

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 forest.

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。
そんな感覚になることがよくあります。
それが奥多摩でくらすことの良さかな。

ワサビ田造成協力

ワサビ農家

角井竜也さん



何と云ってこの自然ですね。

川があり、山があり、自然が豊かなこの地域には、
さまざまな野生の生きものが生息しています。

ここに来れば、それら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。

ピオトープ監修

NPOバース

久保田潤一さん





里とつむぎ
物語。

Satologue.

ここは、JR青梅線の「古里駅」と「鳩ノ巢駅」の間の「棚澤」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に、Satologue（さとろぐ）があります。2024年5月16日より、レストラン棟「時帰路」と、サウナ棟「風木水」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があったそうです。敷地内には、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います。さとろぐは、これら沿線にひろ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、木や森や自然と、人のいとなみにつながりを取り戻すことを目指しています。養魚場跡は自家農園やビオトープに生まれ変わり、庭にはワサビ田もあります。地域の方々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、
ありのまま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、地域の食材やストーリーを五感で楽しむレストランです。ここでの食の体験が、本来の自分の感覚を取り戻すようなひとときになることを願って、「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。さとログで働くことを機に、青梅線沿線に移住しました。シェフ自ら地域の生産者の方々に農業を教わりながら、畑で野菜を育てています。里山の文化や歴史、自然と共存してきた山間部のくらしにふれ、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。そんな良き時間を、ここを訪れる人たちにもお裾分けしたいという思いです。地域に愛され、地域の一部として存在することが、お客さまにとっても価値となるようなレストランを目指します。

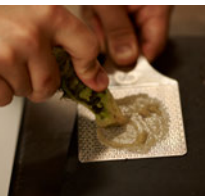




地域のつくり手から届けられる食材や、庭で採れた野草や山菜を、新鮮なままに。地元ならではの食文化に学び、素材そのものおいしさを最も生かせる調理法を吟味して、仕上げる一皿。

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。烏骨鶏の親鶏や雄鶏、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。食材と共に、沿線の課題を発見し、それを料理に生かしていくストーリーもあわせてお楽しみください。

青梅・奥多摩ゆかりの酒蔵・醸造所でつく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「ARCO」(現在は閉店)にて修行を積み、その後転職した「ソルト・グループ」の「The Bus」では、各地の生産者とのつながりを持ち、ビーガン料理なども担当。自分がずっと好きで続けている「料理すること」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。その後、神楽坂のワインビストロ「レ・ピコロ」及び系列店「ヴィアンド」(現在は閉店)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)
※ご希望のお客さまには、お食事前に「フィールド散歩」をご案内いたします。
料金： 5,500円(税込) + 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、今もそのいとなみが続く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は、改修を経て、内部に木をふんだんに使用したユニークなサウナ小屋に生まれ変わりました。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ことができません。外気浴スペースでは、川のせせらぎと山々の景色を独り占め。ほてった体に澄んだ空気を存分に取り入れて、最高の「ととのい」をご堪能ください。





透き通るような清々しい空気に包まれる、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ています。また、長く滞在すると、時間帯によって移り変わる景色や心地よさを感じることもできます。お好みの過ごし方をお選びいただけるよう、半日プランと1日満喫プランをご用意。この土地の「空気」「木」「水」の素晴らしさを全身で楽しみ、身も心も新陳代謝して奥多摩の風土とつながる、かけがえないひとときをお過ごしください。

