

A photograph of a pond with reeds and a frog. The water is clear, showing rocks and some small fish. A frog is visible near the reeds on the left. The text "Satologue." is overlaid on the image.

Satologue.

Photo: Daisuke Takashige、Kazuhiko Hakamada

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

Satologue.

里
と
つ
む
ぐ
、
物
語
。

駅は、里の入り口。



とある駅で開催されたイベントで、御年80代ほどの老夫婦が1枚の古い切符を見せてくださった。その駅ができた当時、初めて買った切符だという。数十年もの間それを大切に持っていたご夫婦の思いに、鉄道に関わる者として胸が熱くなる。

沿線の小さな駅にも物語はあり、降り立てばそれに出会うことがある。白丸駅や川井駅のホームには、いきいきと花が咲いている。近所にくらす人たちが、毎日のように花に水をやり、ホームを箒で掃いている。沢井駅のすぐ横の保育園では、園児たちが元気よく電車に手を振る。それに汽笛を鳴らして車掌が応える。たわいもなく、わざわざ語られることもない沿線の日常のワンシーンには、人から人への気持ちの受け渡しが確かにある。そんなシーンが蓄積して、駅の雰囲気形成されるのか

もしれない。

通る人が多くなれば、山に道ができるように、集落があり、くらしが栄えたところに鉄道が走り、駅ができる。人が通らなくなれば、道はなくなり自然に還っていく。それが必然なのかもしれない。

しかし、確かにそこにあつた情緒は、その土地のどこかに宿り続けていると思えてならない。駅は人のくらしのさやかな舞台。そこで受け渡されたたくさんの気持ちに思いを馳せてみる。

駅で里の人と出会い、駅を入り口として、里にいざなわれる。そんな風に旅を始めてみると、感じられる情緒があると信じている。

ようこそ、無人駅から始まる、さとりーグの旅へ。

(JR八王子支社・会田均氏談)



Satologue.

Satologue.

さとログとは

さと（里・郷）と、話を意味するログ（-logue）を掛け合わせた造語。

ログ（-logue）は、ダイアログ（会話）、モノログ（独り言）、プロログ（序章）、エピログ（終章）などに使われる接辞。

語源は、「集めること」、さらに派生して「話す」とことを表わす。

・

里の人と出会えば、「会話＝dialogue」が生まれるかもしれない。

自然や暮らしにふれて、「自分との対話＝monologue」が深まるかもしれない。

あるいは、ただただ土地の空気感に包まれて非日常の「空想＝ideologue」に浸れるかもしれない。

里のストーリーをひもといて、「対話＝logue」を創り出すこと。

そしてここに来るすべての人が、里に宿る情緒を感じ、

それぞれの形でログ（-logue）を楽しむこと。

それが、Satologueが目指す世界です。

施設「さとログ」のつくり手たち

P51

とある日の食材とつくり手たち

P37

庭

P33

空間

P23

三拍子そろった、世界遺産的サウナ「風木水」

P17

沿線ガストロノミーのレストラン「時帰路」

P13

里のローグー三

P7

Satologue.

昔、ここは「土場」だった。

改装前のさとローグは、ご近所に住む滝島さんの邸宅だった。その部屋の隅に、額に入ったこの写真が保管されていた。滝島さん曰く、大正から昭和初期頃の、対岸から見た写真ではないかとのこと。木材を下流まで流すため、河辺で筏を組む木材の集積所「土場」。林業が栄えた時代のいとなみだ。積まれた木材はこの場所から現在の大田区あたりまで流されていたそうだ。いくつもの宿場に寄りながら何日もかけて。さとローグの近所にある「寸庭橋」の周辺も、宿場や飯屋で賑わっていたという。林業の最盛期は、山があれば金になった。一度木材を積んで川を下れば大金になり、それを江戸で使い果たして帰ってくる若い衆もいたそうだ。昭和以降、鉄道が川に代わって林業を支えた。

奥多摩の山間地域が川で街とつながることによって栄えた林業の要所。それが、さとローグの土地の記憶だ。



里のローグ その一



里のログ その二

養魚場と畑

林業は兼業でいとなまれることがほとんどで、林業従事者は皆、山の仕事と農業などを掛け持ちして生計を立てていたという。さとログの庭にある巨大コンクリートの建造物は、養魚用の生け簀。やまめや虹鱒などが育てられていたそうだ。家主の滝島さんが小さい頃は、夏、よく魚がいない生け簀に飛び込んで泳いだという。

