。



Restaurant

時帰路

ときろ

自然を愛で、
本来の自分に帰るような
食のひとときを。



里山のいとなみが滲む借景を目の前に、川のせせらぎを聴きながら五感をひらき、本来の自分の感覚を取り戻すようなひとときを提供できたら。そんな願いから「時帰路」という店名が生まれました。命名したのは、厨房を守る若き二人のシェフ。さとローグをきっかけに、青梅線沿線に移住しました。

地域の生産者の方に会い、農業を教わりながら、畑で食材を育てています。里山の文化や歴史、自然と共存してきた山間部の暮らしにふれ、料理人としても人としても、大切な感覚を取り戻すような毎日。そんなかけがえない時間を、ここを訪れる人たちにもお裾分けできたら。地域に愛され、地域の一部としてここに存在することが、お客様にとっても価値となるようなレストランを目指します。

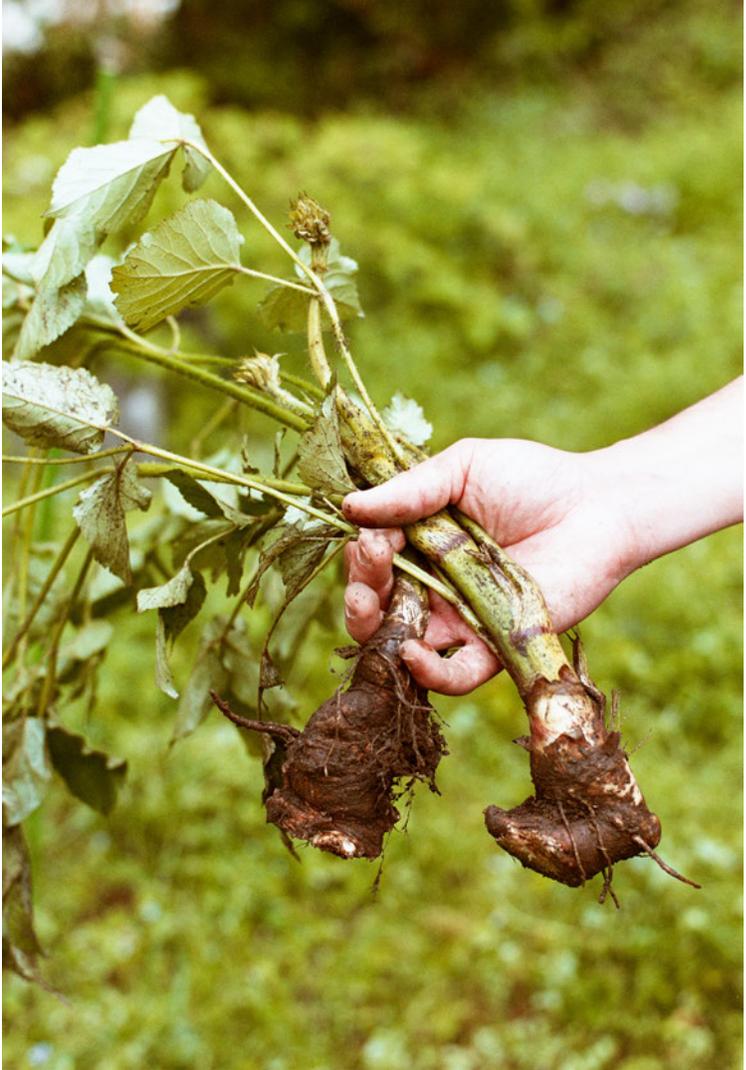




地域のつくり手から届けられる食材や、庭で採れた野草や山菜を、新鮮なままに。地元ならではの食文化を学び、一番おいしい素材の生かし方を吟味して、一皿へ。

沿線ガストロノミーは、地域で捨てられてしまうものに新たな価値を吹き込むことも目指しています。烏骨鶏の親鳥や雄鶏、ジビエとして売られる鹿のハツ、産卵後の養殖ヤマメ、小さいサイズの治助芋。沿線の食材と課題を発見し、それを料理に生かしていくストーリーも含めてお楽しみ下さい。

