

Trans Japan Alps Race 2004 ～ 日本海から日本アルプスを越え太平洋へ～ 421.5Km 制限時間 192 時間

長野県の地元紙、山岳雑誌、にも大きくとりあげられ一部で話題になった Trans Japan Alps Race 2004 (以下 TJAR)に DLD スタッフ カスタマーサービスの飯島が参戦した。今回は彼のレポートを紹介する。このレースは富山県早月川河口より北アルプスの剣岳、槍ヶ岳、上高地、そこから一般道 70Km で繋いで中央アルプスへ。木曾駒ヶ岳から空木岳経由で駒ヶ根へ、ここから再び一般道を走り南アルプスの仙丈ヶ岳、塩見岳、聖岳、畑窪ダム。最後は 70Km の車道で静岡市大浜海岸までの 421.5Km (一般道 196Km、登山道 225.5Km) をランニングと歩きのみで踏破するトレイルランニングレース (登山マラソン) である。ストープオーナーの皆様の中にも、登山、ランニング、バイクレースなどを趣味とする方も多いと思うが、なかなか理解しがたい過酷なレースである。



登山道だけでコースタイム 13.5 時間。一般的な一日コースを 7 時間とする 19 日間車道は時速 4 Km、1 日 7 時間として 7 日、計 26 日間。これを制限時間 8 日間で走り抜くというものである。このレースの最大の特徴は超長距離である事は勿論だが、それに加えて走り歩き以外の要素が、極めて重要な事だ。緊急時以外で小屋の宿泊は禁止されているのでテントもしくはテントは必携で、食料も小屋や店での食料調達は許されているが、必要な時に手に入るかどうかは判らない。スタート時点でそれ相応の食料を背負わなければならない。寝ている間も時計は動いている。睡眠時間、行動時間、食事の時間、背負って行く物の選択。

いかに早く海に辿り着けるか！この 1 点を追求するため一人一人が刻々と変わる気象条件、コース、自分の体、それらを総合的に見ながらベストな所を探りながら前進する。いくらフィジカル面で優れていてもガムシャラに突っ走っては完走はあり得ない。そう、このレースは走るスピードだけでなく山での生活、経験、食料計画、判断力、精神力等、アウトドアでの全ての能力が試されるレースなのである。

1 日目 8 月 7 日 0:00
早月川河口より 421.5Km
彼方の太平洋を目指して
屈強のアスリート 8 人が
走り出した。TJAR の始
まりだ。3:34 馬場島
私を含む 4 人がほぼ一
緒でロード 30Km やつ
と登山道に入る。荷物
を背負ったにはいいバ
ースだ。ここからは北
3 大急登に数えられる
コースで、最初からす
と険しい登り。結構き
びしい。



8:13 剣岳 途中、スタート地点からここに至るまでの道がすべて見渡せた。3000m の標高差を実感。18:35 スゴ乗越小屋到着。今日はここでキャンプ。休むと決めたら速攻でテントを張って少しでも体を休める。到着一テント設営一お湯を沸かし始めるまでが 5 分位。食事で寝るまでも 1 日 1.5 時間位。
2 日目 8 月 8 日 2:20 発 しっかり食べて休んだら、精神面も体力面もすこ回復した。やる気満々。天気も快晴みだ。月がきれいなと明けの明星が印象的だった。毎年お盆恒例の流星もビュンビュン流れている



11:45 双六小屋 すぐにカレーを頼む。小屋といえは食べてばかりいる。この補給で槍の肩までは行けるはず！大きなゼッケンを着ているので目立つ。登山者に色々聞かれる。千丈沢乗越あたりからガクッとペースが落ちてしまった。15:19 槍ヶ岳山荘。ここからの下りに入ったら、足裏の筋に鋭い痛みが走るようになり、走るのをおろか歩くのも辛くなった。大幅なペースダウン 19:03 やつとの思いで徳沢に到着。上高地に辿り着けず...