整備前、コンクリートは苔むして、まさに自然に飲み込まれようとしているように見えた。自然と人のくらしが絡み合うように共存してきた、急峻な山間のくらし。その象徴のようなこの生け簀の中に、炭や砂利、敷地内で伐採した枝葉を何層も重ね、土を被せ、新たな層をつくることで、さとログの新たなイメージが始まった。今ではシェフや地域の方が、自家農園となった生け簀の中の土で、野菜を育てている。



里のログ その三

山の循環に参加する

林業のいとなみの時間軸が興味深い。無節のまつすぐな材をつくるために行う「枝打ち」は、春は新芽が出る前に、秋は雪が降る前に必ず。その日が雨なら山には入らず、工具の手入れをしたり、休んだり。「孫のために」と苗木を植え、おじいちゃんが育てた木を斬る。天気、季節、先祖、子孫。自然と時の流れの中で、人間にできることを行う。

奥多摩では今でも林業がいとまれている。外国の材の流入で、厳しいビジネスではある。しかし、この土地のくらしの中では山と人とのいとなみが当たり前のように根づいている。集落を歩いていると、切り揃えられた薪がよく庭先に並べられている。焚き火や薪サウナは、木材の良さを肌で感じられる、最も原始的で、最も奥深い行為なのではないか。地元の人材を消費することで、山のいとなみにささやかに参加したい。



Restaurant

時
帰
路

ときろ

ふるさとへ、
心が帰る
路となる。

さとローグの厨房を守る二人のシェフ、駒ヶ嶺氏と高波氏は、調理師学校の同級生で、さとローグをきっかけに青梅線沿線に移住した。都内の料理業界で、昼夜も分からなくなるほどの忙しさを10年ほどこなし、ふと日本の里山地域に興味を持った。全く未知だった奥多摩という地域に飛び込んで2年目。地域のつくり手や食材、この土地の特徴、すべてゼロから、手探りで知ることから始めた。庭の畑しごきは、ご近所の方の手ほどきを受けながら、作物として育ててみることで、食材について初めて分かることも多い。うどやうい、蕨などの旬のおいしさ。地元の人がお茶にして飲んできた野草の安らぎ。原木しいたけの味の濃さ。野菜の花には、野菜の味があること。

現在さとローグの食材は、庭の畑、川の魚、そして、奥多摩の地から東はあきる野市までを含む多摩川流域の、思いのあるつくり手たちから届けられている。つくり手の方々に会いに行き、ものづく



りの現場で会話する時間が、今は一番楽しいとシェフたちはいう。畑に行くと、メニューが浮かぶ。話すことで「困りごと」を知ることも多々ある。例えば、烏骨鶏は優秀な食材であるにもかかわらず、市場的には卵の方が人気で、肉が捨てられてしまうこともある。産卵用の養殖ヤマメも、卵を産み終わると売り先がなくなってしまう。畑のすみに、奥多摩固有の「治助芋」が山のように積み上げられているのを見た。小さすぎるサイズで、規格外に振り分けられてしまうものだという。

この土地にくらし、土をさわリ、人と話すことで学んだことを皿の上へ、心を込めて生かしたい。そうすることで、ふとふるさとに帰ってきたかのように、食を通してこの土地とつながるひと時を過ごしてもらえたら。

地域の食材を発掘し、そのストーリーと共に提供する「沿線ガストロノミー」。シェフたちによる探求は続く。





Wood Sauna

風木水

ふうきすい

「これは世界遺産ですね」

さとローグの建築家である堀部安嗣さんが、冗談混じりにそう言ったのは、敷地内に佇んでいたコンクリートの物置小屋だ。隣の土手の傾斜を延長したように、片側の壁が斜めにつくられ、何とも言えない趣を醸し出している。

この「廃屋」感のある小屋は、当初客室に改修するという案もあった。しかし、堀部さんもチームメンバーも、ある時からサウナ小屋にしか見えなくなかった。熱やエネルギーだけでなく、香りをはじめとするリラックス効果、蓄熱と調湿作用など、木材の底力を感じるのに最適な方法の一つが薪サウナだとしたら、この小屋のほどよい密閉具合と保温性能は、サウナとの相性がベストマッチと言えた。