青梅・奥多摩ゆかりの酒蔵・醸造所で造られたお酒もご用意しております。ぜひ、鉄道でお越しください。





シェフ
駒ヶ嶺 侑太

原点は、母の手料理。

東京都出身。服部学園調理師本科を卒業後、半蔵門のフレンチ「ARGO」(現在は閉店)にて修行を積む。その後転職した「ソルト・グループ」の「The Bun」では、各地の生産者と繋がりをもち、ピーガン料理なども担当。自分が好きな料理の意味や喜びを考え続け、地域に料理で貢献する道に興味を持つ。料理人歴10年。



スーシェフ
高波 和基

いつか、食で故郷を盛り上げたい。

岩手県出身。駒ヶ嶺氏と同学。白金高輪のフレンチレストラン「ラクティブドール」(現在は閉店)で5年間修行を積み、前菜からデザートまで全般的に携わった経験が自らの料理の軸に。神楽坂のワインビストロ「レビコロ」及び系列店「ワイアンド」でシェフを歴任。茅場町の「ピストロエル」の立ち上げにコアメンバーとして参画。料理人歴10年。



営業時間 第一部 11:00-12:45 第二部 13:30-15:00 (予約制)
※第一部のみ、ご希望のお客様にお食事前の「お庭さんぽ」をご案内いたします。
料金(税込) 5,500円 + ドリンク別
※今回のランチコースは、宿泊棟開業までの期間限定でのご提供となります。

ご予約はこちら





Wood Sauna

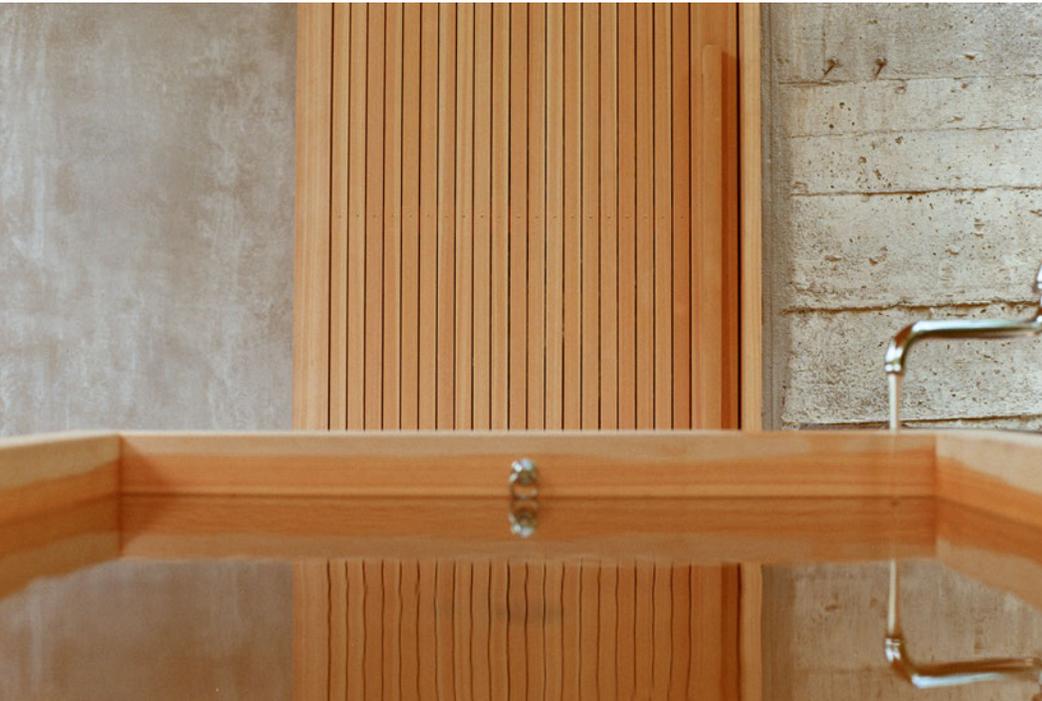
風木水

ふうきすい



空気、水、木を
五感で愉しみ、
風土とつながる
薪サウナ

林業で栄えた歴史を持ち、今もそのいとなみを続ける奥多摩の木材を薪として使った、本格的な薪サウナです。敷地の一角に佇んでいたコンクリートの倉庫を改修し、内部に木をふんだんに使用した、ユニークなサウナ小屋。水風呂は、すぐ横を流れる清らかな川の天然水を引いており、奥多摩の水の豊かさを肌で感じるすることができます。川のせせらぎと、青々とした山々の景色を愛で、ほてった体に澄んだ山の空気を存分に取り入れて、外気浴をお楽しみ下さい。





