

さ・て
み・せ

し
も
ミ
う



大内宿

国選定重要伝統的建造物群保存地区

大内宿

江戸時代に下野街道の宿場として栄え、明治以降交通路の変化により昔の面影を今にとどめています。造られたのは17世紀の初期といわれ会津と関東を結ぶ街道としてかなりの往来がありました。現在の会津若松市を出て屋食の休憩場であったようです。



高倉神社の祭礼

半夏祭り

大内宿にある高倉神社の祭礼で、毎年7月2日開催されます。前日から神社境内、参道の清掃などが行われ、各家では「高倉神社祭礼」と書いた祭旗を立てます。また神社では、夜8時ごろに氏子が集まりお囃りをします。本祭りの日は、午前11時に本祭り開始の太鼓が打ち鳴らされます。獅子頭を先頭に猿田彦大明神、神輿、白装束の氏子たちが集落中央を練り歩きます。



雪の大内宿

風土



山車を引く子供達



宵祭りお籠り



江戸時代にタイムスリップ!

雪まつり

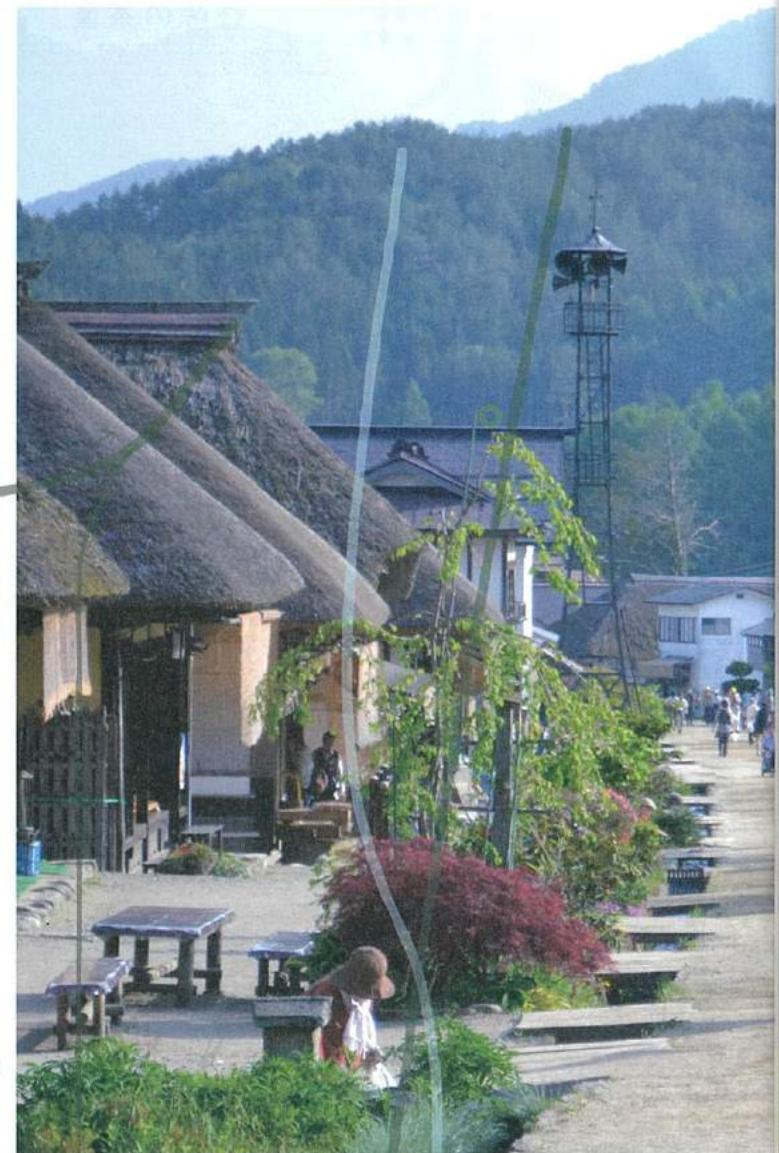
2月の第2土曜、日曜日に開催されます。



日本一の団子さし



大内宿観光案内所
下郷町大内権現上 372
Tel 0241-68-3611



会津鉄道 湯野上温泉駅から車で11分

Live Camera
下郷町ライブカメラ
大内宿の現在の状況を見ることができます。

<http://www.shimogo-live.jp>

食

大内宿名物ねぎそば
ネギを箸代わりにして食べます。

駐車場

観光案内所

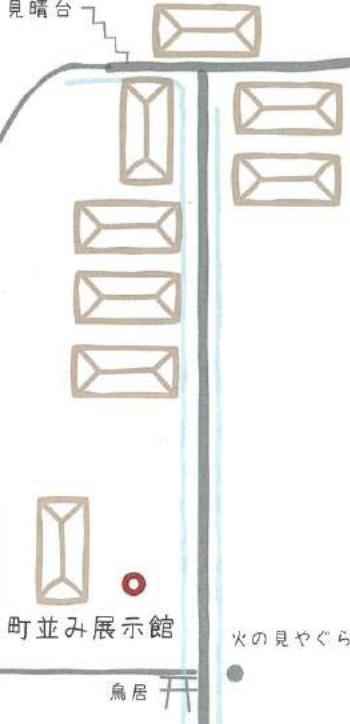
大内宿観光案内所
下郷町大内権現上 372
Tel 0241-68-3611

湯野上温泉

宿を望み、旅人も足を止めたであろう
絶景の撮影スポットです。
スケッチもいいでしょう。
整然と並んだ家並みを眺めていると、街
道の宿場として栄えた江戸時代の大内
宿にタイムスリップするようになります。

見晴台

石段を登る

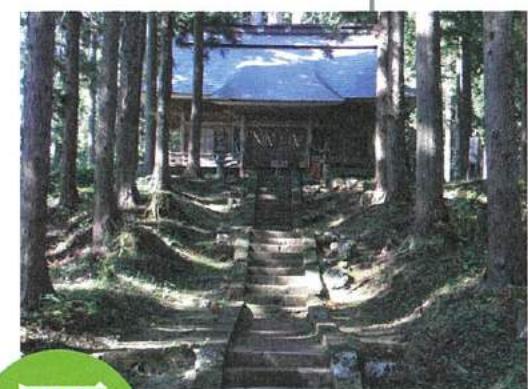


風景



高倉神社

大内宿町並み展示館 (大内宿本陣跡)
下郷町大内山本8
Tel 0241-68-2657
9:00~16:30



歴史



高倉神社

平清盛との戦いに敗れた高倉宮以仁王が越後入りするときに大内に立ち寄ったと伝えられています。高倉神社は高倉宮以仁王と宮の愛馬である名馬、連錢草毛を祭った神社です。ここにある大きな杉の木や、凜とした空気がこの神社をより神々しく感じさせてくれます。



二の鳥居

大内宿エリア

峠の茶屋

大名をはじめ多くの庶民が小休止に使つていました。



歴史

復元された建物があります。

戦死二十四人の墓

戊辰戦争で命を落とした西軍死者の墓碑がたつています。以前は大内宿の畔にありましたが、ダムの建設に伴い現在の地に移されました。



桜木姫の墓

高倉宮以仁王の妃である紅梅御前と侍女の桜木姫は、高倉宮以仁王を追つて大内宿にきました。ところがひと足遅いで以仁王は越後に西進された後でした。以仁王に追えない絶望の気持ちと長旅の疲れもあり、もともと病弱であった桜木姫は、大内宿で病没されました。



