

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。どうぞお試しあれ。



■どんぐり商品

王滝村が復活させた古代食「どんぐりこおひい」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」の菜を使用しています。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。



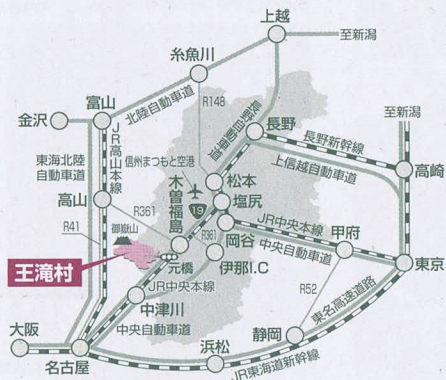
■百草

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、ゲンノシヨ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)	30分	40分
			60分					
			中央自動車道	伊那I.C.	R361			
			100分					
	東京	岡谷J.C.T.	長野自動車道	塩尻I.C.	R19			
			10分					
			中央自動車道	伊那I.C.	R361			
			20分					
列車利用	大阪	新幹線	名古屋	JR中央本線(特急)				
		70分			86分			
	東京	特急	塩尻	JR中央本線(特急)				
		160分			26分			
高速バス	新宿	中央自動車道	塩尻	R19				
					250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