



立科・佐久・御代田・軽井沢

# 中山道街道沿いに行く、酒あり、米あり、縄文ありの、1日食・学旅行

東西の人々が行き交った中山道沿いの素晴らしい場所、文化、歴史と共に、地元民が教える美味しい食べ物。そして年配の方からお子様まで楽しめる縄文体験、美術品、美しい景観をご堪能いただけることでしょう。さあ、皆さんも縄文時代から江戸時代、そして現代への旅にタイムスリップしてみませんか？

## 若衆おすすめスポット



### 笠取峠松並木

通年

芦田宿と長久保宿の間にあるなだらかな峠で、峠には小松屋という茶屋がありました。この峠に着くと、皆決まって笠を取ったことから「笠取峠」の名前がついたといわれています。芦田側には今でも松並木が往時をしのばせ、長久保側の中山道原道は整備されて江戸時代の人々の旅を感じることができます。

### 津金寺

通年

大宝2年(702)、奈良東大寺の行基菩薩によって、仏教敷衍と学僧育成のために開かれた寺院です。古代東山道沿いに位置する東信濃の学問の拠点で、学僧の養成所となっていました。現在日本で最も古い天台宗の談義所です。

現在は約18,000坪の境内地に、江戸時代中期の元禄15年(1702)建立の本堂(観音堂)を中心に10棟余りの堂宇が立ち並び、開山から1,300年の古刹の姿を今に伝えています。

■立科町山部279 ■☎0267-56-0505  
■<http://www.janis.or.jp/users/tuganeji/>



### 大澤酒造(株) 大澤民俗資料館 しの山林美術館

通年



大澤酒造は元禄2年(1689)創業の蔵元。創業時の日本最古の酒が保存されていました。漆で封じられた古伊万里の壺の栓は昭和43年12月に開栓。良い香りが部屋いっぱいになり、その味はシェリー酒のようであったといわれます。

また、併設の大澤民俗資料館は酒造りの道具や街道文化に関する資料を展示。しの山林美術館、書道館も一見の価値あり。美術鑑賞と試飲、買い物と共に町並み散策もいかがですか？

■代表銘柄/大吉野 ■開館時間/9:00~16:00(試飲、販売のみ) ■休/年末年始  
■佐久市茂田井2206 ■☎0267-53-3100

### 武重本家酒造(株)

通年

「武重家住宅及び武重本家酒造」の建造物30棟は、国の登録有形文化財になっている貴重な建物。お酒は文化財の中で造られています。明治元年、武重徳左衛門によって開業。「生もと造り」によって造られた酒はいくら飲んでも飽きがこない、いわゆる「腰の強い酒」です。

■代表銘柄/御園竹、牧水 ■時間/8:00~17:00(通常は販売のみ、一部見学可能)  
■春分の日には蔵開放、試飲あり  
■休/土曜、日曜、祝日、年始、旧暦の盆  
■佐久市茂田井2179  
■☎0267-53-3025  
■<http://www.takeshige-honke.co.jp/>



縄文土器 (浅間縄文ミュージアム)

立科・佐久・御代田・軽井沢  
東信  
南信  
中信  
北信  
春  
夏  
秋  
冬  
ファミリー  
カエル  
仲間  
一人旅

■ 道の駅 ほっとば〜浅科 通年



立科町から国道142号を走り望月トンネルを出て間もなくすると五郎兵衛米の水田が広がり、その右手に見えるのが道の駅「ほっとば〜浅科」です。売店では、地元で採れた農産物やお土産品を販売しています。また、美味しいお米「五郎兵衛米」が食べられる郷土料理提供館・あさしな亭や物産展示館などの施設もあります。

- 【郷土料理提供館「あさしな亭」】
- 営業時間/11:00~21:00 (休館日以外の火曜は14:30まで)
- 休館日/第1・3火曜日(祝日は営業) ■ ☎0267-58-0585
- 【物産展示館】
- 営業時間/9:00~18:00 ■ 休館日/火曜日(祝日は営業)

