

2023年4月9日(日)

## シダンゴ山 (758 m)

～Report by 高橋(雄)～

シダンゴ山は山頂に馬酔木の群落がある。その花を愛でながらの春の鍋パーティーを目論んだ。

クマさん会では2014年に登っているが、その時は馬酔木は病気でダメだったのでそのリベンジでもある。

鍋パーティーは、2021年11月20日の大平山以来、1年半ぶりだ。

最初の企画では4月1日(土)を予定していたが、私の都合で4月8日(土)に変更した。

しかし4月8日(土)は天気予報で雨が懸念されたため、翌日の4月9日(日)に再変更した。

参加者は、当初12名だったが、9日に変更したことなどにより5名が参加できなくなり、2名が新規参加となって、結局9名(熊本さん、半澤さん、布目さん、能勢さん、池戸さん、石井さん、根岸さん、中島さん、私)で実施した。



9日朝、集合は小田急線の新松田駅。  
快晴で、途中の電車や、新松田駅から富士山がくっきりと見えた。



集合時刻は9:00だったが、熊本さん、半澤さん、池戸さん、私の4人は8:30前に着いていた。

駅からスタート地点の寄(やどりぎ)まではこの時間だとバス便がないため、タクシーに分乗して向かう。

熊本さん、半澤さん、池戸さんの3人は、早めにスタートして登り時間に余裕をもたせたいとのことで、他の人を待たずに先行してタクシーで出発した。



9:05 熊本さん、半澤さん、池戸さんの3人は寄に到着。



9:13 にシダゴ山を目指して歩行開始。  
9:16 シダゴ山 1 時間 10 分の標識通過



一方、後発組 6 人は  
8:55 タクシー 2 台に分乗して新松田発。  
9:15 到着。  
ヤマビル対策でスパッツを装着、さらにヤマビルファイターをスパッツにスプレー。  
(こちらの寄側の登山道ではヤマビルはあまり心配ないとの情報だが、念のため)



それぞれトイレを済ませたり、  
大鍋を持ってきた布目さんと根岸さんは、  
鍋を一つにまとめて根岸さんのザックに入れたりとか準備を整えて



9:35 バス停前で写真を撮ってスタート。

本日のコース（ヤママップより転載、タイムは標準。）

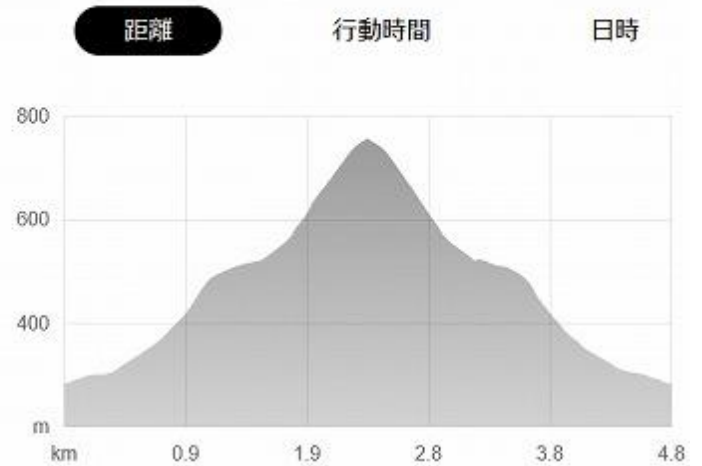
鍋器材、食材・水など重い荷物を担ぐため、寄からシダンゴ山への最短ルートとした。約半分は舗装道。

🕒 タイム  
**02:54**

🚶 距離  
**4.8km**

⬆️ 上り  
**481m**

⬇️ 下り  
**481m**



最初に橋を渡る。鉄琴が仕掛けてあり、順番に叩いていくと童謡の「お馬」のメロディーになる。



←橋から見た川岸には枝垂桜の並木。先週下見に来た時は満開↓だった。



しばし舗装道路をハナモモ、ミツバツツジ、新緑の茶畑、シャガ等を愛でながら坂道を登っていく。





道は舗装されているが、結構急な坂道だ。  
熱くなって上着を脱ぐ。



9:50 トイレと水飲み場があった、  
私はここで水 2ℓをペットボトルに詰めて  
背負った。ずっしりと重くなった。  
八重桜が満開だった。



道は細くなるがまだ舗装は続く。  
道端にはスミレも咲いていた。



猪防護柵。ここまで舗装で、ここから先は  
山道となる。

9:44 先行組通過。

10:05 後続組通過。差は 21 分。



山道は鬱蒼としたヒノキの樹林帯の急坂。  
布目さんはペースダウン。  
おそらく先行組もここはゆっくり登っているだろう。

しかし、山頂で鍋をセットしたいテーブルは一つしかない。それを確保すべく、石井さんを先頭に早く登れる人は先を急ぐ。



10:21 山道と車道終点との出会い。  
タクシーは頑張ればここまで上がってくることができるのではないかな？  
ミツマタが咲いていた。



山頂への最後の急坂。  
10:26 石井さんが先行組に追いつき、追いついた。



10:43 先頭の石井さんが山頂到着！  
以下

10:45 池戸さん

10:48 熊本さん

10:49 半澤さん

10:54 中島さん

10:55 能勢さん

10:58 根岸さん

11:02 布目さん・私

で全員登頂を果たした。

予定の 12:10 より 1 時間以上早い！！



山頂は馬酔木で囲まれている。  
馬酔木は先週に下見に来た時が満開で、散っているのではないかと心配していたが、まだ咲き残っていて、十分見ごたえがあった。



しかも先週、下見に来た時は霞んで見えなかった富士山も、ちらりとではあるが、くっきりと顔を出していて、感動ものであった。



山頂には馬酔木の他にピンクの花の珍しいアーモンドの木（写真左）と山桜（右）があった。山桜はだいぶ散っていたが、アーモンドの花↓はちょうど見ごろだった。



ともあれ、まずは花より団子。  
石井さんのがんばりでテーブルが確保できたので、コンロ・鍋をセットし、食材・食器を並べて調理開始。



←豚汁担当の石井シェフ・布目さんとサラダ担当の中島さん→



中島さん特製の「湘南ゴールドスペシャルサラダ」ができたところで、能勢さん持参のワインで乾杯！  
しかし手を鍋から離せず顔だけ向ける石井シェフ。湘南ゴールド輪切りの甘さが絶品のサラダ。