3 日目 8 月 9 日 23:20 発 ついさっきまでのよれよれぶりが嘘の様、走れるようになった。2 時間程度の睡眠で回復するものだなーとびっくり。0:14 上高地。目標の 48 時間以内に合わなかった。それにしても海から二日で上高地まで来られるなんて自分がすごい。でも残り 300Km (-_-) 9:17 境峠 途中仮眠しながら進む。ロードに入ってから足のむくみと炎症がひどくなってきた。16:39 新和スキー場 まだ時間は早い雷雨を避けてここで停滞。本レースの主催者岩瀬氏と 2 人で屋根下で雨宿り

4 日目 8 月 10 日 21:40 発 スタート直後、猪に「ブヒー フガフガ」と威嚇され動揺したのが、登山口の入り口が見つけられず 40 分のロス。木曾駒ヶ岳付近では半分寝ながら歩いてきた。眠い！8:58 空木岳 いつものは 2 時間かからない下りが 3 時間以上。とほほ... 地元駒ヶ根に帰ってきた。とにかく食べまくる 19:26 市野瀬 今回唯一の補給ポイント。ここで 4 日ぶりの風呂に入る。体全体がほぐれた。4 人この屋根下で泊るが安心したのか皆寝過ごす。緊張の糸もほぐれてしまった。

5 日目 8 月 11 日 4:34 発 2 位グループの 4 人でスタート。日本を代表するアドベンチャーレーサー田中氏は、ほぼ 1 日先行しているらしい。全然ペースが上がらない。一人置いていかれる。11:50 仙丈ヶ岳 小屋で 3 人に再会、大騒ぎしてご飯を食べる。19:23 小岩峰先の平坦な所でピバーク。北荒川まで辿りつけず。本当は三伏峠まで行きたかったが、寝坊で 4 時間遅れてしまったので、この辺りが精一杯。疲れた状態で「夜」無理をしても気分がどどんナガティブになっていくだけで、時間の割に効率が悪い。気持ちが張っている間に休んだ方がいい。

6 日目 8 月 12 日 (木) 0:31 眠い！途中何回か岩陰で丸くなって仮眠する。先行の 2 人は北荒川でピバークした模様。塩見を登る明かりが 2 つ見え、動きになる。6:43 三伏峠 カップラーメンを食べ、水を補給。先行者の説明が効いているのか？応援が嬉しい。完全に体のグリコーゲンが枯渇している。動けなくなると物を食べると、その食べた分だけ体が動く。とにかく食べ続けないと動けない。14:46 荒川小屋 カレー 1 杯 1000 円 2 杯で 1500 円腹一杯食べる。先行 2 人との差 4h(-_-)17:25 赤石岳 この夕日はすごかった！赤く照らし出された山頂に一人。これまで迎えてきた南、中央、北アルプス全てが見える。目で今回走ったコースを辿ってみる。あの雲の向こうから今自分が立っているここまでが一歩つながっていると思うと感慨深い。

