##  <br> 



木曽路はすべて山の中である…。。
豊かな自然をめぐる「体にやさしい高原ドライブルート」には，1日かけてド ライブするのにふさわしい素敵なスポットがたくさんあります。「見る」もよ し，「食べる」もよし，「体験する」もよし。
きっと，あなたは木曽路の雄大な自然に癒されるでしょう……。
若晁（2）


## －味噌川ダム

3月初旬～12月下旬
標高 $1,130 \mathrm{~m}$ の高地にある多目的ダム。河川の水量調節 や，愛知県名古屋市，岐阜県の生活用水と愛知県の工業用水，発電所等々，多くの機能をもっています。

ダムによって生まれた「奥木曽湖」は，ダム湖 100 選に選 ばれ，遊歩道•展望台•公園があり，四季折々の風景を楽し むことができます。高さ 140 m から見る風景は絶景。春には新緑を，秋には紅葉を楽しむことができます。1周が 9.2 km あ り，夏は「やぶはら高原ハーフマラソン大会」のコースにも なっています。

近くには「木曽川源流ふれあい館」が整備され，だれも が水のふるさとに親しめます。
源流ふれあい館
営業期間 $/ 3 / 1 \sim 12 / 28$（期間内無休）
営業時間／10：00～16：00

- 入館料／無料
- 木祖村小木曽1160－5
－ $\boldsymbol{\square}$ 0264－36－2607


■営業時間／9：30～16：30（体験受け付けは15：00まで）■休館日／水曜日
■木曽町新開6959 ■ R0264－27－1011 ■http：／／www．taikenkan．jp／

## 【木曽馬の里】

御嶽山を眺望しながら，木曽馬の乗馬等で ゆっくりと時間を過ごしてください。引き馬による乗馬体験は通年営業。所要時間は5分～，料金は 500円～。

営業時間／10：00～14：00
■木曽町開田高原末川5596－1

営業時間／8：00～15：00



今話題の胃腸薬「御岳百草丸」の製造工程および展示資料の見学（要予約•無料）が できます。所要時間 $30 \sim 40$ 分。

- 工場稼動時間 $/ 9: 30 \sim 16: 00$
- 休 $4 \sim 11$ 月は無休（12～3月は土•日•祝休），

年末年始休業
※但し予約をいただいた場合は，
見学・ショッビングとも可
王滝村此島100－1 ■ ${ }^{(10264-46-3003}$
http：／／hyakuso．co．jp／


世界的に見て も高性能の望遠鏡が見学無料。

昼間は星の観望ができないた め，館内で写真 をご覧ください。 きっと木曽の素晴 らしい星空を見た くなると思います。次回は星の降り注ぐ夜にどうぞ！
一般見学については，事前申し込み・連絡不要 （団体見学の場合はホームページで確認してください。 http：／／www．ioa．s．u－tokyo．ac．jp／kisohp／）見学時間（ドーム観覧者室•展示室）
夏季（4～10月）12：00～17：00，11月は16：00まで休／ホームページで確認してください。見学料／無料
木曽町三岳1076－30 ■ © 0264－52－3360

## 赤沢自然休養林 4月下旬～11月初旬

（ちょっとコースから離れますが，時間があればどうぞ）
日本三大美林 のひとつに数えら れる赤沢自然休養林。樹齢300年，雄大な木曽桧の世界。緑の風を浴びて気持 ちも・気分もリフ
 レッシュ。森林浴発祥の地であり，2006年4月，「森林 セラピー基地・セラピーロード」の認定を受けました。
上松町大字小川入国有林内営業期間／4月下旬～11月初旬


森林鉄道 乗車料金／大人（中学生以上） 800 円，小人 500 円
（運行日•運行時間および夏季特別料金となりますので，下記まで必ず問い合わせをお願いします） お問い合わせ／上松町観光協会 $\mathbf{8} 0264-52-2001$（上松町役場内）
－木单川 蛙岩（カワヅイワ）通 年


言われなければ見落としてしまうけれど，木曽川にひとり（1匹？）座る，蛙に似た奇岩。不思議なことに真東を見て座っています。
※俗称 カエルイワ
—上松町正島 池田木材株前

## 女衆いらおしうまいもん

## ほおば巻き（木曾邜内）



昔から，ひと月遅れの節句に作られていた祝菓子。餡を中に入れた餅を，朴の葉でくるみ蒸したものです。5～7月の限定販売で，初夏 の訪れを感じさせる一品です。
「北原製菓」
9：00～18：00 木曜休木祖村薮原1090 で0264－36－2069木曽郡内の菓子店で購入できます。

## ほおば寿司（上松盯）



お土産に期間限定の「ほおば寿司」はいか がですか？
ほおば寿司とは，木曽地方で春先から夏の時期に作る，朴の葉に包んだチラシ寿司の ことです。

「栄家」て0264－52－2252
「レストハウス木曽路」 $\mathbf{P 2} 0264-52-2554$

## 



すんき（木曽町）
木曽の赤カブの葉と茎を塩を使わずに植物性乳酸菌だけで発酵させた冬限定の漬物。この地方の冬の野菜不足を補うための伝統的な保存食。秋になると漬け床へ「かぶ菜」をつぎ足 して作る，独特の風味をお試しください。塩を使っていないので幅広い料理に使うことができ，食物繊維たつぷりで体に良い，まさに奇跡の漬物です。また，すんきは最近健康食品として全国的にも注目されてきています。すんきを使ったアイデアいっぱいの料理も研究されています。「ふるさと体験館きそふくしま」 $\mathbf{R} 0264-27-1011$
「開田高原木曽馬牧場 お土産センター・20264－42－3225


赤かぶ漬け（木祖村）細島かぶの甘酢漬。シャ キシャキした歯ごたえが好評です。
「しょう漬けの会」て 0264－36－3161，冬季は地元スーパーでも販売。


あかたつ（南木兽町） あかたつは，南木曽特産の赤茎の里イモ の茎を塩漬に加工したもので食べやすい大きさに切って，しょうがをかけて食べます。 お茶やお酒の友に，大変美味しいものです。「上の原むらおこし組合」て0264－57－ 3703 （代表：田口宅）町内の道の駅，ス一パー，土産品店で購入できます。