毎年6月に弁天様の祭りをします。



風景

集落では昔から安産や子育てを願い信仰していました。現在でも春先の5月に祭りを行います。女性たちが子供たちの健やかな成長を願い、小さな着物を奉納し、お参りします。この日は参詣者をおもいでもなれます。

※なおい（直会）祭りの終了後、神職と参列者が神前に供えた御神酒をいたしたこと。

子安観音

子供の健やかな成長を願う



大内宿観光案内所
下郷町大内権現上 372
電話 0241-68-3611

電源開発(株)下郷発電所の「水力発電所見学」



普段の生活では目にすることができない発電所のしくみを知ることができます。発電所は地下約60mにあり、予約で発電所内部の施設を見学することができます。

予約方法

- 展示館は予約不要で見学ができます。(但し、大型バス等は1ヶ月前までにご連絡下さい)
- 地下の発電所が見学できます。(必ず1ヶ月前までにご連絡下さい)

※但し、展示館・発電所とも、発電所内の点検または周辺工事期間に於いては見学できないこともあります。

実施時期：4/1～11/末
受入人数：1名～50名
体験時間：1時間
料金：無料
予約方法：別記
営業時間：9時～16時30分
定休日：土日祝
5/1, 12/1～3/末

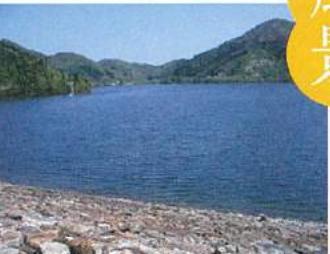
体験先

電源開発(株)下郷発電所
下郷町小沼崎半丈乙 847-1
0241-68-2221

弁天様

弁天様の墓
笠沼金吾の墓
正法寺
見晴台
子安観音
石段

毎年6月に弁天様の祭りをします。



風景

大川ダム

電源開発(株)下郷発電所の「水力発電所見学」

学んでみっぺ



普段の生活では目にすることができない発電所のしくみを知ることができます。発電所は地下約60mにあり、予約で発電所内部の施設を見学することができます。

予約方法

- 展示館は予約不要で見学ができます。(但し、大型バス等は1ヶ月前までにご連絡下さい)
- 地下の発電所が見学できます。(必ず1ヶ月前までにご連絡下さい)

※但し、展示館・発電所とも、発電所内の点検または周辺工事期間に於いては見学できないこともあります。

実施時期：4/1～11/末
受入人数：1名～50名
体験時間：1時間
料金：無料
予約方法：別記
営業時間：9時～16時30分
定休日：土日祝
5/1, 12/1～3/末

体験先

電源開発(株)下郷発電所
下郷町小沼崎半丈乙 847-1
0241-68-2221

大内ダム

黄色のじゅうたんのように広がるタンボボ

電源開発(株)下郷発電所の大川ダムの水を用ひ、有効落差387メートルを利用し発電する揚水式ダムです。貯水面積は70,5ヘクタールです。

周辺にはタンボボが群生し、春にはダムの側面が黄色に彩られます。



沼山付近

会津藩の真體を貫いた
笠沼金吾の墓
三仏堂
弁天様



風景

追分地蔵
三仏堂
柳津
若松
左柳津、右若松と記された追分地蔵です。ここがかつて街道であったことを示すものです。

桜木姫の墓
追分地蔵
薬水
食の館

紅梅御前が病に臥して都で飲用していた薬水がほしいと望まれ、止む無く「北の沢」の清水を汲んで献じたところ意に叶う水と言われ病も癒えました。それから、この水を「薬水」と呼ぶようになりました。それから、大内宿の人々も昔から薬水として利用してきました。

作って食べてみっぺ



大内宿 食の館 「そば打ち体験」

少人数から、団体50名の受入可能な蕎麦打ち体験をするための施設として作られました。専門の指導者が丁寧に蕎麦の打ち方を指導しますので、初心者でも体験できます。打った蕎麦はその場でゆでて食べられます。また夏場以外でしたら持ち帰りも可能です。

実施時期：4月下旬～11月末
受入人数：4名～50名
体験時間：1時間半
料金(1名)：1,000円～
予約方法：Tel・Fax 1週間前
営業時間：10～16時
定休日：水曜日

体験先

大内宿 食の館
下郷町大内薬水 1053
0241-68-2800



下郷町観光ガイドの

ガイドと歩こう

“しもごう名所めぐり”