堀部さんは大のサウナファンである。その出会いは、十数年前に訪れたフィンランド。以来世界各国や日本各地のサウナを体験してきた。堀部さん曰く、良いサウナとは、「良いクオリティで三拍子が揃っていること」。三拍子とは、サウナを楽しむ三要素である「サウナ、水風呂、外気浴」だ。つまり、サウナ小屋の造りが良く、水風呂が心地よく、外気浴の環境が最高！というサウナは、（堀部さん基準では）あまり多くはない。

「風木水」のサウナ小屋は、木材が非常に分厚く贅沢に使われている。サウナ小屋は、取り替えられることを前提として表面のみに木材が貼られることも多いが、一歩足を踏み入れれば、小屋の内部の空氣の潤い、木の香りと温かさを肌で感じることができる。「どんなに文明が発達しても、木材よりも良い素材は生まれない」と堀部さんは語る。内部の壁面や床に敷かれた鉄平石も蓄熱には拔群だ。

屋外に設けられた、檜の浴槽に流れているのは、裏手の不動滝から引いたもの。もともとこの敷地にあった、養魚場の生け簀への給水システムを再建して利用している。

例えばフィンランドは日本と違い、平坦な森がずっと続くような地形だ。水とえば溜まった水しかなく、サウナ後にはそこに飛び込む。奥多摩のように急峻な地形に流れる水は、常に動いている。常に動いていて止まらない水は清潔で清





らかだ。都会で暮らしていると「動く水のありがたさ」などなかなか気づけない。多摩川上流の清らかな水を、常に循環する流れの中で肌身に取り入れられるのが、ここにある豊かさだ。

ざぶんと水風呂から立ち上がったら、生まれたてのように「ととのった」心身で山の空気を感じたい。目をつぶると、特に春先は、驚くほど多くの種類の鳥のさえずりが聞こえてくる。土と木々の香り。遠くに沢の音。空気をいっぱいに吸い込んで、サウナ「風木水」が完成する。