感動の涙。振り返るとこれから向かう兎岳に聖岳。その向こうには 70 km のロードが雲の下に洗んでる。落胆の涙。ウウウ...泣ける。
20:13 中盛丸山コル コルから少し下がったくぼ地でピバーク。冷気のたまり場で寒かった。
7 日目 8 月 13 日 0:26 発 しばらくして先行の二人を発見！兎岳の避難小屋横でピバークした様だ。その差 0.5h。捕まえられる！17:00 茶臼小屋 小屋の朝メシを特別に出してくれた。有難い!!ちゃんとしたご飯だ！しっかりとかわりする。9:55 畑窪大橋 ここから地獄のロード！暑い。日陰を選んで走る。ダムでやっと 2 人に追いつく。
16:15 井川駅 ここまで足のむくみがひどく、圧迫されて非常に痛い!!駅から 200m 歩いて、今回本当の意味での絶望感を感じた。靴を脱いで休んでいる間に足が膨らんだみだ。常に感じている圧迫感。真綿で締め付けられるような、とはこう言う事か？50 km 以上残してこれだけの痛みは... 無理か？ 体全体も 1.2 倍にむくんでいる!!
22:50 笠張峠 途中 1.5h 仮眠。マメをつぶしてインソールを抜いてなんとか歩く。峠から異常に長い、気が狂いそう。井川駅を出てすぐはあまりの痛さに止める選択も頭をよぎったけれど、今はただ少しでも前に進むだけ。順位もタイムもどうでもいい。体は動ける状態に無いけれど、ダメだと思った時に終わってしまう。そう思わない様、精神力だけで繋いでいく。寝るつもりは無いけれど知らないうちに寝てしまう。階段、道端、縁石、バス停。もうろうとしていても標が読めない所は分かっているようだ。13:30 静岡駅 足が痛くて全然走れない。歩くのがやっと。でももうすぐ終わる。
14:30 大浜海岸 感無量。先行していた 2 人と関係者数人が出迎えてくれた。長いようでアツと言う間だった 8 日間。楽しかった事、辛かった事、頭の中に色んな事が湧き上がってきて、海を前に泣いてしまった。さまざまな重圧すべてから開放された時だった。結果は 4 位 7 日 14 時間 30 分であった。
1 位の田中氏は 6 日 2 時間 0 分



日本海から太平洋まで日本のアルプスを繋いで一気に走りぬけた！この一本筋の通った大きなテーマにシビれた準備期間に 1 年半、多くの仲間とこの大会に向けた練習を積んできてやっとここまで辿りついた。コースを知れば知るほど、練習を積めば積むほど困難が明らかになって、完走する気がしなくなってくる

この TJAR。こんなの絶対に無理。と最初から諦めたら何も前には進まない。無理を可能にするにはどうしたらいい？足元から積み上げていけばきつとなんとかなる。そんな事を皆が教えてくれた。レース中支えあった 8 人、途中で応援してくれた人達、妻や仲間からの応援メール、そして TJAR、みんなありがと!!

*関連記事
山と溪谷 2004 年 10 月号、2005 年 9 月号



写真提供：山と溪谷社

<http://www.dld.co.jp>

～お店紹介～ お蕎麦を食べに行ってきました、赤坂『ながら』

当社東京ショールームから徒歩 10 分、赤坂通りから一本入った通りに『玄挽蕎麦 ながら』の看板を見つけた。導かれて袋小路を入っていくと白い壁にほんのりとした温かい灯りが、中が少し暗く雰囲気のある入り口を入ると小石の敷かれた通路。お店は地下にありました。店内は、地下なのに外からの光が入る心落ち着いたモダンな空間。江戸切子、李朝白磁風の粉引き、それから斜めの口金が付いた一升マス (ますます繁盛、の意味で作られたアンティーク) など、趣のある品々が置かれ、漆喰の白壁を引き立てます。メニューを手にとってみると、なんだか注文せすにはいられないものを発見！晩酌セット (1,500 円・お屋でも OK!)。お酒、お通し三品、蕎麦のセットです。ちょうど欲しいものが少しずつつまめる気の利いたセットで、これなら一人で来てホッとひととき付きくのもたまよし。ところが目を進めていくと他にも頼みたいものばかり。板わさ、鳥ハーフ焼き、なすの煮浸し、きざみ長芋蕎麦味噌添... まずはざる蕎麦、と決めていながら、いろいろ気になります。辛み大根蕎麦、鴨ざる、なつそば... なつそばとはなんと、鶏肉、アボガド、オクラ、温泉卵に鬼おろしがのった冷やがけ。ちょっとびっくりですが、見てみてください！ <http://akasaka-nagara.com>