大内宿をはじめ町内数々の観光地をご案内し、楽しい旅のお手伝いを致します。

案内時間・案内場所など、お客様のご要望に沿った案内も可能ですので、お気軽にお問い合わせ下さい。

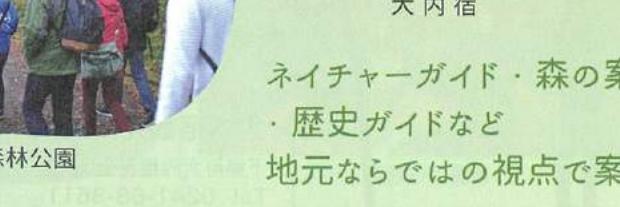
また、大内宿限定で時代衣装を身にまつた案内もしています。



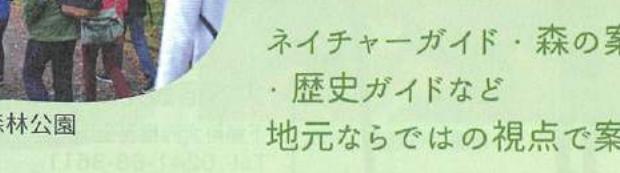
中山



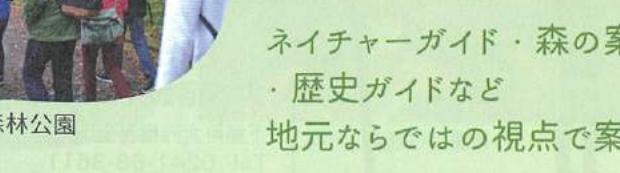
南一里塚



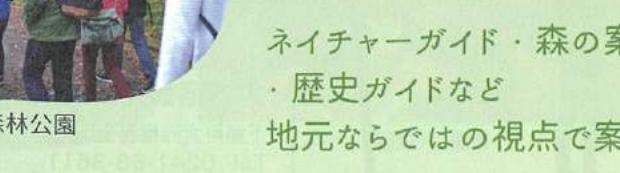
大内宿



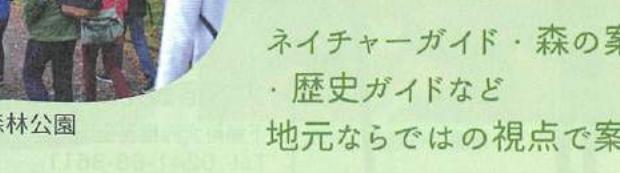
観音沼森林公園



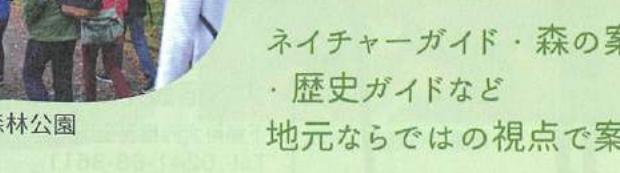
湯野上温泉



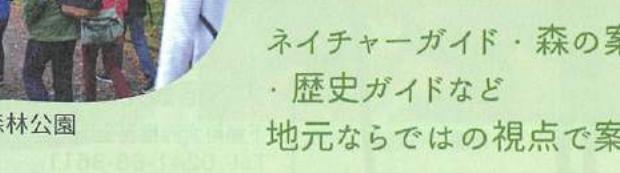
中山



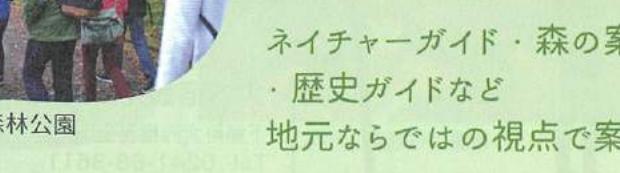
南一里塚



大内宿



中山



南一里塚

主なガイドコース

大内宿
観音沼森林公園
中山風穴

塔のへつり

100万年ウォーキングコース

下野街道コース

樺原ウォーキングコース

会津中街道コースなど

お問い合わせ先

(一財)下郷町観光公社

下郷町落合左走 1808-1

電話 0241-67-2416

FAX 0241-67-2639

<http://welcome-town-shimogo.or.jp>

戸赤エリア

桑取火力タクリ群生
山間にひつそりと咲くかわいらしい花

桑取火地図には、約2ヘクタールに広がって力タクリが群生しています。村では昭和初期まで残っていた水車やばったり木を再現し、昔ながらの農村風景を残そうとしています。

(※ばったり木は水の力で木をつくめた道具です)

力タクリは4月下旬から5月上旬に開花し、力タクリの群生地の間を縫うように約2キロメートルに渡り落葉樹林の中を遊歩道が通っています。その他にも「一輪草」など数多くの花々も観察できます。

自然



力タクリ祭り
ゴールデンウィーク中に桑取火地区住民主催の力タクリ祭りが開催されます。地域の方々の手作りの祭りです。



桑取火の採れたて野菜などが並びます。

会津鉄道 会津下郷駅から車で20分



遊んで
みっぺ

体験



体験先
あそびの学校やまざくら
下郷町戸赤井戸沢380
Tel・Fax 0241-67-2020

あそびの学校やまざくらの 「川遊びと野外レク」

実施時期：7月中旬～8月末
受入人数：5名～100名
体験時間：2時間
料金(1名)：1,000円
予約方法：Tel・Fax・メール
営業時間：10～17時
定休日：なし



会津鉄道 会津下郷駅から車で15分

川幅約15メートルで総落差が10メートルあり、
上段、下段の2段に分かれている滝です。上段
の滝の受け側には滝壺も確認されています。
4月末から5月上旬には
桜、10月中旬から下旬には
かけては紅葉に彩られて
きれいです。

不動滝



会津鉄道 会津下郷駅から車で15分

下郷町の特産品

花豆

豆知識 花豆
豆科インゲンマメ属
【原産地】中南米山岳地帯

花豆は高原地帯(冷涼な気候)に適した品種で、限られた地域でしか栽培できない貴重な作物です。下郷町でも戸赤地区など標高の高い地域での栽培が適しています。また、糖質とタンパク質が豊富で、ビタミン類やカルシウム、食物繊維、鉄分も多く含まれており、ほんの少量で食物繊維や鉄分を補給できる食材です。

夏には、鮮やかな花が咲く。
食物繊維は、大根の約4倍、ブロッコリーの約5倍!
鉄分は、ほうれん草の3倍以上だよ!!

歴史



紅梅御前宮 悲恋の物語

高倉宮以降王に逢えず無念の死を迎えてしまった紅梅御前の思いを授かり、大内宿に新たな伝説が始まるとかもしません。

不動堂

川幅約15メートルで総落差が10メートルあり、
上段、下段の2段に分かれている滝です。上段
の滝の受け側には滝壺も確認されています。
4月末から5月上旬には
桜、10月中旬から下旬には
かけては紅葉に彩られて
きれいです。



戸赤のやまざくら

毎年4月下旬から5月上旬にかけて開花するやまざくらは明治時代から村人が「留め木」制度を作り守り抜いてきた古木です。開花情報については下郷町観光協会HPを検索してみてください。



はじめさんの 「木工ろくろ体験」

日本でも珍しい、水車を動力としたろくろを設置しています。自分だけのこだわりの木の器を作ることができます。



実施時期：通年
受入人数：1～5名
体験時間：1日
料金(1名)：1,500円
材料費500円～

※この他、初回のみ消耗材料500円プラスされます。

予約方法：TEL・1週間前
営業時間：10～17時
定休日：水曜日

体験先

戸赤水車式木地工房
下郷町戸赤竹ノ子下 856
0241-67-4399 (工房)
0241-67-3290 (自宅)

あそびの学校やまざくらの 「そば打ち体験」



作って
食べて
みっぺ

戸赤地区でおいしいそば打ち体験をします。自分で打ったそばを茹で上げて食べます。(天ぷら付き)
実施時期：通年
受入人数：5名～30名
体験時間：3時間
料金(1名)：1,500円
予約方法：Tel・Fax・メール
営業時間：10～17時
定休日：なし

栢原工リア



ごつつお

怪力玄蕃のへいほう石

「さて、この石の重さは?」この地域で開催するウォーキングイベントで出題されます。ひとつ120キロある石は米俵2つの重さになります。怪力玄蕃はこれをお手玉にしていたと言い伝えられていますので、片手で2俵ずつのお手玉です。すごい力ですね!



風土



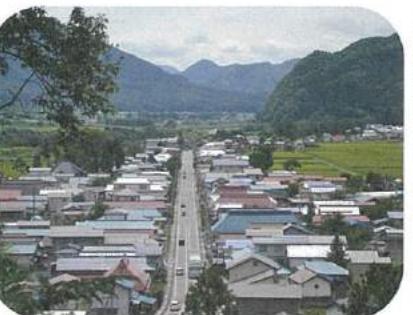
会津鉄道 会津下郷駅から車で3分 徒歩27分

サイクリングマップ

下郷町のおすすめコースを盛り込んだサイクリングマップが完成しました。会津下郷駅または各観光施設などで配布しています。



雷神社からの眺め



会津鉄道 会津下郷駅から車で5分 徒歩35分

下野街道の宿場だった柏原は、昭和の大火で消失してしまいました。ここ雷神社の参道から眺めた整然とした家並みが、宿場町の面影を残しています。



ますバーガー



パンズは町内のカフェ「土炉子」で作ったえこまパンを使
用し、鰐は下郷町観光公社が運営する養鰐公園で養殖され
たものをフライしています。できるだけ温かいうちに食べ
てもらえるよう手際よく作ります。
シャキシャキレタスとトマトのフルーティーさ、揚げたて
の鰐のフライが調和してヘルシーなバーガーに仕上がっています。
(カフェ土炉子 22ページマップ記載)



駅カフェ しもごう
下郷町豊成下モ 6302
0241-67-2320
年中無休 9:00~16:30

ますバーガーは下郷町物産館でもお召し上がりいただけます。

產品

原木しいたけ



しもごう農園
下郷町豊成林中 6112
0241-67-2346

散策

円蔵堰



円蔵が若い頃、柏原地区は力やなどが茂る荒地で米はあまり採れず、ひえ・あわなどの雑穀を作っていました。これを見ていた円蔵が荒地に水を引き水田を作りたいと二千五百両(約1億1250万円)あまりの私財を投げ打ち水路を作りました。

八幡グラウンドで
「グラウンドゴルフ」

やって
みっぺ



はじめての方にもしっかり指導します。広いグラウンドでグラウンドゴルフを楽しめます。

実施時期: 4月~11月
受入人数: 10~50名
体験時間: 2時間程度
料金(1名): 500円~
予約方法: Tel・Fax 1週間前
営業時間: 10~17時
定休日: 不定期