柳、杉、樺、桜。お部屋の
名前は、その部屋の窓から見
える木々の名から。

Rooms

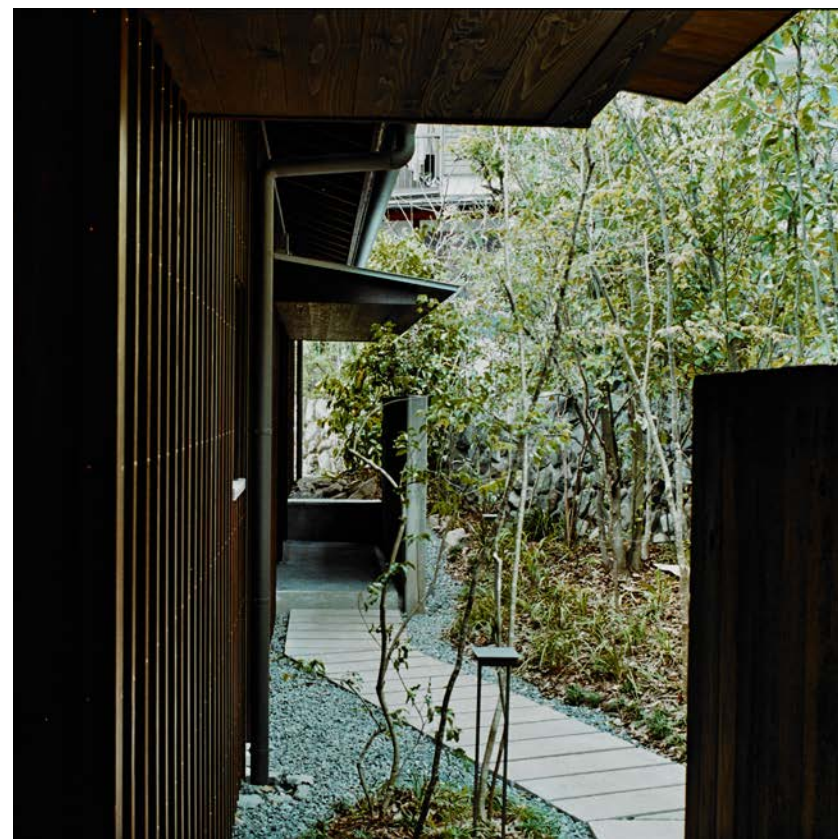
空間





Yasushi Horibe
 min

奥多摩の厳しい自然の中でも安心できる、繭の中のような空間をイメージしてつくられた客室。ボールド天井の形状と、ベッドルーム↓居間↓テラスへと、少しずつ床のレベルが下がっていることから、自然と窓の外へと意識が誘われる。外界から身を守る殻のようなサンルームのテラスは、解放して外の自然と一体的にも、引き戸を開けて部屋延長としても楽しめる。四季に合わせて思い思いに過ごしてほしい。



河辺の急峻な斜面に佇むさとログは、上から下へ向かって5つの階層を持つ。一番上は、集落の道に接する入り口とレストラン（仮に1Fとする）。2つ目は、少しプライベートな宿泊客専用のラウンジ（B1とする）。数段下がって完全にプライベートな客室（B1.5）、更に下がってサウナ小屋（B2）、次に、畑とビオトープ（B3）、最後に、多摩川だ。

入り口となるレストランが、地域の方や食材など様々な人とモノが行き交う開かれた階層だとするならば、ラウンジと客室は上階よりもプライベートが約束された空間だ。その次の階層に行けば、サウナで裸になつて自然と人と、そして自分と付き合うことになる。更に下は、人のくらしと自然が共生した畑のいとなみや、奥多摩の生態系にふれる養魚場跡地がある。最後に、おそらく永い年月を経てずっと変わらない草地や岩盤、街とつながる

川へ。さとログの階層は、地域の根っこをめがけて潜っていくようにも、同時に外に開かれていくようにも感じられる。思えば山間のくらしにも同じように階層があったのではないか。周囲を見れば、家々は急峻な山間の土地を縫うように巧みに建てられ、傾斜のレベル差をうまく生かしてくらしがいとなまれている。かつての滝島さんのお宅は、畳が広がる日本家屋で、床座がくらしの舞台だった。畳に座ると、ちょうど川が美しく見えるお家だった。さとログのレストランにある窓辺のカウンターは、当時の目線を継承して造られている。

深く潜つてその土地を知る。さとログが、沿線地域にとつて、そんな新しい駅のような存在になればと願う。そんな駅が増えれば、訪れる人にとつて、地域がもっと近くなるはずだ。





朝の静けさに飲み込まれていく、
鉄道の音が心地よい。

やがて山間から徐々に朝陽が射して、
里山のくらしでは貴重な

日照時間が始まる。

Landscape
庭



さとリーグの敷地内には、大小全部で10個ほどの生け簀がある。ここでやまめなどの養殖がいとなまれていたのが60年ほど前。当時はこれらの生け簀には水が溜まっていて、もちろん魚も泳いでいた。こんなにくさんの大きな生け簀に、どのように水を溜めていたのだろうか。実はこの土地には、川の水を引き込んで、敷地全体を巡る水の通り道が設えられている。道路を挟んで北側にある不動滝から地下を通過して敷地に入り、全体を周回するようにパイプや水路があるのだ。一つの生け簀に水が溜まったら、オーバーフローして次の生け簀に水が流れ込み、全ての生け簀に水が溜まったら、最終的にその水はまた川へと合流する。動力や電力を一切使わず、勾配だけで、全ての生

け簀に均等に水を溜めることができるシステムだ。さとリーグの庭では、もともとあった水の通り道をきれいに清掃して再利用し、その水の流れに沿って、ワサビ田やビオトープが造られた。

この地域では昔からこのように、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た。例えば、人のくらしがあることで河川の水に有機質が増え、それによってカワナナが生息し、それを餌とする蛍が増える、というように。

川の流れを間借りして、その水流の恩恵でモノをつくり出し、最後にはまた、川へと水を還す。そんな里山らしいいなみを継承することで、人と自然が共存するくらしのあり方を模索したい。