時間と料金： **半日プラン【サウナ2h+ラウンジ1h】**（朝の部）9:00-12:00 / （午後の部）12:30-15:30

22,000円（税込） / ～2名様 ※3名様以上+追加7,700円（税込） / 1名様

1日満喫プラン【サウナ+ラウンジ時間内利用無制限】 9:00-15:30

44,000円（税込） / ～2名様 ※3名様以上+追加15,400円（税込） / 1名様

定員： 4名様 ※それ以上の場合はご相談ください。

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

有料オプション： レンタル水着 1,100円（税込）

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（税込）

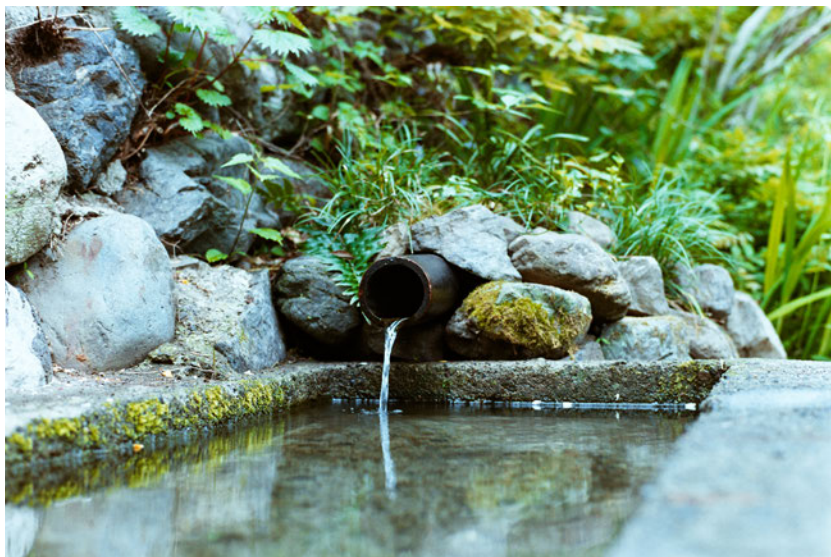
※サウナの前後にランチコース料理をお楽しみいただくことも可能です。その場合は、レストラン、サウナそれぞれのご予約が必要です。サウナ営業時間に変更になる場合がございます。詳細は予約サイトをご確認ください。

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。

養魚場跡の生け簀に、土を投入してつくった自家農園。底に砂利と炭を敷いて水はけを良くし、その上に敷地内で伐採した枝葉を、一番上には地元の土を敷きました。コンクリートを生かした巨大なプランターの中で、安定した土壌の状態を保つための実験的な試みです。