透き通るような清々しい空気
と景色に包まれる、奥多摩の朝。
この宝物のような時間をぜひ味
わっていただきたい、そんな思い
で朝からサウナをオープンしま
す。この地のすばらしい要素「空
気」「木」「水」を全身で楽しみ、
心身の無駄なものを脱ぎ捨て奥
多摩の自然とつながる、かけが
えのないひとときをお過ごし
ください。

- 営業時間： 朝の部 9:00-12:00 / 午後の部 12:30-15:30 (予約制)
- 定員： 4名 (それ以上のご相談ください。)
- 料金： 平日 22,000円 / 2名様～(3名様～+追加 7,700円 / 1名)
土日祝日 24,200円 / 2名様～(3名様～+追加 8,800円 / 1名)
- 無料オプション： 施設 1F ラウンジの貸切利用 / オリジナルドリンク / ポンチョ / ハット /
タオル / アメニティー類のご利用 / 薬草やハーブを使ったロウリュウ
- 有オプション： レンタル水着 1,100円
新鮮ヤマメの特製ハンバーガー&ポテト・ピクルス付 2,200円

※サウナの前後にランチコース料理をお楽しみいただくことも可能です。
その場合は、レストラン、サウナそれぞれのご予約が必要です。)

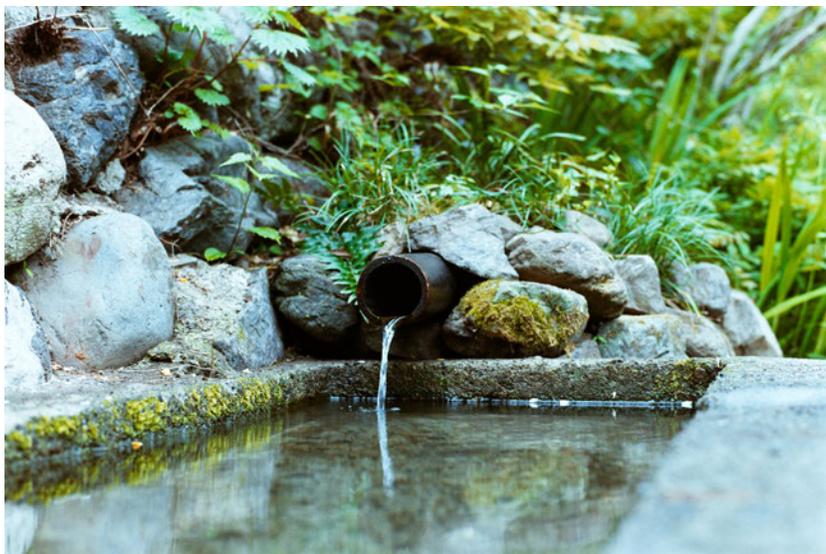
※サウナ営業時間は変更になる場合がございます。詳細は予約サイトをご確認ください。

サウナのご予約はこちら





地域のわさび農家
角井兄弟によるワサビ田



敷地全体を水路が巡る



Landscape

お庭

里山のくらしと、
生態系をそのままに。

養魚場跡の生簀に、
土を投入してつくった自家農園。
土は地元のものを使用し、
その下には敷地内で伐採した枝葉を
さらに下には砂利と炭を敷き詰め
水抜き穴への水捌けを良くし、
安定した土壌の状態を保つための
実験的試みです。