体験先

魚園大倉
下郷町豊成下川原 120
Tel・Fax 0241-67-3407

体験

魚園大倉さんで
「バーベキュー」

庭にある囲いの中で、バーベキューや野外炊飯を楽しむことが出来ます。

食べて
みっぺ

「八幡グラウンド貸し出し」します。
大川の河川沿いの雄大な自然の中、広大なグラウンドで思いっきり汗を流すことができます。グラウンドはソフトボール、サッカーなどのスポーツ、その他野外遊びに利用することができます。

実施時期: 通年
受入人数: 10~50名
体験時間: 2時間程度
料金(1名): 1,500円
予約方法: Tel・Fax 1週間前
営業時間: 10~17時
定休日: 不定期

実施時期: 4月~11月
受入人数: 50名
体験時間: 2時間程度
料金(1時間): 2,000円~
予約方法: Tel・Fax 1週間前
営業時間: 10~17時
定休日: 不定期

会津鉄道 会津下郷駅から車で4分 徒歩30分

歴史



源頼朝の奥州征伐で討たれた、西木戸太郎国衛(藤原国衛)の首を埋葬したといい伝えられています。

食べて
みっぺ



「八幡グラウンド貸し出し」します。
大川の河川沿いの雄大な自然の中、広大なグラウンドで思いっきり汗を流すことができます。グラウンドはソフトボール、サッカーなどのスポーツ、その他野外遊びに利用することができます。

実施時期: 4月~11月
受入人数: 50名
体験時間: 2時間程度
料金(1時間): 2,000円~
予約方法: Tel・Fax 1週間前
営業時間: 10~17時
定休日: 不定期

会津鉄道 会津下郷駅から車で4分 徒歩30分



問い合わせ先
下郷観光協会(下郷町役場内)
下郷町塩生大石 1000
Tel 0241-69-1144

ガイドと歩く
「柏原ウォーク」(約6km)

【スタート】旧豊成分校(柏原小学校)→円福寺大ケヤキ
→田園風景と円蔵堰→西木戸塚→歴史の道・下野街道
→八幡神社→雷神社(柏原宿跡展望)→【ゴール】観音堂

ガイド問い合わせ先
(一財)下郷町観光公社
下郷町落合左走 1808-1
Tel 0241-67-2416
<http://welcome-town-shimogo.or.jp>

下野街道 柏原宿
東町二十二戸、西町二十一戸の宿駅であった江戸時代参勤交代制の実施や商品流通の進展により交通・通信制度が整備された。ここも会津や越後と江戸を結ぶ重要な街道のなかの宿駅として栄えた。今も当時の彷彿とさせる町並みが残っている。

西木戸塚
西木戸塚は江戸時代に作られたもので、現在は東照宮として祀られている。東照宮と延寿寺は、戊辰の役で焼失。怪力玄蕃の墓もここにあります。

円福寺
嘉祥元(848)年、慈覚大師が草創。総本山は、比叡山延暦寺。かつては、鶴ヶ城内の天耀山延寿寺の末寺。寛永元(1624)年、鶴ヶ城の南に東照宮を創建した際、「紙本着色胎蔵金剛両界曼荼羅」が寄進され、現存している。東照宮と延寿寺は、

みながら、集落のシンボルとしてそびえ立っています。

怪力玄蕃へいほう石
観音堂
天まで届きそうな大きな木

戦国の世に生まれたケヤキです。大火に飲み込まれていく集落を、その身にやけどを負いながら悲しい思いで見つめたこともあります。

また、この集落で生まれ育った人々の旅立ちも見送りました。今は、お盆に帰省する懐かしい顔に会えるのを楽しみながら、集落のシンボルとしてそびえ立っています。

円福寺の大ケヤキ
戰國の世に生まれたケヤキです。大火に飲み込まれていく集落を、その身にやけどを負いながら悲しい思いで見つめたこともあります。

また、この集落で生まれ育った人々の旅立ちも見送りました。今は、お盆に帰省する懐かしい顔に会えるのを楽しみながら、集落のシンボルとしてそびえ立っています。

散策

パンズは町内のカフェ「土炉子」で作ったえこまパンを使
用し、鰐は下郷町観光公社が運営する養鰐公園で養殖され
たものをフライしています。できるだけ温かいうちに食べ
てもらえるよう手際よく作ります。
シャキシャキレタスとトマトのフルーティーさ、揚げたて
の鰐のフライが調和してヘルシーなバーガーに仕上がって

ますバーガー 22ページマップ記載

ますバーガーは下郷町物産館でもお召し上がりいただけます。

十文字工リア

あさぎ大根の花畠

初夏にかけて、そば畠はあさぎ大根の
お花畠になります。

あさぎ大根の花畠



風景



あさぎ大根

会津地方に自生する地大根。
辛味大根の一種。

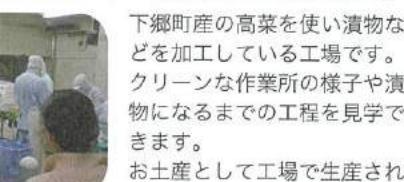


おみやげ



「ふくしま満点グランプリ」2017入賞

学んでみっぺ



下郷町産の高菜を使い漬物などを加工している工場です。
クリーンな作業所の様子や漬物になるまでの工程を見学できます。

お土産として工場で生産された漬物をプレゼント。
工場直売所では、漬物や甘酒などを購入できます。

実施時期：通年

受入人数：4～20名

体験時間：2時間

料金：粘土1kg

(1名) 3,000円～※

予約方法：Tel・Fax 2週間前

営業時間：10～17時

定休日：不定休

※粘土の量により金額を変更できます。

お気軽にご相談ください。

体験先
株香精
下郷町音金松林 2410
Tel 0241-67-2841
fax 0241-67-2881

食



会津地鶏のたまご

阿久津農園
下郷町音金十文字 3075
0241-67-2840

豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



作ってみっぺ



佐野さんの「手びねり陶芸体験」



体験

豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



豆知識

会津地鶏

【会津固有種】昭和62年に福島県養鶏試験場において、絶滅寸前となっていた貴重な原種（下郷町田代地区で飼育されていた）を保護するとともに、肉用種として交配され現在の会津地鶏が開発されました。

肉は適度な歯ごたえがあり、適度な脂肪がのっていて旨味に優れています。卵はコクのある旨味で低コレステロールです。



観音沼エリア

四季を感じる森林公園

観音沼

春の訪問は水芭蕉の花から始まり、桜、つつじ、アジサイも咲きます。浮島周辺ではヒツジ草が群生しています。ジョンサイや古い沼にしか咲かないミツガシワもあります。

風景



秋の大人口

撮影スポット！

冬もアクティブに！

冬は運動不足になりがちです。大自然の中、雪景色を見ながら「かんじきウォーク」で汗を流してみませんか？

景色も最高です！

「まんが日本昔ばなし」に登場

鏡ヶ沼の大蛇伝説

問い合わせ先
下郷町役場産業課
電話 0241-69-1188

自分の姿を映してみたくなる

鏡ヶ沼



嶽観音



鏡ヶ沼

歴史

有賀左司馬戦死之地
会津藩士が戊辰戦争で、銃撃を受けて戦死した場所に石碑が祀られています。
ここも戊辰戦争の激戦地だったようです。



野際の御番所跡

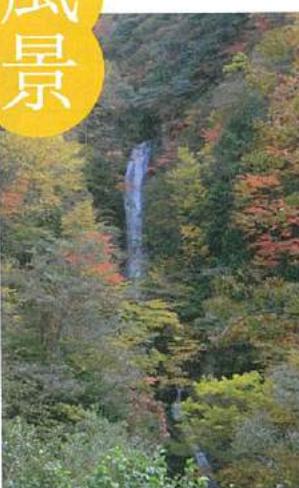
今はその姿を目にすることはできませんが、そこに国を守るために番所があつたのだと思うと口マンが広ります。

