



南木曾・大桑・木曾・木祖・塩尻

木曾中山道ツアー～宿場と酒蔵を訪ねて～

日本を代表する宿場をまわるルート。昔から変わらぬ味の地酒を求めて旧中山道を堪能できます。

若衆おすすめスポット

■妻籠宿

通年

全国で初めて古い町並み(室町末期～大正時代の建物)を保存した宿場町。旧中山道の散策をお楽しみください。ここで、このあとの酒蔵で使用する「ヒノキ升」の購入をおすすめします。

●木地師の里ヤマイチ

木地師の里ヤマイチは、木の温もりと香りのある家庭づくりをお手伝いします。伝統的工芸品「南木曾ろくろ細工」による木工品、アイデア商品などの製造販売、職人による実演、手挽きろくろの体験工房などがお楽しみいただけます。

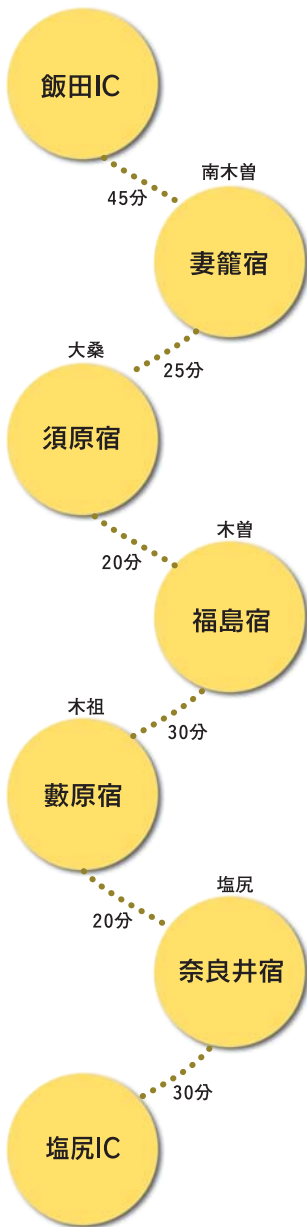
■休/年末年始 ■南木曾町吾妻4689-220
■☎0264-58-2041(代)
■<http://kigokoro.sakura.ne.jp/>

●曲げ物の店 丸田屋

木肌のあたたかみを感じさせ、ごはんを美味しく傷みにくくするなど、古来より伝わる木製品の良さが今、見直されています。

豊かな水と空気に育まれた木曾の森林。緑深い木曾ならではの材を使い、永くお使いいただけるよう、ひとつひとつ丁寧に仕上げた曲げ物(めんば)をお届けします。
※職人が店先で作っているところが見られます。

■営業期間/3/1～12/15 ■南木曾町吾妻2207 ■☎0264-57-3434
■<http://www.kiso.ne.jp/mage4.nt/>



■須原宿

通年

江戸時代、花漬けとトロロ汁が名物だった須原宿。清水湧く宿場として知られています。軒先には丸太をくりぬいた水舟が置かれ、夏ともなると野菜や果物を浮かべる情緒豊かな光景が今でも見られます。

●西尾酒造(株)

須原宿にある木曾谷最古の造り酒屋。丹精込めて造った地酒「木曾のかけはし」の豊かな味わいを、ぜひご賞味ください。

■定休日/無休 ■大桑村須原893 ■☎0264-55-3002

●定勝寺 東洋一のヒノキダルマ座像と、鶯(うぐいす)張り床と庭園をご覧ください。

■大桑村須原 ■☎0264-55-3031

■福島宿

通年

旧中山道福島宿の面影を残す上の段地区は、ゆっくりとした時間を味わうのに最適。タイムスリップしたかのような錯覚に陥る癒しの空間です。高札場から水音が聞こえ、歩くのが楽しくなります。

足湯では、木曾川のせせらぎ、目の前に広がる山の木々など環境が良く、癒し効果抜群です。

●(株)中善酒造店

酒蔵見学は基本的に年中受け付け可で、「中乗さん特別純米」をはじめとしたおすすめのお酒を飲ませてくれます。費用は無料ですが、要予約。(予約は電話またはインターネットで)見学の所要約1時間。

■<http://www.nakanorisan.com> ■定休日/不定休
■木曾町福島中畑5990 ■☎0264-22-2112



◀須原宿の水舟

東信

南信

中
信

北
信

春

夏

秋

冬

南木曾・大桑・木曾・木祖・塩尻

ファミリー
カエル
仲間
一人旅



●七笑酒造(株)

酒蔵見学の実施期間は4~10月中旬。(酒造りをしていない期間に実施) 試飲ありで、季節に応じたおすすめのお酒を飲ませてくれます。費用は無料ですが、要予約。(予約は電話で) 見学所要約1時間。見学人数は20名程度まで。

■定休日/無休 ■木曾町福島本町5135 ■☎0264-22-2073



●竈炙ピストロ 松島亭(かまあぶりびすとろ まつしまてい)

築140年の古民家を生かしたイタリアンレストラン。特に地物を使った本格窯焼きピザは、絶品です。

ランチセット1,200円、ランチコース1,800円、露地野菜や山菜のピッツア1,000円~、季節のディナーコース 3,990円

■定休日/水曜日 ■木曾町福島上の段5250 ■☎0264-52-3625

●和庵 肥田亭(なごみあん ひだてい)