Field Map & Story

自然の摂理だけで敷地全体に水を運ぶ、養魚場の給水システム

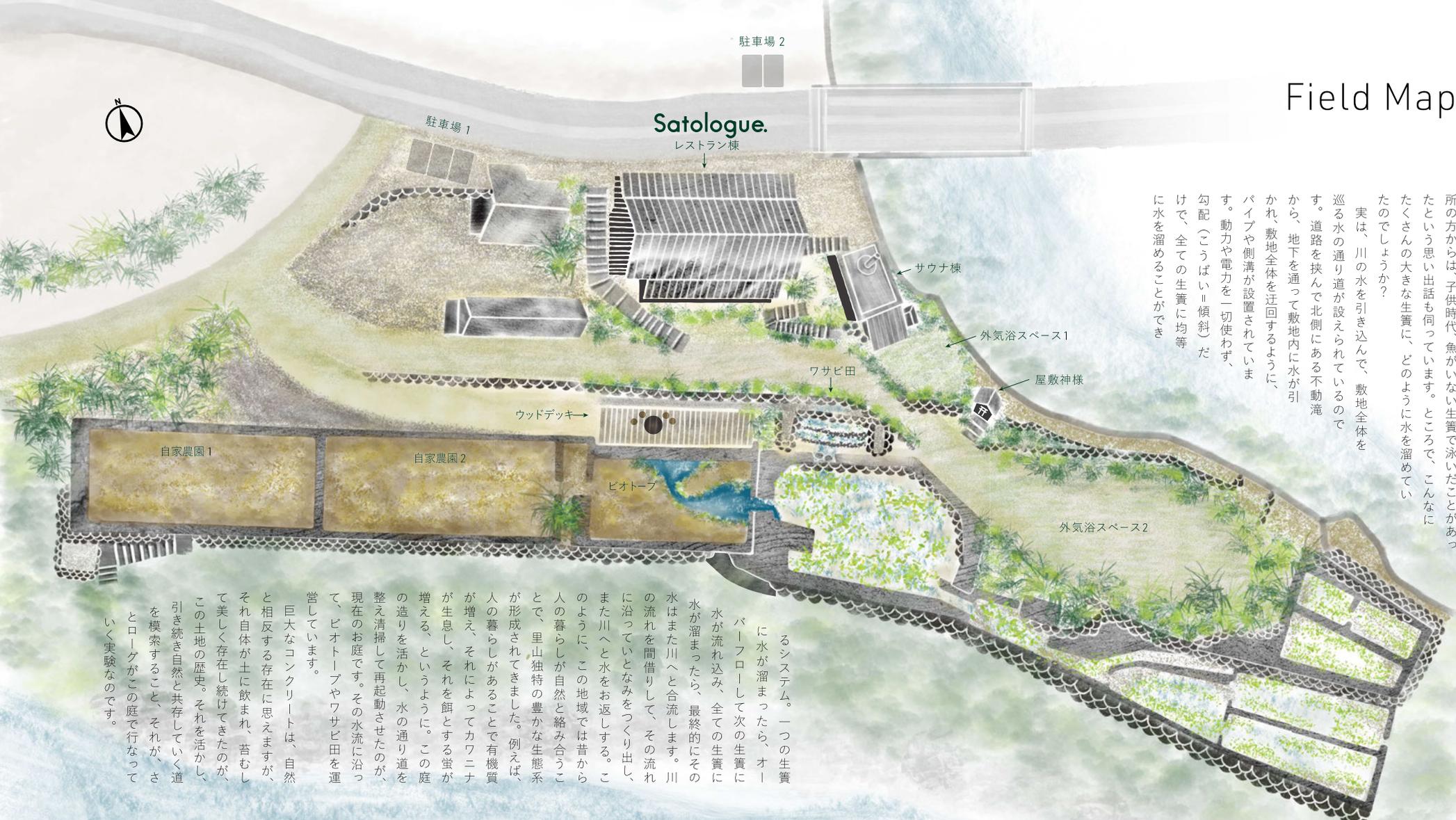
さてローグの敷地内には、大小全部で10個ほどの生簀があります。ここでヤマメなどの養殖業が営まれていたのが60年ほど前。当時はこれらの生簀には水が溜まっていて、魚も泳いでいました。ご近所の方からは、子供時代、魚がいない生簀で泳いだことがあったという思い出話も伺っています。ところで、こんなにたくさんのおいしい生簀に、どのように水を溜めていたのでしょうか？

実は、川の水を引き込んで、敷地全体を巡る水の通り道が設けられているのです。道路を挟んで北側にある不動滝から、地下を通して敷地内に水が引かれ、敷地全体を迂回するように、パイプや側溝が設置されています。動力や電刀を一切使わず、勾配（こうばい）傾斜）だけで、全ての生簀に均等に水を溜めることができます。

るシステム。一つの生簀

に水が溜まったら、オーパーフローして次の生簀に水が流れ込み、全ての生簀に水が溜まったら、最終的にその水はまた川へと合流します。川の流れを間借りして、その流れに沿っていとなみをつくり出し、また川へと水をお返しする。このように、この地域では昔から人の暮らしが自然と絡み合うことで、里山独特の豊かな生態系が形成されてきました。例えば、人の暮らしがあることで有機質が増え、それによってカワニナが増え、それを餌とする虫が増える、というように。この庭の造りを活かし、水の通り道を整え清掃して再起動させたのが、現在のお庭です。その水流に沿って、ピオトープやワサビ田を運営しています。