標高約950メートルです。

日暮の滝

「流れ落ちる滝の美しさに、時も忘れてしまう。気がつけば日暮れ時」そんなところから名付けられたようです。春、夏、秋、冬ごとの美しさがあります。

風景



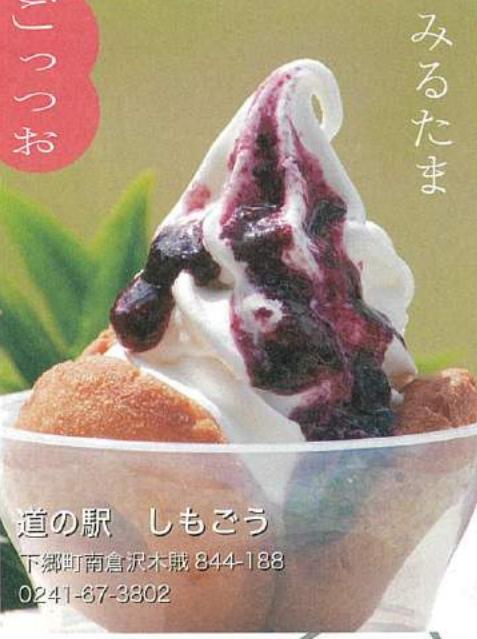
日暮の滝

百聞は一見にしかず

大峰ニツコウキスゲ
大峰から流石山にかけての稜線は、一面お花畠になります。
見ざるを逃さないでー^(7月上旬～中旬)

ごつつお

みるたま



道の駅 しもごう
下郷町南倉沢木戸 844-188
0241-67-3802

地産地消の考え方から地域の素材を使って作っています。卵は阿久津農園、牛乳は会津産のものを使っています。トッピングは別料金になりますが金子牧場のソフトクリームを使っています。



おみやげ



杉ノ沢一里塚

西郷村・白河市

国道289号

国道121号

十文字地区

金子牧場

十文字地区

金子牧

中山風穴工リア

国指定天然記念物 中山風穴地特殊植物群落

中山風穴には冷たい風が吹き出る穴があります。これは自然が作り出したものです。この冷たい空気があるから標高500m～800m地点で、標高1800mに咲く高山植物群生を見ることができます。平均気温4～5度で、冷蔵庫の中のようです。



自然

ガイドと歩く 歩いてみっぺ 「中山風穴」

中山風穴の植物に詳しいガイドが見どころを案内します。

実施時期：春～秋
受入人数：1名～100名
体験時間：半日
料 金：10名まで 5,000円
11名からは1名につき 350円づ追加
予約方法：Tel・Fax 1週間前
(平日のみ受付)
受付時間：8時30分～17時

(一財)下郷町観光公社
下郷町落合左走 1808-1
Tel 0241-67-2416

自然を満喫

下郷町の観光名所と自然豊かな里山を歩きます。約10キロコースです。
新日本歩く道紀行100選シリーズ「絶景の道」認定を受けています。

100万年ウォーキー

中山風穴入口 湯野上温泉街 GS
湯野上温泉神社
冷風体感施設
【スタート】湯野上温泉駅 → 塔のへつり → 中山風穴 → 湯野上温泉街 → 【ゴール】湯野上温泉駅

会津鉄道 湯野上温泉駅から徒歩30分



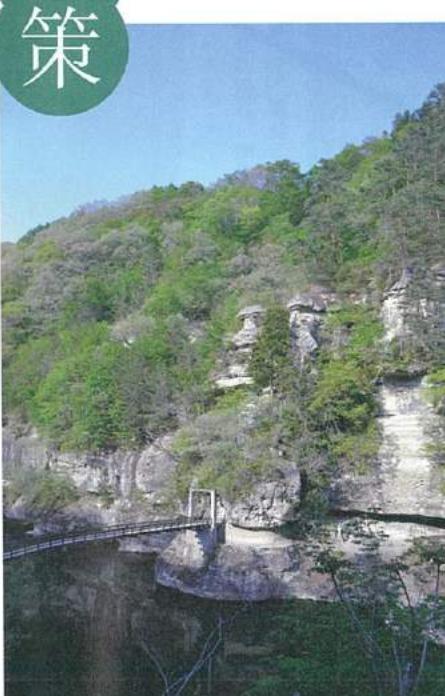
散策

中山風穴から出る冷風を体験できます。昔は、食品貯蔵に使われたそうです。

スリリングなつり橋を渡ってみよう

「へつり」は断崖や急斜面という意味の方言です。この断崖は長い年月をかけて形成されたものです。ここがかつて海であったといわれる所以か太古の「塩」が岩から出ています。

国指定天然記念物 塔のへつり



Live Camera
下郷町ライブカメラ
塔のへつりの現在の状況を見ることができます。
<http://www.shimogo-live.jp>



すまちゃんの
「こけし絵付け体験」

実施時期：通年
受入人数：1～25名
体験時間：30分
料金(1名)：400円
※冬季期間(12～3月)は暖房費として50円加算されます。
予約方法：Tel 1週間前
営業時間：10～17時
定休日：不定休

作ってみっぺ

かわいいこけしの木型に思いのまま筆を走らせ、世界にひとつだけのオリジナルこけしを作ります。小さなお子様から大人の方まで一緒に楽しめます。

体验先

へつり工房(塔のへつり)
下郷町弥五島下タ林 5322
Tel 0241-67-4062

体験



花まめパイ
下郷町物産館
下郷町弥五島道上 3177
0241-67-4433
元旦のみ休館 営業時間 9:00～17:30
地元の農家さんが愛情を込めて育てた採れたての野菜も販売しています。

下郷町の戸赤地区で栽培した花豆を使用しています。
香ばしいバターのパイ生地に、ふっくら炊いた花豆と一緒に幅広い年代に人気なります。
今まで幅広い年代に人気なります。
お子様からお年寄り、焼きたてパイの食感が楽しめます！
1箱6個入りと、バラ売りがあります。
オープンスタートで温めると、焼きたてパイの食感が楽しめます！



笹屋皆川製菓の
美津子さんと美佐さんの
「まんじゅう作り体験」

江戸時代から続く老舗のまんじゅう「倉村まんじゅう」の餡と、皮を用いてまんじゅう作りをします。成型したまんじゅうはせいろで蒸し、蒸しあがった“アツアツ”的まんじゅうをひとつひとつ包み、お土産に持ち帰ることができます。

申し込み先は右写真に記載

実施時期：通年
受入人数：5名～10名
体験時間：1時間半
料金(1名)：1,500円～
予約方法：Tel・Fax 1週間前
営業時間：10～17時
定休日：不定休