野山は食材の宝庫。
 地元の人と連れ立って
 シェフたちが山に入ると、
 とっさり一袋。
 流通しないため
 あまり知られていない
 奥多摩の蕨は絶品だ。

とある日の食材とつくり手たち





ぷるぷるで、一般的な鶏卵より、少し小ぶりの赤みがかった卵黄。さっぱりしながらも旨味が強く引き締まった肉質。コクのある出汁。残りの卵白と牛乳を合わせた真っ白なのに濃厚なプリン。これらの料理により、一尾丸ごと余すところなく使われているのは、立川で育てられた、原種の烏骨鶏に近いブランド鶏。

おいしい卵は、雛から育てる

東京うこっけい・伊藤彰さん（伊藤養鶏場）

立川の伊藤養鶏場内の建物の一室。「東京うこっけい」の雛たちが、一生懸命餌をつついている。扉を開けると、ふわりと温かい空気が流れ出る。まだ体温調節がうまくできない幼雛期の雛たちは、24時間体制で、2時間おきに見守られながら大切に育てられる。その隣には、成鶏たちの鶏舎が。ちょうど産み始めの小さな烏骨鶏の卵がちらほら見える。

伊藤養鶏場では生後すぐの雛から引き取る。体づくりから鶏と関わるためだ。日齢に合わせて、独自の配合で餌を調整し、体の内側から吸収力を高める。健康体なため成長スピードが早く、必要になるワクチンも少ない。育雛率はほぼ100%*だという。雛から関わり、最後にお肉にするまで命に責任を持つ。それがこだわりだ。日本ではなぜ、生卵をこんなにおいしく食べられるのか、伊藤養鶏場を見学するとその理由が分かる。日本のすごい技術、立川にあり。

*育雛率：雛の生存率。「～100%」とは、雛の購入時、余剰分として何羽か余分に納品された個体を差し引かない割合。



お庭でとれたもの、
ご近所さんからいただくもの、
多摩地域のつくり手のもの。
季節を最もダイレクトに感じられる
野菜を大切にしたお皿に、
つくり手の思いを添えて。

繁昌さんとの、畑時間。

有機野菜・繁昌 知洋さん（繁昌農園）

畑の中で聞く繁昌さんの言葉は、人間を野菜や虫の目線に引き寄せる。「虫は常に弱った野菜につくんです。弱った命を土に還してあげるため。生命力が強いものにはつきにくいですね」。

―繁昌さんが畑で実感する命の循環だ。

一見枯れているように見える葉にも香りはある。根が生きていれば、春にまた生えてくるハーブたち。のらぼう菜の「のら」は野良犬の「のら」。野生化したものの方が甘味が強い。寒暖差に耐えるため、糖を蓄えるから。―畑には、植物の生命力が溢れている。

食べる楽しさや、野菜の成長過程を広めたい。そんな思いで繁昌農園を開園して9年目。畑や学校で、食や農業体験イベントも定期的に開催する。顔と理念の見える有機栽培で、都心部の固定客も多い。

畑に入った後の服には、くっつき虫がびっしり。「これは植物の生存戦略ですからね」。人間や動物にくっつくことで、必死に種子を遠くまで飛ばそうとしている。そう聞くと、なかなか落ちない種子たちも健気に見えてくる、そんな畑時間。

「めっちゃくっちゃうまいです」

有機野菜・清水雅大さん（とのわファーム）

ご自身の畑の野菜を、うまいよ！とここの清水さん。それもそのはず、育てるのはいつも、自分で食べておいしかったものに限り。

コロナ禍を経て、「残り半分の人生はこれまでと違う山を登ってみようと思った」という清水さん。畑という場があることで、人生が豊かになったと実感する日々だ。「畑を通して地元の人と仲良くなった、自然環境のことを知ったり」何かとの輪を広げたい、という思いで始めたとのわファームも4年目。年間60品目はとを育てる傍ら、イベントも定期的に開く。いつもさとローグのシェフたちに、土づくりの話や、野菜の育て方、食べ方まで色々教えてくださる。里芋麻婆にケールチップス。思わず試したくなる料理アイデアも会話の中で続々と登場。野菜好きで、料理好き。畑には、清水さんの野菜愛と、みずみずしくて旨みも濃い葉物野菜が生き生きと光っていた。