巨大なコンクリートは、自然と相反する存在に思えますが、それ自身が土に飲まれ、苔むして美しく存在し続けてきたのが、この土地の歴史。それを活かし、引き続き自然と共存していく道を模索すること、それが、さてローグがこの庭で行なっていく実験なのです。



施設「さとローグ」のつくり手たちインタビュー

インタビューの全文はこちらお読みいただけます。



satologue.com

自然の循環システムが
小さな輪で動いている感じ。
そういうものを止めないような
計画にしたいと思ったんです。

建築家 堀部安嗣さん



レストランの設えをどうするか、すごく悩みました。椅子に腰掛けるのか、畳なのか、悩んだ末に辿り着いたのは、掘り炬燵形式。床に近い位置で、重心を下げて食事をいただくという形でした。川の流れを見据え、この地盤のいい大地に腰を据えるような感覚で、視線を下げて景色や会話を楽しむという床座の空間構成は、いい塩梅になったのではないのでしょうか。自然の輪の中に自分も溶け込んでいるような感じがするでしょうか。改修前の座敷の造りから考えても、生活の舞台の重心は低かったと思うんです。それを今回も継承できたのではないかと思います。

実は、建築のやれることは無限にあるわけでも、創造するだけでもないんです。それこそ、ちょっとした塩梅みたいなものを的確に、間違えないということが最大の仕事で。それだけの素晴らしい素材がたっぷりあるので、これから多くの人がそういうものを誇りに思っていて、身近なものに評価を与える時代になっていくんじゃないかと思っています。その試金石になることを願って、設計しました。

インタビューのつづきはこちら



satologue.com

1万人が1回ではなく、
100人の人が地域を好きになって、100回訪れる、
そんな事業をつくりたいんです。

JR東日本八王子支社 地域共創部

会田均さん



エキナカ事業に従事していた頃、時代に乗り遅れた商品や業態が徐々に駅から姿を消していくのをたくさん見ました。「淋しいけど、しょうがない」と思っていました。でも、地域の事業に携わるようになった時、あの頃感じた淋しさをふと思いついたんです。もし地域がなくなってしまうとしたら？しょうがない、とは誰も言えないですよ。そこで、日本の大きなインフラを担う会社として、地域に対してもっと直接的に何かをしていかなければと思ったんです。

このプロジェクトは、日本を変えるチャンス秘めていると本気で思っています。地域と都市とが良い関係でつながること、地域に雇用が生まれ、永続的な循環ができれば、この地方創生モデルを全国に展開していきたい。それは僕の夢でもあります。

インタビューのつづきはこちら



satologue.com

森からここへ、ここから森へと
つながりができたら

フィールド監修 彌永秀一さん



さとローグの敷地と周囲の環境に、双方の関わり合いができたらいいなと思っています。ここにまた水が流れ始めたら、今は溜まっている泥も徐々になくなって、ピオトープの水質も良くなってくると思うんです。入口を整えることで色々な生物も流れ着いて、敷地の中の生態系に入ってくるかもしれない。水はその通り道なんですよ。電車もそうですよね。一方通行ではなくて、行ったり来たり。水も空からきて川を巡ってまた空へ戻っていく。外界と行ったり来たりという自然な関係性が、時に訪れる人の目も楽しませてくれるだろうし、小さな関わりが少しずつ繋がって、良い循環が生まれるきっかけになればと思って、庭を整備しています。しかもそんな庭を、この地域に移住した若い方たちが運営していくなんて、なんかいい話じゃないですか。

インタビューのつづきはこちら



satologue.com

さとローグは、
地域の生物多様性と魅力を
向上させる場所になっていく
のではないかと思います。

ピオトープ 監修

NPOバース 久保田潤一さん



きっといろんな生きものが来てくれるだろうなど、穴を掘りながら想像してしまうんです。それがピオトープをつくる楽しさですね。奥多摩には、東京ではまず見られない激レアのアカハライモリなどがまだ生息しています。奥多摩のような山がちな場所だと、平らな場所が少ない。水溜りで産卵をしたい生きものにとっては、このピオトープは良い場所になるだろうと思います。生きものって食物連鎖で様々な関係性がありますから、一つの生きものが来ればそれに連なるいろんな生きものがやってくる可能性があります。水辺の生きものだけでなく、哺乳類など森の生きものたちの水飲み場になったり。そのために、どこにどんな木を植えるかとか、ちょっと巣箱を置いて自然観察するようなことがあってもいいかなとか、色々な可能性を想定してワクワクしています。