申し込み先は右写真に記載

旅の疲れを癒そう♪

国道沿いにあり、アウトドアを楽しんだ観光客でも気軽に立ち寄れる温泉です。

地元の人もよく利用しています。

湯野上温泉

駅周辺

湯野上温泉が一望できる

お猿さんが見つけた名湯

湯野上温泉郷

湯量豊富な源泉を持ち、ホテル・旅館・民宿合計で24の宿があります。家庭のような温かいおもてなしと味わえる温泉郷です。



駅から歩いて10分ほどのところに、小野地区に登る坂道があります。湯野上温泉が一望でき、会津鉄道も撮影できます。

「地元の产品を残したい」という思いから朝日製菓さんの菓子作りを継いで、女性六人が「湯六庵」という名前でくるみようかんを作りをスタートしました。名前の由来は湯野上温泉の「湯」六人の女性の「六」、庵は餡子の響きからとのこと。コーヒーのお供に食べやすいひと口サイズにして作り始めました。メンバーである湯野上温泉駅の3人の女性駅長も、朝六時に集まってようかん作りをして用意しています。

くるみようかんは、1個から購入でき5個入り、10個入り、起き上がりこぼうし入りも招福ようかんとして用意しています。日本で唯一、囲炉裏のある駅舎・湯野上温泉駅は町の観光地への玄関口として3人の女性駅長が30年間変わらぬ笑顔で、季節ごとの旬の野菜も地元の物を使用して提供しています。



湯野上温泉が一望できる

くるみようかん

産品



会津地鶏と
キヤベツの田舎風煮込み
「食の郷 あいづの」
下郷町湯野上大島乙 82-2
TEL 0241-68-2822 (夜予約可)
不定休



地鶏の両面をさっと焼き、上にキヤベツ・トマトをのせ蓋をしてじっくり煮込み、塩・コショウで味付けしました。最後に醤油をちょっとプラスすることでお待ちしております。

散策

夫婦岩

川岸に仲良くたたずむ

湯野上温泉駅

Live Camera

下郷町ライブカメラ
湯野上温泉駅の現在の状況
を見ることが出来ます。
<http://www.shimogo-live.jp>



ホタル
大島

湯野上温泉駅

駅舎

湯野上温泉

ほのぼの通り 1

ごつとお

民宿ひらのや
下郷町湯野上居平乙 794-1
0241-68-2404 要予約



びつ具り茶わん蒸し

お酒の飲み比べも人気メニューになっていていますと話す女将。

湯野上温泉火祭り



湯祭り



湯野上温泉観光協会
下郷町湯野上大島乙 82-2
電話 0241-68-2818

蓋を開けたときに、ふんわり黄色の表面にとろつとしたクリーミチーズが頭を出します。白さが際立ち、お客様の目を楽しませています。和食の茶わん蒸しにミニトマトやクリーミチーズを加えることで洋風な味わいを加味しています。お客様が茶わん蒸しの蓋を開けてびっくりしているときに、「それがなんだか当ててみて下さい。」とクイズを出してお客様との会話を楽しんでいます。この他にも湯野上温泉の約60度の源泉を使って作った甘酒に、ヨーグルトを添えたデザートや、棒タラと酒粕をコラボした珍味など、オリジナルメニューを提供しています。



2月の第4土曜日開催されます。

風土



「ニジマスのムニエルアーモンドソース」

御宿 つるや旅館
下郷町湯野上居平乙 752
TEL 0241-68-2146 要予約

ごつとお

「きのこたっぷりそば粥」

民宿 美加登屋
下郷町湯野上居平乙 761-2
TEL 0241-68-2150 要予約

ごつとお

季節の地元素材を活かした真心のお料理を提供しています。「こづゅ」「しんごろう」などの郷土料理も味わえます。

カロリーの低いそば米と、きのこを使つてヘルシーに作りました。そば米を水から茹で、沸騰してから1~2分で火を止め5分位煮らし、水洗いしておきます。別鍋にだし汁を作り、きのこをたっぷり入れ味付けて、茹でたそば米を加えます。最後に、水溶き片栗粉でトロミをつけます。

会津の祝いや祭の膳には、必ずと言っていいほど鯉のうま煮が付いています。海がない会津ならではの料理です。「鯉のうま煮」は貴重であった砂糖をたっぷり使って煮る、うまい料理として名付けられたそうです。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉の民宿では一番最初に創業したすずき屋さん。20人ほど入れる大浴場と、屋上には露天風呂があり、山々の景観を楽しむことができます。

(養鱒センター 14ページ記載)

地元の食材をふんだんに使った料理を提供しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

湯野上温泉 民宿 すずき屋
下郷町湯野上居平乙 796
0241-68-2408 要予約

岩魚の炭火焼には、会津山塩(北塩原村)を使用しています。

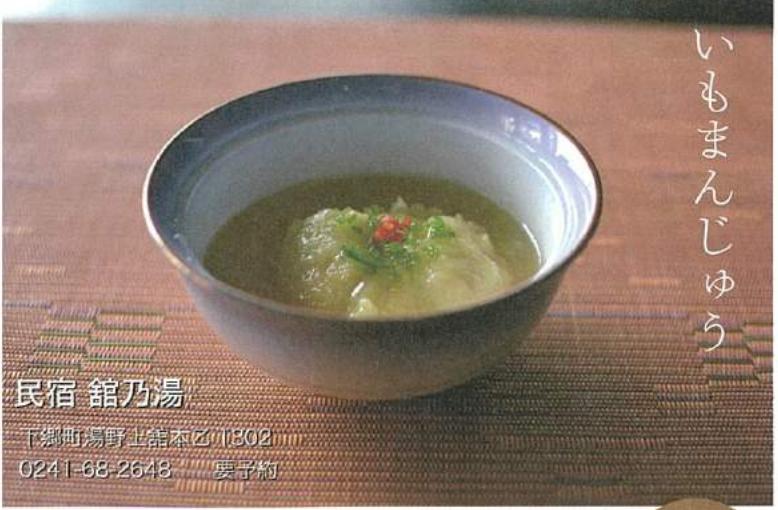
塩焼きに使用している岩魚は養鱒センターで育ったもの。塩は北塩原村の山塩を使用しています。圍炉裏でじっくり焼いたしんごろうと岩魚は絶品です。

<p

湯野上温泉

大川沿い東側

いもまんじゅう



民宿 館乃湯

下郷町湯野上館本乙川1302
0241-68-2648 要予約

ごつつお

福島牛ステーキ



藤龍館

下郷町湯野上館本乙 1338
0241-68-2888



ごちそうサラダ

Chezやまのべ

下郷町湯野上館本乙 1316

0241-68-3585

不定休 (完全予約制)

女性に大変人気のランチメニューです。
季節によって手に入る材料が違うため、彩の変化
が目を楽しませてくれます。一皿でごちそう感を
出せるように気を付けています。

コースのみでお料理を出しています。
お店は周りの自然と調和し、季節感のある草木に
囲まれたかわいい離れ家的なたたずまいです。店
舗の中は天井が高く、開放された空間となっています。
ヨーロッパで過ごしたことのあるシェフの
こだわりです。



体育館、ステージ、観覧席(250名収容)などを備えています。
湯野上温泉街の近くにあるので合宿などには最適です。

湯野上温泉駅から 徒歩15分、車5分

いもまんじゅうは、16年前からずっと作り続けている自慢の一品です。餡の合挽き肉の味付けによってまんじゅうそのものの味がガラッと変わってしまうので、いつも変わらない味で提供できるよう気にをつけています。