※トイレ・休憩所は24時間ご利用いただけます。  
 ■ 佐久市甲2177-1 ■ ☎0267-58-0581  
 ■ [http://www.ktr.mlit.go.jp/kyoku/road/eki/station/nagano\\_asasina/index.html](http://www.ktr.mlit.go.jp/kyoku/road/eki/station/nagano_asasina/index.html)

■ 浅間縄文ミュージアム 通年



国重要文化財の4,500年前の縄文土器をはじめ、100点以上の展示品は圧巻。中にはユニークな人面土器もあります。ニックネームは「あくびちゃん」。あくびをしているように見えるのです。このほか、浅間山の噴火の歴史や噴火口の映像、自然などをお子様でもわかりやすく展示、解説しています。

体験工房では土器、石器、勾玉作りなど縄文人になったつもりで挑戦してみませんか?大人も子供もかなりハマりますよ。

- 開館時間/9:30~17:00 (最終入館は16:30)
- 休館日/月曜日(祝日の場合は翌日、祝日は無休)
- 料金/大人500円(400円)、子供300円(200円) ※ ( )内は20名以上の団体料金 ※さらにお得なメルシャン軽井沢美術館との共通入場券もあります。
- 御代田町大字馬瀬口1901-1 ■ ☎0267-32-8922
- <http://w2.avis.ne.jp/jomon>

■ メルシャン軽井沢美術館・軽井沢ウイスキー蒸留所 通年



メルシャン軽井沢美術館は蒸留所独特の佇まいと長い年月をかけて育まれた白樺やカラマツなどの緑に囲まれた、ひとつの村のような空間になっています。展示品は毎年替わり、春から秋にかけて年2回から3回、主にヨーロッパの近代美術品の展覧会を開催。

蒸留所はこの御代田町がウイスキーづくりの3条件、上質な水、澄み切った空気、清らかなミスト(霧)が揃っていることから、1955年ウイスキー製造を開始。蒸留所見学ができるほか、ウイスキー&ワインの試飲、買い物、レストラン・カフェで食事ができます。たまには日常の喧騒を忘れて、ゆっくりとした時間を過ごしませんか?

- 開館時間/9:30~17:00 ■ 休/火曜日
- 料金/大人1,000円、小中学生無料
- 御代田町馬瀬口1799-1
- ☎0267-32-0288
- <http://www.mercian.co.jp/museum/>

■ 中山道69次資料館 4~11月



中山道は東海道と共に江戸時代を代表する街道で、東西の人や文化が行き交いました。ここは追分に近い中山道沿いにあり、活火山眺望の地でもあります。

中山道69次宿すべてに平等なスペースを設け、順に巡ることで旅を楽しめる、全国唯一の資料館です。資料は手に触れ、動かし、写真を撮るなど、五感で接することができるよう展示しています。中山道の浮世絵や古写真と現在の同一場所とを比較することで、タイムスリップをお楽しみください。

- 開館時間/10:00~17:00
- 休館日/火曜・木曜 冬季
- 入館料/大人500円(2回使用)、高校生以下200円、団体400円
- 駐車場/大型バス 可能
- 軽井沢町追分120-2 ■ ☎0267-45-3353
- [http://www.geocities.jp/nakasendo\\_69tsugi/](http://www.geocities.jp/nakasendo_69tsugi/)

■ 熊野皇大神社・見晴台 通年



和歌山(世界遺産)、山形と共に日本三大熊野のひとつ。「熊野権現」と世に知られ、中山道碓氷峠の頂上に位置し、長野県と群馬県との県境に鎮座している。「ヤタガラス」を縁起にもつ日本武尊勧請の神社。「ヤタガラス」といえば、サッカー日本代表のお守りもありますよ。レアなお守りかも。