お蕎麦ランチ (1200 円) があって、蕎麦、豆腐、卵焼き、煮物、雑穀ご飯、漬物、甘味、とこれまた嬉しいセットです。手作りの上品な味わいの卵焼きをまずひとくち。お豆腐は味も口当たりもとてもまろやかで、思い出しても食べたくなる味。この味に到達するまでには店主も様々な苦労をされたそう。雑穀ご飯には白胡麻と塩をふって。お代わり！と言いたいところですが、ここで満腹になるわけにはいかないのです。お蕎麦を食べに来たのですから。

ながらのお蕎麦には、硬い殻の付いた玄蕎麦の実をそのまま、風味を壊さないように石臼でゆっくり粗挽きにした粉を使っているそうです。粗挽きと言っても色はわりと淡く艶々でなめらか、味も外観同様非常に上品。つゆは蕎麦の風味をしっかりと楽しむことのできる控えめな味で、完全に好みの味でした。まだ試したい気になる飲み物、黒糖梅酒、ながら特選梅酒、なども次回ゆっくり楽しませていただきます。

遅れましたが実はこのお店、当社東京営業所の所長だった山口が引退後始めたお店であります。まだオープンして半年ちょっとですが、インターネットでも『ながら』のことを書いたブログが出てきています。評判はなかなか蕎麦通の人たちからかなり評価を受けている様子。赤坂周辺へお出かけの際は、ぜひ『ながら』と、それから当社東京ショールームへも、お立ち寄りください！ (昼 11:39~14:30 火~土、夜 18:00~22:00 水木金 / 定休日)

カスタマーサービスより

薪ストーブを受用されている方は、炎を見る事を楽しみの一つにされている方が多いと思います。薪から出るゆらゆらとした炎を見ていると、薪ストーブの柔らかい暖かさと相まって、実に心地よい気分になります。しかし、ガラスが曇っているとせっかくの炎が見えずに楽しみも半減してしまいます。そのようなことが無いよう今回は、ガラスのお手入れについて説明します。ガラスに付着した汚れ (タール) は、火力が強くなれば焼け落ちます。これを乾いた新聞紙を丸めて拭き取ります。この方法で汚れが落ちないときは、下の手順で掃除して下さい。(熱くなっているガラスを液体クリーナーや水などで絶対に掃除しないで下さい！)

- ・ガラスが完全に冷めていることを確認して下さい。
- ・専用のガラスクリーナーを塗り、乾いた布で拭き取ります。
- ・ガラスを完全に乾かします。

専用のガラスクリーナーには、ガラスに汚れが付きにくくなる保護材が含まれているのでお奨めです。専用クリーナーが無ければ、きれいな灰を濡らせてガラスに塗り、拭き取るのもひとつの方法です。ガラスが黒く汚れた原因として、薪が充分に乾燥していないことが考えられます。乾燥した薪をお使い頂ければ、ガラスが真っ黒になることはありません。ですから焚いていてガラスが曇ってきたら、その薪は充分に乾燥していないと思って下さい。投入した薪が湿っていたら火力を強くして、薪の水分を先ず飛ばしてしましましょう。薪は湿っていると、高温で焚きすぎます。この白く濁ってしまったガラスは、掃除をしてもきれいになりません。温度の上げすぎにも注意をしましょう。今シーズンは、薪ストーブの心安らく炎を充分に楽しんで下さい。



ガラスクリーナー (大)2730 円、(小)1890 円

New England Fall Foliage ニューイングランド秋の紅葉

Autumn is the busiest season in New England. In other words, Autumn is the most beautiful season in New England! Multicolored splendor of foliage offers a superb accent to mountains and cities.