また、料理には自家栽培して

いる野菜を使用しているのもこだわりのひとつです。

お客様から野菜について聞かれることが多く、野菜作りなど話題が広がり、長話になってしまします。

お客様との会話も楽しみの一つです。料理を旅の話題にして頂ければ嬉しいです。

露天風呂がおすすめ
貸切もできます。

サシの入りが均等で甘みのある油が
自らが仕入れ、ご要望の焼き加減を
細かく伺いベストな状態に仕上げる
贅沢な品です。

むらさき色の橋の上から、大川ラ
イン、小野岳、湯野上温泉郷が見
渡せます。紅葉はもちろん、新緑
や雪景色もたのしめます。

湯野上橋からの眺め



風景



体育館、ステージ、観覧席(250名収容)などを備えています。
湯野上温泉街の近くにあるので合宿などには最適です。

湯野上温泉駅から 徒歩15分、車5分



米粉を沸騰したお湯で湯捏ねをし、もち肌くらいにこねて約20分蒸します。蒸した米粉とヨモギを餅つき機でつきます。

生地をだんご状にして平らにのばし、丸めたあんこを入れて形を整えて出来上がり。

郷土食「やせ馬」

昔、おばあちゃんが「やせ馬だよ」と言つて作ってくれました。やせうまとは農作業の合間に食べられていたおやつです。見た目が瘦せた馬のお腹に似ているということから、「やせ馬」という名前が付いたといわれています。

(不二屋豆腐店 20ページ記載)



山と渓谷の宿 塔泉閣

下郷町湯野上寄上乙 1359
0241-68-2513

地元の素材を活かして

すき焼き風のたれで具材(豆腐・牛肉・えのき・せり・ねぎ)を煮込み、好みで卵とじにしたり、すき焼き風にして食べていきます。

心がけていることは、お客様目線でお出しすることはもちろんですが、地元食材を使い地域との繋がりを大切にすることです。

(不二屋豆腐店 20ページ記載)



白岩地区継づくり実行委員会、提供

（不二屋豆腐店 20ページ記載）



ホテル 洗心亭

下郷町高隣寄神乙 1614
0241-68-2266 要予約

10年以上前からのメ

ニューです。川鱈特

有のうまみと鮮やか

なオレンジを活かす

ためにも、酢でしめ

すに塩と特製タレで

味付けすることで、

より深い味になっ

ています。醤油を付け

ずに召し上がれます

ために、椎茸と十念の葉の手まり寿司も一緒に出してい

ます。ひと口で食べられるサイズなので、お酒のおつ

まみとしても好評です。

下郷町には数々の素晴らしい素材があります。それ

いかに美味しくお料理として提供するかにこだわって

います。

川鱈の手まり寿司

10年以上前からのメ

ニューです。川鱈特

有のうまみと鮮やか

なオレンジを活かす

ためにも、酢でしめ

すに塩と特製タレで

味付けすることで、

より深い味になっ

ています。醤油を付け

ずに召し上がれます

ために、椎茸と十念の葉の手まり寿司も一緒に出してい

ます。ひと口で食べられるサイズなので、お酒のおつ

まみとしても好評です。

下郷町には数々の素晴らしい素材があります。それ

いかに美味しくお料理として提供するかにこだわって

います。

川鱈の手まり寿司

10年以上前からのメ

ニューです。川鱈特

有のうまみと鮮やか

なオレンジを活かす

ためにも、酢でしめ

すに塩と特製タレで

味付けすることで、

より深い味になっ

ています。醤油を付け

ずに召し上がれます

ために、椎茸と十念の葉の手まり寿司も一緒に出してい

ます。ひと口で食べられるサイズなので、お酒のおつ

まみとしても好評です。

下郷町には数々の素晴らしい素材があります。それ

いかに美味しくお料理として提供するかにこだわって

います。

川鱈の手まり寿司

10年以上前からのメ

ニューです。川鱈特

有のうまみと鮮やか

なオレンジを活かす

ためにも、酢でしめ

すに塩と特製タレで

味付けすることで、

より深い味になっ

ています。醤油を付け

ずに召し上がれます

ために、椎茸と十念の葉の手まり寿司も一緒に出してい

ます。ひと口で食べられるサイズなので、お酒のおつ

まみとしても好評です。

下郷町には数々の素晴らしい素材があります。それ

いかに美味しくお料理として提供するかにこだわって

います。

川鱈の手まり寿司

10年以上前からのメ

ニューです。川鱈特

有のうまみと鮮やか

なオレンジを活かす

ためにも、酢でしめ

すに塩と特製タレで

味付けすることで、

より深い味になっ

ています。醤油を付け

ずに召し上がれます

ために、椎茸と十念の葉の手まり寿司も一緒に出してい

ます。ひと口で食べられるサイズなので、お酒のおつ

まみとしても好評です。

下郷町には数々の素晴らしい素材があります。それ

いかに美味しくお料理として提供するかにこだわって

います。

川鱈の手まり寿司

10年以上前からのメ

ニューです。川鱈特

有のうまみと鮮やか

なオレンジを活かす

ためにも、酢でしめ

すに塩と特製タレで

味付けすることで、

より深い味になっ

ています。醤油を付け

ずに召し上がれます

ために、椎茸と十念の葉の手まり寿司も一緒に出してい

ます。ひと口で食べられるサイズなので、お酒のおつ

まみとしても好評です。

下郷町には数々の素晴らしい素材があります。それ

いかに美味しくお料理として提供するかにこだわって

います。

川鱈の手まり寿司

10年以上前からのメ

ニューです。川鱈特

有のうまみと鮮やか

なオレンジを活かす

ためにも、酢でしめ

すに塩と特製タレで

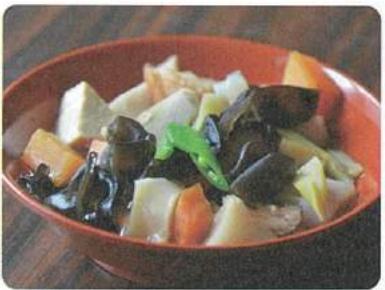
味付けすることで、

食べ続けられてきた郷土料理 しんごろう

作って
みよう



こづゆ



材料 (4~5人前)

貝柱	5個位
里芋	5~6個
人参	1本
きくらげ	適量
しいたけ・たけのこ	適量
糸こんにゃく	適量
豆麩、つと豆腐など	適量
青菜など	少々

(材料はお好みで変えることができます)

作り方

- 1 じゅうねんを煎ってから摺ります。
- 2 摺ったじゅうねんに砂糖、味噌、水等で味付けします。
- 3 ごはんを固めに炊き、半殺し(つぶす)にしてにぎります。
- 4 にぎったごはんを串に刺し、味噌を付けて焼き上げます。

とち餅



材料 (4人前)

もち米	1升
柄の実	5合

6 蒸し

蒸し器で柄の実をくずれるまで蒸し、蒸しあがったものは、冷蔵庫等で保管してください。

もち米は2昼夜程度水につけ蒸し器で蒸しあがったら、柄の実をもち米の上にのせ、あたためる程度に蒸します。

7 餅つき

蒸しあがったもち米と柄の実をうす(餅つき機)に移し、よくつきあげて出来上がりです。

ひし巻



材料 (4人前)

もち米	適量
笹の葉	適量
すげ草	適量

作り方

- 1 もち米をよくとぎ、水をきります。
- 2 笹の葉を、三角に折り、大さじ2杯くらいのもち米をゆるやかに詰めます。
- 3 もう1枚の笹の葉をかぶせ三角にして、すげ草で結び、5個づつ束にして一晩水につけます。
- 4 翌日に、たっぷりの水で30分位ゆで、笹の葉いっぱいに膨らんだら出来上がりです。きな粉をまぶして食べます。

基本の
じゅうねん味噌



じゅうねん味噌

材料	
じゅうねん	200g
味噌	500g
砂糖	350g
水	50cc

作り方

- 1 じゅうねんをフライパンで煎ってから摺ります。
- 2 摺ったじゅうねんと材料を入れて練り上げます。

ごつおの おもてなし

特産品を使った料理講習会

ニジマス・イワナ・サクラマス



料理講
習会



下郷町の特産品を使った料理講習会を開催。特産品を使った料理を各事業所で活かせるようにその都度素材を考慮して実施しています。



知ってる?