ほどなく石井さん布目さん特製の、黒豚が二種類入ったこだわり豚汁も出来上がり、出来立ての熱々をいただく。



さらに、池戸さん持参の日本酒、半澤さん持参のおつまみ類も参戦し、鍋パーティーは佳境に入った。



豚汁の一回戦がお腹の中に納まると、二回戦に突入。うどんを加え、さらに韓国料理の「万能の素」で一回戦とは味を変えた石井スペシャル。

この「万能の素」は、石井さんが新大久保で購入したもので、スンブドチゲ・キムチチゲ・ユッケジャンとかいろいろに使える調味料なのだそう。

うどんはこだわりのカトキチで、具だくさん。極めつけは布目さん持参の菜の花お浸し↓トッピング。



こだわりの九州味噌



二回戦まででしこたま満腹となったところで仕上げの三回戦。なんと、布目さんのお抹茶。昔羊羹の甘味つき。実に結構なお点前でした。





サラダから始まり、メインディッシュの豚汁うどん、食後のお抹茶と、ここまでやるかというフルコースの山上鍋パーティーでお腹を膨らませたあとで、やっと恒例の登頂写真。前掛けしてドヤ顔の石井料理長。

(実は石井さんは前掛けをつけるのも忘れて調理に没頭していて、この撮影用に急遽コスプレ。)



その後は芳香を漂わしてたわわに咲き乱れる馬酔木の花や、アーモンドの花と戯れて





13:01 下山開始。



13:53 八重桜咲くトイレのところまでおりてきて小休止。するとそこで・・・



中島さんが鹿の角を拾った！  
(笑顔なので、何かに不満で角をはやしたわけではありません)



14:13 寄バス停にゴール。 14:15 発の新松田行きのバスがまさに出ようとしているところだった。

予定では 15:35 発のバスに乗るはずだったので、一本前のバスだ。

寄では枝垂桜まつりが開催されており、それを見てから予定のバスで帰ることもできたが、枝垂桜は先週下見に来た時が満開だったので、もう散っている可能性が高いため、それはパスして即帰ることにした。

14:15 発のバスはすでに超満員。誰も座れず、新松田までぎゅうぎゅう詰めで揺られて立ちっぱなし。

14:50 新松田着。 小田急線で鶴巻温泉へ。

15:20 毎度おなじみの弘法の里湯。

混んでいて、男性は脱衣所のロッカーが空くまで並んで 10 分ぐらいは待っていた。



ゆ〜ったり温泉し、  
借りた個室で

16:24 恒例の乾杯！

17:20 弘法の里湯を出て鶴巻温泉駅からそれぞれの帰途についた。

当初の予定の 4 月 8 日は、天気予報で雨の確率が高かったため、4 月 9 日に順延しての実施でした。

9 日は都合つかず参加できなかった人には申し訳ありませんが、結果、終日快晴でベストコンディションでの豪勢な鍋パーティで、馬酔木の大群落やいろいろな花も満喫できました。

調理を担当した石井さん、布目さん、中島さんはじめ、それぞれ分担して準備し、重い荷物をかついで参加された皆様、本当にお疲れさまでした。おかげさまで大成功だったと思います。

(以下は今後のご参考。原案は石井さん)

2023・04・09 シダンゴ山鍋パーティ 役割分担表(案) v11			
	担当 敬称略	お湯	準備するもの
総指揮	熊本	○	A: バーナー(コンロ) 発泡スチロール椀12・お箸12・紙皿12・紙コップ類大小各12(予備含む) ・ビニールコップ12(予備含む)・マジック(コップ等に名前を書く) ・ゴミ袋(数枚)
用具班	雄二	○	B: バーナー(コンロ)・大鍋用ゴトク・鍋(直径15cmクッカー)・水2L(掃除用・水道水で可)
	根岸	○	C: バーナー(コンロ)・鍋(直径27cm)
酒班	池戸	○	F: 日本酒・紙パック1ℓ×2程度 ・ピクニックシート適宜(150cm×90cmぐらい)
	能勢	○	G: ワイン・500ml×2程度
	半澤	○	H: おつまみ適宜 ・キッチンペーパー(ロールで)
調理班	布目	○	鍋、食材
	中島	○	食材・サラダ用発泡スチロール皿12
	石井	○	食材*取りまとめ役
<役割分担のお願いとお知らせ>			
○各自用意するもの1: <b>保温ボトルなどでお湯400cc~500cc</b>			
○各自用意するもの2: <b>加ト吉(テーブルマーク)の冷凍うどん1玉</b> (保冷せず、解凍・半解凍の状態でもOKです)			
○当日のメニュー			
<一回戦>早苗プレミアム・具沢山の豚汁(九州麦みそ・薩摩黒豚を使用予定)			
美智子スペシャル・湘南ゴールドの新鮮野菜サラダ			
<二回戦>味変・うどん入りスペシャル豚汁			
*一回戦で主食(おにぎりやパンなど)が必要な方は、各自で適宜持参してください。			
○調理以外の方は、当日アルコールの配布・配膳等ご協力ください。			