インタビューのつづきはこちら



satologue.com

このワサビ田を源流のようにして
庭が全体が潤っていくという
ストーリーができれば
楽しいですね。

ワサビ田造成協力・わさび農家
角井仁さん、竜也さん



その土地の風土できあがったものが文化になっていくと思うので、その場所のものを使うということを常に意識しています。奥多摩式というワサビ田の造成の仕方があるんです。僕たちの先輩たちがもう70代なので、技術を教わって環境を使って、つないでいけたらないつも思っています。



農家の方は、農作物を作っていない時でも、畑の中の石を拾ったり色々なケアをして、畑を育てていくんです。このワサビ田も畑自体を育てていけたらと。わさびという小さな原石も、シェフが調理することでおいしいダイアモンドになって、お客様が喜んでくれたらいいなと思います。

インタビューのつづきはこちら



satologue.com

番頭たち

4名の若き移住者が、さとろーぐを運営していきます

秋山 拓実（マネージャー）

駒ヶ嶺 侑太（シェフ）

縁あって奥多摩に移り住み、早2年。これまで沢山の優しい出会いに恵まれてきました。奥多摩といえは夏や秋が観光シーズンではありませんが、寒い冬にも、雨の日にも、何気ない日常に里山の美しさが光っています。これまで自分が味わってきた里山の暮らしの豊かさを伝えたい。そんな想いを胸に、この土地の豊かな自然の中で育まれてきた歴史や文化の「かたりべ」として、皆様をお迎えできる日を楽しみにしております。

奥多摩に移住してから、地域の方に教わりながら、初の農作業に挑戦しています。畝を立てたり、苗を植えたり、原木から椎茸を栽培したり。敷地の庭の自家農園から、新鮮な地場のお野菜をご提供したいと思っています。奥多摩でわさび農家として活動するわさびブラザーズさんに、「共に奥多摩を盛り上げる仲間」といっていただき、胸が熱くなりました。食についてももっともっと追求し、食を通して奥多摩の良さを皆様にお伝えできたらと思っています。

末水 ゆかり（サブマネージャー）

高波 和基（スーシェフ）

私は商売人の娘として生まれ、幼いころから人の話を聞くのが好きで、「いらっしやい」の言葉が心地いいと感じていました。自分がどのように生きていきたいかを考えたとき、昔ながらの知恵を身につけて、心もからだも豊かな暮らしをしていきたい。それが仕事とつながれたら、という想いで探し続け、出会えたのがさとろーぐでした。魅力ある人や文化を「かたりべ」としてつなぎ、誰かのふるさとなるような場所を作っていけたらと思っています。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

料理を始めた頃から、いつかは生まれ育った地元に戻り何か地域に貢献できたらと思っています。今回青梅線沿線に移住して、奥多摩という里山の暮らしや文化が根付く土地でのチャレンジに胸が高鳴ります。直接生産者の方に会い、出荷までの苦労や想いを知ったり、普段気にも留めなかったところに生える食材の生態を学んだり、地域に長く住む方との関わりから土地の魅力を知ったり。そんな体験が、人として、料理人として、大きく成長できるチャンスだと感じる毎日です。



Satologue.

さとローグ青梅

レストラン 時帰路 (ときろ)

サウナ 風木水 (ふうきすい)



東京都西多摩郡奥多摩町棚澤1

JR 青梅線「古里駅」徒歩 15 分

JR 青梅線「鳩ノ巣駅」徒歩 20 分

※鳩ノ巣駅には電動アシスト自転車 (HELLO CYCLING) 及び電動トゥクトゥク (Emobi) を設置しておりますので、地域を周遊しながらレストランまでお越しいただけます。

HP : <http://satologue.com>

Instagram : Satologue

本冊子の情報は、2024年5月現在のものです。料金、営業時間、定休日などについては変更になる場合があります。掲載の写真などは全てイメージです。