下郷町の特産品

ニジマス、イワナ、
サクラマス

山間部の澄みきった清流を利用して養殖しています。



お問い合わせ先
虹鱒、川鱒、岩魚、桜ます、加工品
養鱒センター
0241-67-2202

豆知識 サクラマス

【サケ目サケ科】

サクラマスとヤマメは同じ魚で、海に下るものサクラマス(体長30~70cmくらいになる)、陸に残るものをヤマメといいます。北海道や東北の緯度の高い地域の冷水域に生息しています。

イワナ

【サケ目サケ科イワナ属】

岩魚は、河川の最上流の冷水域などにおり、下郷町の河川にも、多く生息しています。主に塩焼きで食します。

岩魚、桜ます、岩魚の燻製
会津イワナセンター
0241-68-2168



素材を活かした一品一品

じゅうねん (えごま)



肉料理などのソースに使える じゅうねん味噌ソース

じゅうねん味噌	適量
醤油	適量
マヨネーズ	適量

作り方

- 1 じゅうねん味噌に醤油とマヨネーズを適量入れ和えて作ります。



食用ほおずき、会津地鶏、花豆を使ったレシピも学びました。



便利 魚のホイール焼きなどに使える じゅうねんバター

じゅうねん味噌	230g
無塩バター	500g
パン粉	250g

作り方

- 1 バターは室温に戻し柔らかくしておきます。
- 2 じゅうねん味噌とパン粉を入れ混ぜ合わせ棒状にしてラップにくるみ冷蔵庫で冷やします。

豆知識 イワナ

知ってる?

下郷町の特産品

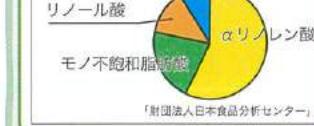
じゅうねん (えごま)

【シソ科】

東南アジア原産の一年草で、日本では古くから冷涼地で作られてきました。胡麻と同じように、高タンパク、高脂肪を含む食材ですが、胡麻に比べて芳香が強く、風味が勝っています。葉と実には、必須脂肪酸「α-リノレン酸」が豊富に含まれており、注目の食材です。



「えごま油」の成分



33

会津鉄道



旅
-TABI-

会津から日光・浅草へ！

会津から東武日光・鬼怒川温泉へは直通列車が運行しています。

また特急リバティ会津は、会津田島駅から乗り換えなしで東武浅草駅に直通運転します。

その他、鬼怒川温泉からは乗り継ぎ良く特急スペーシアが運行しています。

会津田島駅～会津若松駅
会津田島駅から会津若松駅までは、会津鉄道のリレー号が運行しています。
リバティ会津からリレー号まで、無駄なく乗換えできます。



リレー号

会津田島駅～東武浅草駅
(1日4往復)



特急リバティ会津

体験



HAPPY TRAIN 運転体験
列車でGo!

運転体験



線路の保全体験
迫力満点の操縦体験!
ラッセルエクターカー

保守用車操縦体験

大人気！
会津鉄道で体験しよう！

大人気の運転体験。専門的な特別講習の受講後、車両を運転します。保守用車操縦体験や枕木交換体験なども鉄道好きにはたまらない企画です。

※募集定員があります。ホームページ等でご確認ください。

イベント列車に
乗車しよう！
会津鉄道では、様々なイベント列車を運行しています。楽しい企画がいっぱい！

冷えひえ～
ビール列車

ほろ酔い列車
お花見列車
芸妓・膳・夜桜列車

ゆったり旅を楽しむなら
お座トロ展望列車
がおすすめ！



乗車券とは別に、トロッコ整理券(310円)が必要です。



お得に大内宿へ行こう！
会津鉄道+レトロバス猿遊号 「大内宿共通割引きっぷ」



大内宿バス1日フリー券と鉄道がセットになったお得なきっぷ
(猿遊号バス運行期間 4/1～11/30)

会津鉄道

■お問い合わせ TEL(0242)28-5886 FAX(0242)26-9730
<http://www.aizutetsudo.jp/>



旅を楽しもう

大内宿の玄関口
湯野上温泉駅

大内宿への玄関口の駅です。駅からは周遊バスが運行しています。
(運行期間 4月～11月)

日本でもめずらしい茅葺屋根の駅舎、
と桜がマッチします。旅の始まりと終わりに似合う風景です。

湯野上温泉駅の桜

会津鉄道の
「鉄道ちょい乗り体験」



ローカル線の会津鉄道を利用して、田舎の素朴な風景を車窓からのんびり眺めます。ちょっとの区間だけ乗る「ちょい乗り」です。乗車区間により変動料金1名：乗車区間により変動予約方法：団体割引(8名以上)：10日前 営業時間：6～22時 定休日：無し

風景



実施時期：通年 受入人数：要問合せ 体験時間：乗車区間により変動 料金1名：乗車区間により変動 予約方法：団体割引(8名以上)：10日前 営業時間：6～22時 定休日：無し

沿線の街を楽しもう！

「親子地蔵の湯」



駅カフェ（湯野上温泉駅）
田舎裏端でコーヒー、甘酒などでゆったり過ごすことができます。

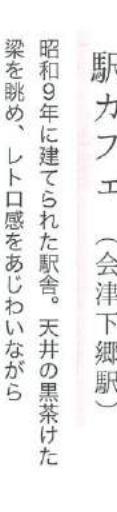
足湯
駅カフェ（会津下郷駅）



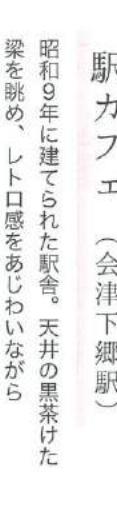
ぶらり途中下車の：
駅カフェ（会津下郷駅）



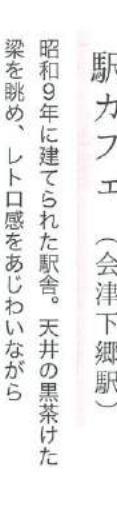
人気の「ますバーガー」



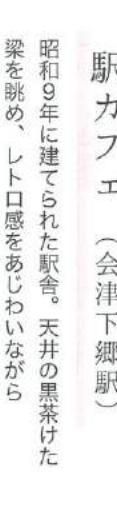
会津下郷駅



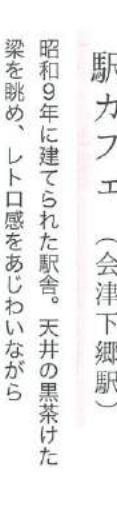
田島高架前駅



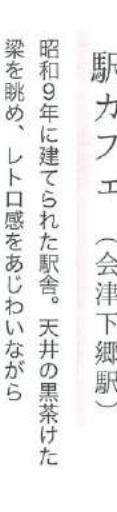
会津長野駅



トロッコ列車



お座敷・展望車両



トロッコ車両の
一度の大ボノラマが
飛び込んできます。





ご
馳走
も遊
びも名
所も

ごつ
つお

わっ
さ

いい
どご