

# ハイキング講習会～九州脊梁・国見岳～

【報告者】N田

【日時】2019年11月2日～3日 【天候】2日晴 3日曇時々晴

【参加者】T橋、O原、I丸、S田、N井、H田、K出、K月、N田 9名

## 《コースタイム》

11/2 5:00 会事務所 8:00 二本杉峠 11:00 京丈山 14:10 平家山 15:10 テント泊

11/3 6:20 テント場 7:30 国見岳 8:50 テント場 9:50 発 10:30 平家山 13:00 京丈山

14:50 二本杉峠 帰福

→二本杉峠～国見岳往復 行動時間 880 分/YAMAP コースタイム 925 分(約 15 時間半) =0.95

※道迷いや軽装での国見岳往復含む

## 《 報 告 》

### ●ハイキング講習会の概要

熊本県美里町と八代市にまたがる二本杉峠から、九州脊梁の主峰国見岳を目指し、山深く人気のない縦走路を地図を見ながら進み、水場を探してキャンプしました。紅葉がきれいでした。

### ①最初の沢で早速道を間違える

初日、二本杉峠をスタートして1時間ほどで道が分からなくなり、ルートから逸れていることに気づく。次の目的地に向けて自然斜面を滑るように下る。その後各自が人任せにせず地図を確認するようになる。

なお、翌日9人18の目で見えていたのになぜ気づかなかったのかと話題になるが、現地の沢を見ると非常にわかりにくく、これは仕方ないと全員納得する。

### ②京丈山からはさらに道が不明瞭に 倒木とアップダウンの連続

眺めの良い京丈山からは、標識とテープに沿って斜面をトラバースしていくが、非常に歩きにくい。(翌日は尾根のルートで帰る) テープもわかりにくく、倒木を避けるとそのまま尾根を間違っておりこともしばしば。名も無きピークをいくつも迷いながら越えてゆく。

### ③T橋リーダーが行方不明になる

平家山を越えると15時近くなり、テント場と水場を探しながら歩く。途中最後尾を歩いていたT橋リーダーがいつのまにかいなくなり、みんなで探す。しばらくして姿を現すが、水場を探して周辺を歩いていたとのこと。

### ④鍋とたき火と酒で楽しいキャンプ

キャンプ適地を見つけ、数人で水をくみにいく。私は行かなかったが、標高を100m程度下げたところで水量のある沢を発見できたそうだ。暖かくておいしい鍋をいただき、楽しいひとときを過ごした。また各自ビール、日本酒、焼酎など十分な酒を用意しており、飲み過ぎ注意でした。

※食事の内容は後ほどH田さんから食担報告があります

### ⑤早朝から国見岳アタック隊出動 水場調査も

国見岳へは5名で最小限の荷物で向かった。昨日の道がうそのような広くて紅葉の気持ち良い尾根。しかし山頂は残念ながらガスで展望はなかった。山頂付近でテント泊していた女性ハイカーと話し、水場の情報を得る。(目印はMの看板)