見晴台は晴れていれば関東平野まで望める眺望。また、碓氷川の源流の御神水は身も心も清かになります。

おながすいたら、名物「力餅」を食べてみませんか?昔、中山道を歩いてきた人がやっとの思いで上ってきて「力餅」を食べた気持ちかわかります。

- 軽井沢町峠町2
- ☎0267-42-5749
- <http://www.geocities.jp/kumanokoutai/index.html>

女衆いちおしうまいもん

だぶるしゅう(佐久市桑山)



カスタードに生クリームをトッピングしたちやたまや人気ナンバーワンのシュークリームです。生地にもクリームにも農場直売の新鮮なたまごをたっぷり使いボリューム満点。濃厚なカスタードのちやたましゅうやクリームに黒ごまをねり込んだごましゅうもおすすです。

「ちやたまや」10:00~18:00 不定休  
 佐久市桑山102-1 ☎0267-51-5810

鯉のうま煮(佐久市塩名田)



全国的にも有名な佐久の鯉を使い、秘伝のタレで煮ています。あめ色に輝くツヤと風味がなんとも言えず、食欲をそそります。

「竹廻家(たけのや)」  
 11:30~13:00(要予約) 木曜休  
 16:30~18:00(要予約) 木曜休  
 佐久市塩名田1432 ☎0267-58-2727



力餅(軽井沢町)

あんこ、きなこ、くるみ、ごま、おろしなど、それぞれの味をご賞味ください。

「碓氷山荘」9:00~17:00 (夏季8:00~17:00) 火曜休  
 軽井沢町峠町9 ☎0267-42-3490

「しげの屋」4~11月8:00~16:00 (8月は17:00まで)  
 冬季休業(1/1~1/3を除く)  
 軽井沢町峠町2 ☎0267-42-5749

近隣の名産品



麥科牛カレー(立科町)

麥科牛の美味しさは、立科町の気候風土、畜産農家の丁寧な飼育方法に秘密があります。お肉の旨みを堪能していただけるレトルトカレーです。

「麥科・農人喜村」☎0267-51-4041、「信州・麥科ヒナス農場」☎0267-56-3333



たてしなアップル 発酵ソーダりんご伝説(立科町)

立科町で栽培した高糖度の完熟りんご高級無袋ふじにこだわり、本格シャンパーニュ製法で醸造したビン内発酵ソーダ。完熟りんごを丸ごとすり下ろし果肉を残した、たてしなアップルジュースに、立科の本醸造果実酢(りんご酢)をブレンドした爽やかなドリンク。

「たてしなアップルのアンテナハウス」☎0267-56-3555



そば料理(佐久市望月)

地元望月産のそば粉100%の10割そばは天船で、そばを加えた無添加の体にやさしい手作りシューマイはあけぼのやお召し上がりいただけます。こちらはお土産としてもおすすめです。

「天船」☎0267-53-3055、「あけぼのや」☎0267-53-2022



昔ながら(熟成味噌)、きび入り味噌、発芽玄米味噌(御代田町)

原材料は地元で採れた大豆や米を厳選使用しているため、安心・安全な無添加味噌です。「発芽玄米味噌」は、米のかわりに発芽玄米を100%使用したもので、500g入り500円、1kg入り1,000円(昔ながらの味噌のみ500g入り400円、1kg入り700円)

味工房「みよた」(JA佐久浅間伍賀支所内) ☎080-1140-6888



かぼちゃ焼酎「白爵の想い」(御代田町)

町内で栽培したかぼちゃ(品種「白爵」)を原料とする焼酎。かぼちゃの糖分がアルコールの発酵を促し、米焼酎独特のおいも和らいで、マイルドな風味です。フルーティーで飲みやすい。アルコール分25度、2,800ml限定。720ml入り1本1,120円(税込のみ)

味工房「みよた」(JA佐久浅間伍賀支所内) ☎080-1140-6888



おらが軽井沢(軽井沢町)

オーブンで焼き上げたお菓子ですが、シットリと焼き食べやすくなっています。また、餡は練乳と卵黄を練り込むことで洋菓子にも似たマイルドな食感になっています。

「おらが製菓」☎0267-45-6152