

## 王滝村の味と特産

すべて自然の恵み、どれをとっても飾り気のない山国ならではのものです。どうぞお話しあれ。



### ■どんぐり商品

王滝村が復活させた古代食「どんぐりこひい」やお菓子などオリジナルの味わいが好評です。



### ■朴葉巻き

小豆あんのお餅を、朴（ほお）の葉で包んで蒸した木曾ならではの味。



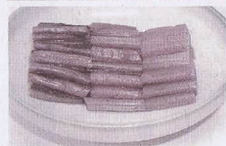
### ■そば

御嶽の豊かな大地から生まれた野性味溢れる自然のうまみを余すところなく挽き込んだ「王滝のそば」をぜひご賞味ください。冬季限定の「すんきそば」もおすすめてです。



### ■王滝かぶ

葉柄は太く形状は長円形。肉質は緻密で柔らかいのが特徴です。「赤かぶ漬け」は着色料を一切使用せず赤かぶ本来の色で食酢・塩・砂糖のみで漬けています。



### ■すんき漬

「すんき漬」は木曾地方だけで作られてきた当地独特の食文化で、長野県の「味の文化財」として注目されています。

王滝村のすんき漬は、原材料に「王滝かぶ」の葉を使用しています。無塩の乳酸発酵食品ですっきりとした酸味があり、乳酸菌や食物繊維が豊富で身体に良いことなどが特徴です。



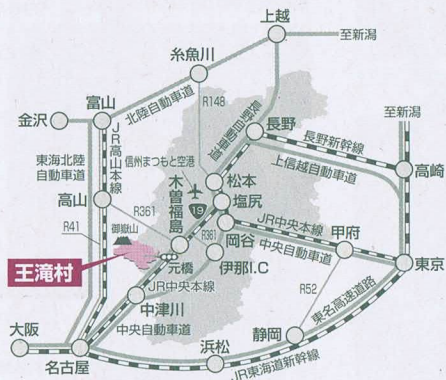
### ■百草

島崎藤村の小説「ふるさと」の中に「御嶽山のほうから帰る人たちは、百草という薬をよくお土産に持ってきました。百草はあの高い山で採れるいろいろな草の根から製した練り薬で、それを竹の皮に延べてあるのです。苦い苦い薬でした。」と紹介されています。この薬はオウバク、ゲンノショウコなどの生薬を配合したもので、古くは胃腸薬として親しまれています。



### ■すんきそば

I N F O R M A T I O N



車利用	大阪	小牧J.C.T.	中央自動車道	中津川I.C.	R19	木曾町福島(元橋)	田の原
	名神高速道路	60分		80分		30分	40分
	180分		中央自動車道	伊那I.C.	R361		
		100分		45分			
車利用	東京	岡谷J.C.T.	長野自動車道	塩尻I.C.	R19	王滝村	田の原
	中央自動車道	10分		60分			
	170分		中央自動車道	伊那I.C.	R361		
		20分		45分			
列車利用	大阪	名古屋	JR中央本線(特急)	木曾福島駅前	バス	田の原	
	新幹線	86分		バス	バス		
	70分			40分	40分		
列車利用	東京	塩尻	JR中央本線(特急)	木曾福島駅前	バス	田の原	
	特急	26分		バス	バス		
	160分			40分	40分		
高速バス	新宿	塩尻	中央自動車道	木曾福島駅前	バス	田の原	
	中央自動車道	250分		バス	バス		
				40分	40分		

●列車をご利用の方はJR木曾福島駅から定期バスをご利用ください。

お問い合わせは

王滝観光総合事務所 TEL.0264(48)2257

〒397-0201 長野県木曾郡王滝村2758-1 FAX.0264(48)2258

<http://www.ontake.jp> mail to:kanko@vill.otaki.nagano.jp

# 御嶽古道遊歩

歴史が香る山麓の道

王滝村