囲炉裏のある和風モダンな町屋で木曾の本格日本料理を楽しめます。季節の食材や店長手摘みの山菜が卓上に優雅に飾り、心も体も満たされます。

お昼 松華堂弁当「義仲御膳」1,680円、夜(要予約) 料理長おまかせ懷石4,200円~

■定休日/火曜日
■木曾町福島上の段5248
■☎0264-52-2480
■http://www.nanchara.net



(※まちづくり木曾福島のHP内に、松島亭と肥田亭が掲載されています)

■数原宿

通年



険しい鳥居峠をひかえ、また飛騨街道の追分として賑わった宿場。歩き疲れ、少し乱れた髪を梳くには長野県指定伝統工芸品「お六櫛」がおすすめです。

●(株)湯川酒造店

清酒「木曾路」の造り酒屋です。酒蔵見学は少人数3~5人程度、ご希望により利き酒ができます。※要予約

■定休日/土・日曜日(但し予約ありの場合のみ営業・電話で確認を)
■木祖村数原1003-1
■☎0264-36-2030

●(株)大葛屋

伝統工芸品「お六櫛」のほか各種お土産品が揃います。「お六櫛」の値段は種類によって異なりますが、1,500円~2,500円程度となります。



■休/4~11月中旬無休(その他の期間 日・祝休)
■木祖村数原1224-ホ-3 ■☎0264-36-2205

●おぎのや蕎麦処

古民家を改造した、おもむきのある蕎麦処です。

■定休日/水曜日 ■木祖村数原1123-1
■☎0264-36-2012

■奈良井宿

通年

妻籠宿と同様、江戸中期~大正時代の古い町並み。日本一の宿場町と謳われているだけあり、大変整備された宿場で、南から上町~中町~下町の3地区に分かれています。

また、次回の旅のお供に「めんぱ」(椀の曲げ物で作った弁当箱)を買われてはいかがですか?

●めんぱ

特徴/軽くて丈夫。漆で塗ったものと白木そのままのものがある。
価格/3,000円~(大きさや塗り方により、まちまち)

●杉の森酒造(株)

木曾の隠れた銘酒「杉の森」。木曾路最後の蔵元での利き酒、もしくは購入をおすすめします。残念ながら蔵の中の見学はできません。

■定休日/水曜日 工場非公開
■塩尻市奈良井551-1 ■☎0264-34-3001



女衆いちおしうまいもん

栗餡しるこセット(南木曾町)



格子戸越しに中山道の町並みを眺めながら、特産の栗を使った手作り甘味を味わえます。なかでも栗がたっぷりに入った栗餡しるこや、甘さ控えめに仕上げた栗ぜんざい的人气。

栗ぜんざい450円 栗餡しるこ600円 抹茶・お菓子セット450円

「茶房あひや」南木曾町吾妻2176-1 ☎0264-57-3054
http://www.mapple.net/spots/G02001065803.htm

ライスカレー(塩尻市奈良井)



カフェ深山では、明治36年発刊の「家庭の友」に載っていたレンピ(羽根 もと子さん著)を参考にして作った、ひと味違うライスカレーがおすすめです。小麦粉を使用せず、たまねぎをたくさん使い長時間煮込んでいますが、当時としては珍しくバターとビーフを使っています。カフェの建物は、大正時代の木材会社の事務所をそのまま使い、落ち着いた雰囲気です。ライスカレー880円(ドリンクセットは1,280円)

「カフェ深山(ミヤマ)」JR奈良井駅南側の線路地下道を抜けてすぐ ☎0264-34-2500 不定休

おみやげに
近隣の名産品



なぎぞ美女最中(南木曾町)

南木曾駅前商店街のおかみさん6名から成る「南木曾駅前商店街美女群団」がオリジナルの名物を作ろうと考案し、この最中が出来上がりました。地元産のクマザサ微粉末を餡に練りこみ、長野県伝統工芸品に指定された「蘭松笠」をかたどったデザイン。パッケージのキャッチコピーと美女6人のイラストもお楽しみください。

「萬屋製菓舗」☎0264-57-2069



栗子餅(木曾町)

その年の栗を100%使い、栗の衣でお餅を包んだ栗のあんころ餅。お餅の食感と栗そのものの素朴な味覚が絶妙と親しまれています。栗が採れる9月から12月ごろまでの季節限定商品。初夏のほおば巻きと同様、この時期、これを求めて多くの人たちが秋の木曾町を訪れます。

木曾町福島地区内の菓子店で購入できます。



ますのうの花漬(大桑村)

中央アルプスからの源流水で育まれたにじますを、酢と塩、おからで調味しました。そぎ切りにしてそのまま召し上がりください。薬味に針しょうが、七味などをあしらうと美味です。

「田澤養鱈場」☎0264-55-3058
「大桑道の駅」☎0264-55-4192



どぶろく(木祖村)

米の収穫と共に造り始め、温度管理に気を配り熟成させます。夏を除くスリーシーズンお楽しみいただけます。

「高原荘」☎0264-36-2400、
「りんどう」☎0264-36-2174ほか木曾路内9軒の宿でお召し上がりいただけます。
http://kiso-doburoku.com/