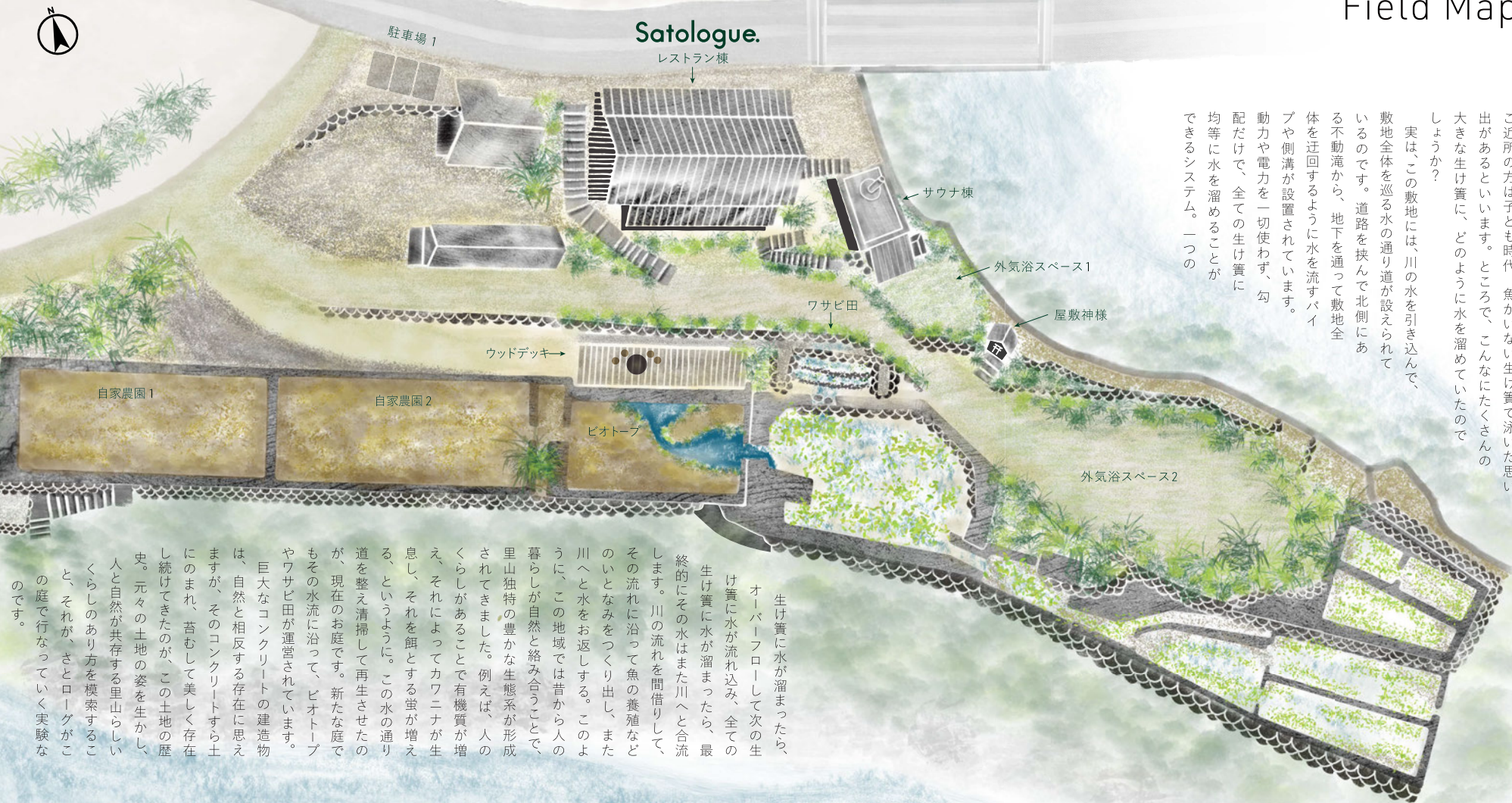


Field Map & Story

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

さとローグの敷地内には、大小全部で10個ほどの生け簀があります。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。当時はこれらの生け簀には水が溜まっていて、魚も泳いでいました。ご近所の方は子ども時代、魚がいない生け簀で泳いだ思い出があるといいます。ところで、こんなにたくさん大きな生け簀に、どのように水を溜めていたのでしょうか？

実は、この敷地には、川の水を引き込んで、敷地全体を巡る水の通り道が設けられているのです。道路を挟んで北側にいる不動滝から、地下を通して敷地全体を迂回するように水を流すパイプや側溝が設置されています。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。一つの



生け簀に水が溜まった、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。全ての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、その流れに沿って魚の養殖などの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生息し、それを餌とする虫が増える、というように。この水の通り道を整え清掃して再生させたのが、現在のお庭です。新たな庭でもその水流に沿って、ピオトープやワサビ田が運営されています。巨大なコンクリートの建造物は、自然と相反する存在に思えますが、そのコンクリートすら土にのまれ、苔むして美しく存在し続けてきたのが、この土地の歴史。元々の土地の姿を生かし、人と自然が共存する里山らしいくらしのあり方を模索すること、それが、さと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か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。

インタビューのつづきはこちら



satologue.com

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、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いくと思うんです。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ね。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。

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。

ピオトープ 監修

NPO バース 久保田潤一さん



きつという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。それがピ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。

生きものには食物連鎖があつて、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、どこにどんな木を植えるのか、果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。

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
庭全体が潤っていくという
ストーリーができたら
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、畑の中の石を捨てる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。

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。これまでたくさんのお出合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。

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プラザーズさんに「共に奥多摩を盛り上げる仲間」と言っていただけ、胸が熱くなりました。食のおいしさ、楽しさをもっともっと追求し、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）

高波 和基（スーシェフ）

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、「いらっしゅい」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。それが仕事となげられたら、という思いで探し続け、出会えたのがさとろーぐでした。魅力ある人や文化を「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あげ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「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当施設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6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。