「変わり種を、広めたい」

有機野菜・野村夫妻（野村植産・東京西洋野菜研究会）

多摩川とその支流秋川が交わるあきる野。閑静な住宅街に「たね」という看板が。最近ではあまり見かけなくなった、まちのタネ屋さんだ。店の外には種苗が並び、店内には所狭しと種の袋が。「にんじん」、「きゅうり」。昔ながらの写真付きの種の袋に混ざり、時々おしゃれなパッケージや手拭いが。聞くと、「これは渋谷で売っているやつで…」。「吉祥寺のマルシェでも…」都心の地名が次々と飛び出す。店を経営する野村夫妻は、種の普及のために自分たちの栽培技術を磨こうと就農。今では、有機肥料で育てた西洋野菜を、さとローグも含め幅広く出荷している。さらに新たな品種を広めたいと「東京西洋野菜研究会」の事務局を担い、マルシェやイベントの企画開催も手がける。

朗らかで、どこか人を和ませる野村夫妻の出会い、今はなき吉祥寺のとあるバー。音楽が昔からの共通の趣味で、毎週立川で開催するマルシェにはミュージシャンを呼んだりもする。



「次はいつ（畑に）来るの？」「最近あんまり来れてなくてすみません」と会話する清水さんとシェフ。



畑で野菜を味見すると、メニューが浮かぶ。



迫力のある大きさ。
すりたては、瑞々しく、
爽やかな辛みが駆け抜ける。

つくり手 ————— 食材

「生きることは、五感を使うこと」

奥多摩のわさびに惚れ込んで移住した角井兄弟は、地元の方の意志を継いで、古いワサビ田を再生させ、管理している。段々に連なるワサビ田の石積みは、地元の人に教えを請い、昔の人と同じやり方で手で積み上げたもの。今では奥多摩の集落のあちこちへ呼ばれ、崩れた石垣を手積みで修復するほどに。

「それぞれの五感で、ワサビ田を感じてほしい」。奥多摩わさびや水の素晴らしさを世界へ伝えたい。熱い思いを胸にワサビ田ツアーも開催している。

奥多摩わさび (TOKYO WASABI BROTHERS)

清流をたっぷり吸い上げたわさびは、ハツとするほどのみずみずしさがある。続いてツーンと鼻をつく香り。ツアーの中で、森の空気といただくわさびご飯のおいしさは格別だ。





「魚が元気な季節は最高です」

奥多摩やまめ・西方亮さん（小河内漁協）

サーモンのように淡白。淡白ながら旨みが強く、川魚特有の臭みが全くない。そんな希少な養殖やまめ「奥多摩やまめ」のお刺身を観光客として食べ、そのおいしさに衝撃を受けたこと。それが、西方さんの現在の職に就いたきっかけだ。移住2年目。奥多摩の西端、小河内にある養殖場をひとりで切り盛りする。すぐそばには森が広がる。生簀の水質の良さは飲めるほどだ。

新潟の田んぼの中で育った。昔からサーモンが大好きだった。ビルに囲まれ都心に暮らしていたこともある。今のくらしで囲まれるのは森の木々。この仕事为天職だと感じている。衰退産業と言われる水産業で、豊かに暮らしていることを証明したい。それが夢だ。



つくり手 ————— 食材



臭みの全くない、
奥多摩特産を誇る川魚。
刺身でも、なめろうでも。
コンフィで骨までも。

奥多摩やまめ



あきる野の自然の中で、
手塩にかけて育られる
最高級の和牛。

「いの子はいい牛」

東京和牛・竹内孝英さん（竹内牧場）

「東京和牛」というブランド牛をご存知だろうか。岩手県の広大な自然の中でのびのびと育った黒毛和牛の雌の素牛を、東京都あきる野市で20カ月肥育し、さらに「A5ランク」の取引規格に該当したものだけが、「東京和牛」と呼ばれる。東京の新たな牛肉ブランドとして、2023年から販売を始めたのが竹内牧場だ。健康で、良い牛は、骨格が美しい。「背中にちゃんと牛らしい凹凸が見える」と竹内さん。牛の幸福度を優先した環境で、一頭一頭の発育に合わせた餌の配合も調節。優しくブラッシングしながら、牛の体や呼吸を観察し、手でさわって健康状態を確認する。竹内さんの牛舎での一日は、牛との対話で始まり、対話で終わる。



つくり手

食材

施設「さとログ」のづくり手たち

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す。川の流れを見据え、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とか。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。元々のくらしの景色を継承することもできたのではないかと思っています。