秋はニューイングランドのいちばん忙しい季節です。言い換えると、秋はニューイングランドのいちばん美しい季節です！様々な色に色づいた紅葉の輝きが、実に見事なアクセントを山や街に与えます。～直訳なので、各単語の意味も確認しながら読んでみてください～

本当にニューイングランドの紅葉は美しく、世界中から観光客が訪れます。パーモントなど大自然の優雅な紅葉と、そしてボストンなど高層ビルの街並みに負けないボリュームの木々の彩りは、本当に見事です。この冬が来る前の暖かいひとときを Indian summer (インディアン サマー) と言います。まさに日本の「小春日和」です。インディアンという言葉から考えて、いわれはそれぞれ違っていますが、日本語でも英語でも同じ感覚で使われているところが興味深いです。爽りのある秋を！ (兼 編集後記小松)

←マサチューセッツ州ボストン チャールズ川と街



本 社 長野県伊那市大字伊那部 7673 Phone0265-73-6838 Fax0265-78-9641
ショールーム東京 東京都港区南青山 1-15-22-102 Phone03-5410-8557 Fax03-5410-8559
長野 長野県伊那市西春近上島 1122-2 Phone0265-73-1773 Fax0265-73-1793
郡山 福島県郡山市喜久田町島 1-86-2 Phone024-959-5559 Fax024-959-5539
DLD International 1106 Harris Ave. Suite310 Bellingham, WA 98248 USA



1 『ながら』店内。いちばん奥には初代マッキントッシュが、一蕎麦ランチ。お料理ももちろんとも上品。これだけの品数は嬉しい。

郡山ショールームニュース

こんにちは、郡山営業所の新メンバー、笹島です。生粋の郡山人です。スキーが大好きで白馬方面のスキー場へは何度も通っていました。一人で雪道を運転して通った事も多々。DLD のメンバーに加わったのもきつと何かのご縁、オーナー様とのふれあい、郡山ショールームにお越しくださるお客様との出会いを大切にしたいと考えております。どうぞ宜しくお願いします。さて、郡山からは秋の夜長にちなんで晩酌には欠かせない「福島県の旨い日本酒」をご紹介します。福島県にはたくさんの有名酒蔵がありますが、その中でも私の一番のお気に入りには会津若松市にある「栄川酒造」さんです。創業は明治 2 年。平成元年に良質の日本酒を造るために、名水を求め磐梯山の麓に蔵を移転しました。日本名水百選に指定された「磐梯西山麓湧水群」の伏流水を仕込み水として使用しています。



お店一番のオススメは「大吟醸楽四郎」/右写真 (1.8L 化粧箱入り 10,500 円)。創業者の名を冠した最上級の純粋な大吟醸酒です。また「るれーぶ」(300ML 399 円)と「生貯蔵酒 (なまちょ)」(300ML 398 円)は女性の方には是非味わっていただきたい、とても飲みやすいお酒です。(右写真)という、ゆっくりとお酒を試飲できる施設もありませんので是非一度足を運んでみてはいかがでしょうか？場所は当社郡山ショールームから車で約 40 分。越後自動車道「会津河東インター」から表磐梯と裏磐梯をつなぐ有料観光道路「磐梯ゴールドライン」へのアクセス道路沿いにあります。10 月後半の紅葉シーズンには多くの紅葉狩りのお客様で賑わいます。有料道路は冬季は積雪のため閉鎖となりますので、その時は「アルツ磐梯スキー場」「スパアルツおおりの」を目指していただくのも、わかりやすいかと思いますが <http://www.eisen.jp>



今郡山営業所は、薪ストーブシーズン到来を前に、ショールームの模様替えを急ピッチで行っております。10 月に開催予定のストーブ祭の準備も着々と進んでおります。薪ストーブの炎の前で、みなさまとゆっくりとした時間を共有できますことを、スタッフ一同待ち望んでおります。ショールームにお越しの際は、ストーブの事はもちろん、福島グルメ、観光、etc... も、お気軽にお尋ね下さいませ。(ながの飯島 冬モーグル競技出場時の笹島へ)



INFORMATION!

- 第 8 回ストーブ祭.....とき 10/8 (土) 9 (日) ところ 長野ショールーム
 - 第 1 回郡山ストーブ祭...とき 10/15 (土), 16 (日) ところ 郡山ショールーム
- 今年もストーブ祭の季節がやってきました！お友達も誘ってぜひどうぞ。楽しくおいしく温かくなって、お待ちしております。(ホームページをご覧ください。)