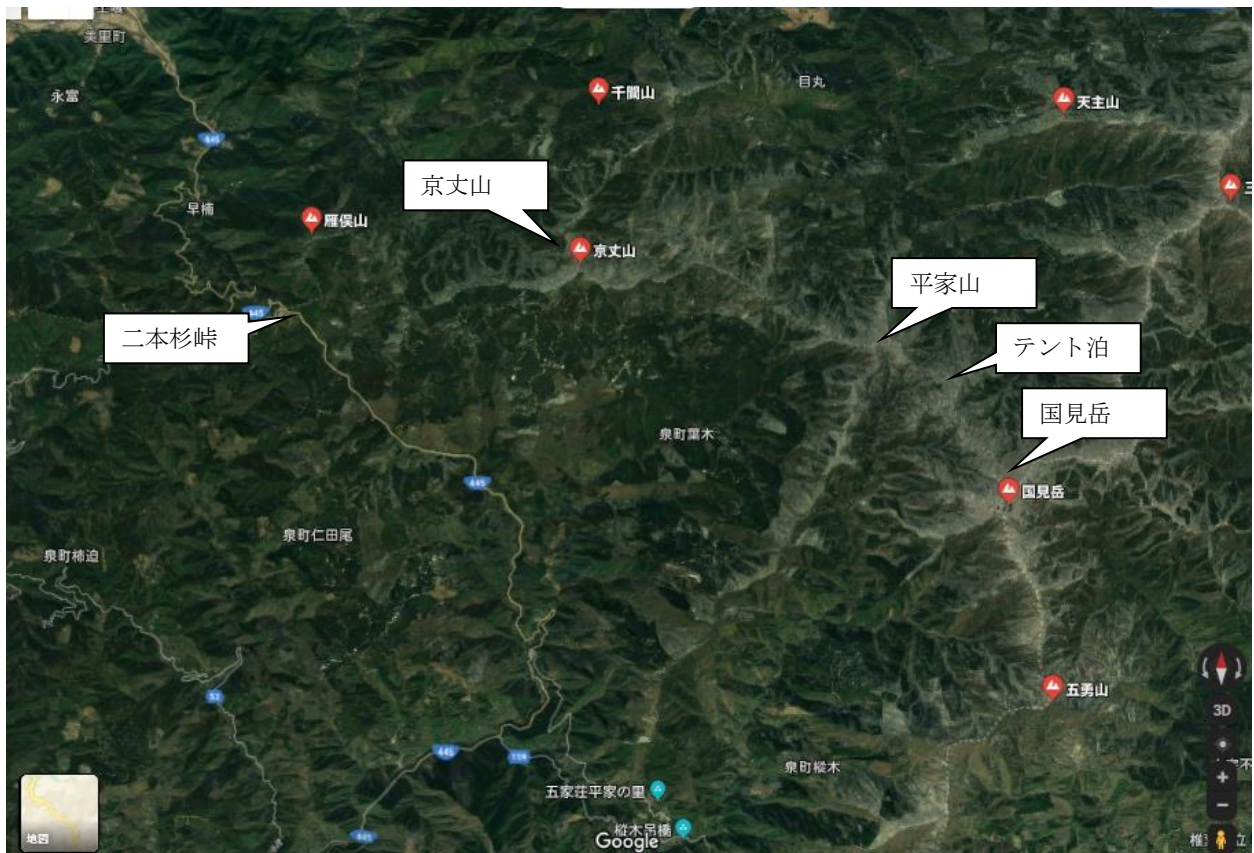
⑥帰りは新人が先頭に やはり何度も道から外れる

テント場で朝食のうどんを食べ、撤収し帰路につく。帰りは私も先頭を務めたが、平家山から京丈山はテープも踏み跡も見当たらず、ヤママップを見ながら何とか進んだ。京丈山からは下り基調になり、快調に二本杉峠に帰ることができた。

読図やキャンプなど、いろいろ勉強になりました。お疲れ様でした。



《概念図あるいはルート図》



## 《 食担報告 》

会山行などで、食担のご指名をいただいた時、レシピも悩みますが、大人数の分量なんて普段準備しないから、足りなくても困るし、余っても困るし、どうしたら…なんてプレッシャーに感じちゃう方、おられませんか？私は、そんなひとりです。

今回の参加は9名。幸いにも割とちょうどいい量でご用意できたようなので、僥越ながら報告させていただきます。

初日の夜は、お鍋を2品。翌朝は、おうどん。会装備のコップェル No5「チタンコップェル(大中) お玉付」を借用しました。調理はほとんどみなさんに手伝っていただきました。感謝です。



### ☆ 1 品目「キムチ鍋」

チタンコップェル (大) を使用し、右の分量で2回に分けて作りました。イチオシ食材は、ハナビラタケ。歯ごたえがよく、スープやチーズが絡みやすく、美味しいきのこ。捨てる部分もありません。デパ地下などで手に入ります。シメは、余ったスープにごはんを投入し、プチッと鍋を追加して味を整えて、チーズをかけていただきました。今回はパックごはんにしましたが、個食のおにぎりの余りなどがあれば、それを投入するのもありですね。

キムチ鍋 材料		
豚肉		600g
白菜キムチ		700g
長ネギ		2本
春菊		1束
きのこ	ハナビラタケ	4パック
	えのき茸	大3パック
クラフト細切りモッツアレラ		1袋 (120g)
夢つくしパックごはん		200g×3個
プチッと鍋	キムチ鍋	2個

### ☆2品目「シャウエッセン鍋」

チタンコップェル（中）を使用し、こちらも2回に分けて作りました。

イチオシ食材、シャウエッセンは美味しいです。好いお出汁が出てくれます。キッチンばさみで半分に切りながら投入しました。茅乃舎の野菜だしは、会員のみっちーさんからのいただきもの(みっちーさん、感謝です。)。茶えのき茸は、白いえのきに比べて歯ごたえがあり、甘みが強いです。ちなみに、天然のエノキダケは茶褐色で、カサは大きいんですよ。

シャウエッセン鍋 材料	
シャウエッセン	5袋(125g×5)
とり肉	300g
レタス	大1玉
にんじん	大1本
茶えのき茸	
茅乃舎の野菜だし	2袋
味ぽん	お好みで
柚子ごしょう	お好みで

### ☆3品目「なめこうどん」

「なめこ屋さんのいつでもなめこ。」という、乾燥なめこ乾燥わかめなどがセットになったインスタント具材を使用しました。味はついていないのですが、なめこから出るお出汁も一緒に味わえます。

以上3品でした。食担に悩めるみなさまの、いつぞやの山行の参考になれば幸いです。

なめこうどん 材料	
うどん(乾麺)	820g
いつでもなめこ。	1袋(25g)
南関あげ	1袋
五島のあごだしスープ	4袋(10g×4)