実は、建築が実現できることは無限にあるわけでも、創造することでもないんです。それこそ、ちょっとした塩梅みたいなものを的確に、間違えないことが最大の仕事で。美しい自然や文化など、素晴らしい素材がこの土地にはたっぷりありますから。これから多くの人が身近にあるものに誇りをもって、評価を与えていく時代になると思っています。その試金石になることを願って、設計しました。

1万人が1回ずつではなく、

100人の人が、その地域の良さを知って、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出したんです。もし地域がなくなってしまうとしたら？「しょうがない」とは言いたくないと思いました。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、持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。

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



さとろーグの敷地と周囲の環境に、双方向の関わり合いができたら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っています。入口を整えることでいろいろ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。電車もそうですね。一方通行ではなくて、行ったり来たり。水も空から来て川をめぐ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つながって、良い循環が生まれるきっかけになればと思っています。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。

さとローグは、
地域の魅力と生物多様性を
共に向上させる場所にな
っていくと思います。

ビオトープ監修
NPOバース 久保田潤一さん



きっといろいろな生きものが来てくれ
るだろうなと、穴を掘りながら想像して
しまうんです。それがビオトープをつく
る楽しさですね。奥多摩には、東京都心
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。このよ
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、このビオトープは良い場所にな
るだろうと思います。

生きものには食物連鎖があって、それ
ぞれがさまざまな関係を結んでいるので、
一つの生きものが来ればそれに連なるい
ろいろ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と
しても、ここは機能するかもしれません。
そのために、どこにどんな木を植えるか
とか、巣箱を置いてちょっと自然観察がで
きるようにするのもいいかなとか、色々な
可能性を想定してワクワクしています。

このワサビ田を源流のようにして
庭全体が潤っていくという

ストーリーができたなら
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
ことを常に意識しています。奥多摩の地沢式と
いうワサビ田の造成の仕方があるんです。僕ら
の先輩たちは70代。僕たちがその技術を教わっ
て環境をつくって、つないでいけたらなといっ
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
の中の石を拾うなどいろいろなケアをして、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。ワサビ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ヤモンドになっ
て、お客さまが喜んでくれたらいいと思います。



番頭たち

さとログは、地域でくらす人々により運営されています。

秋山 拓実（マネージャー）

縁あって奥多摩に移り住み、早2年。これまでたくさんのお会いに恵まれてきました。奥多摩といえば夏や秋が観光シーズンではありますが、寒い冬にも、雨の日にも、里山の美しさがいつも光っています。これまで自分が味わってきた里山のくらしの豊かさを伝えたい。そんな思いを胸に、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「語りべ」として、皆さまをお迎えできる日を楽しみにしております。

駒ヶ嶺 侑太（シェフ）

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。奥多摩でワサビ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」と言っていたとき、胸が熱くなりました。食のおいしさ、楽しさをもっと追求め、食を通して奥多摩の良さを皆さま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）

私は商売人の娘として生まれ、幼い頃から人の話を聞くのが好きで、「いらっしやい」の言葉が心地良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付けて、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、という思いで探し続け、出会えたのがさとログでした。魅力ある人や文化を「語りべ」として伝え、誰かのふるさとなるような場所をつくっていっ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。

高波 和基（スーシェフ）

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く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。直接生産者の方々に会い、出荷までの苦労や思いを知ったり、普段気にも留めなかったところに生えている食材の生態を学んだり、地域に長く住む方々との関わりから土地の魅力を知ったり。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「鳩ノ巣駅」徒歩 20 分
(※送迎あり)

JR 青梅線「古里駅」徒歩 15 分

※鳩ノ巣駅及び古里駅には以下の電動モビリティを設置しておりますので、地域を周遊しながら当施設までお越しいただけます。

鳩ノ巣駅：電動アシスト自転車 (HELLO CYCLING)、電動トクトック (Emobi)

古里駅：電動アシスト自転車 (HELLO CYCLING)

HP：http://satologue.com

Instagram：Satologue

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

Photo: Daisuke Takashige, Kazuhiko Hakamada

本冊子の情報は、2025 年5 月現在のものです。
掲載の写真などは全てイメージです。

この事業は、「(公財) 東京観光財団 環境配慮型旅行推進事業助成金」を活用して実施しています。

