

脇町から車で20分。ゆったりと、ふるさとに帰ってきたような時間を。

美郷へ行こう。

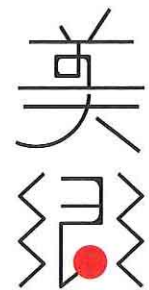
＼豊かさを実感するところ／

高開の たかがい 石積みへ行こう。



せっかく脇町まで来たけれど、近くでキレイな景色を見て、お茶飲みながらおしゃべりしたいわ〜というあなた！美郷にはもう行きましたか？美郷の「高開の石積み」は絶対オススメのスポット。「にほんの里100選」に選ばれた集落の石積みは、急峻な山の斜面を暮らしに使うために先人が300年以上前からつくってきたもの。石積みが空に至る景観をぜひ一度ご覧あれ。また、「第二回とくしま花のまちづくり賞最優秀賞」を受賞したことも話題で、四季折々に華やぐ彩りを楽しみに訪れる人も多くなっています。

さあ、裏面にあるマップで美郷の場所を確認してレッツゴー！



キレイのさと
misato

美郷の お昼どき



美郷物産館(みさと屋)

TEL:0883-26-7888
<http://www.tsci.or.jp/misatoya/>
美郷の観光案内はおまかせ！旬を揃えたお土産やお昼の定食が人気です。



美郷温泉

TEL:0883-43-2626
<http://www.cnet-oe.ne.jp/iiyudana/>
豊富に湧き出る鉱泉を利用した温泉とお食事、心も体も、あったまりましょう。



農家民宿 きのこの里

TEL:0883-43-2370
<http://www.cnet-oe.ne.jp/kinokonosato/>
タンポポコーヒーとマクロビスイーツでホッと一息。美郷流マクロビोटニック料理も楽しめます。
※マクロビコース料理は要予約



農家民宿 木の夢ととり

TEL:0883-43-2373
<http://misato-totori.com/>
乾物などを使った田舎料理と眼下に広がる絶景が自慢。足湯も楽しめます。
※要予約



どんぐり家

TEL:0883-26-7988
<http://www.totodonguriya.com/>
季節料理と手打ちそば。昔の日本へタイムスリップしたかのような山奥のお店です。
※季節のコース料理は要予約



美郷へ行こう。

＼豊かさを実感するところ／

美郷へのアクセス

- 脇町うだつの町並み(道の駅藍ランドうだつ) 前の道を東へ行き、橋を渡って国道192号へ。
- 国道192号を東へ約15分。四国銀行山川支店前の交差点を右折し、国道193号を道なりに約5分で美郷の玄関口「美郷物産館」に到着します。

美郷に着いたら、まず美郷物産館へ！

TEL:0883-26-7888
美郷内の道は少し分りにくいので、まずは美郷物産館にお立ち寄りください。道案内とともに美郷マップや観光ガイドブックが充実。長いトンネルを出てから見えてくる、赤い看板が目印です。



高開の石積み
美郷物産館から
車で約10分

風景 ほたる イベント 新商品
美郷の毎日を発信中!



「キレイのさと美郷」ブログ <http://ameblo.jp/shokokai-misato/>



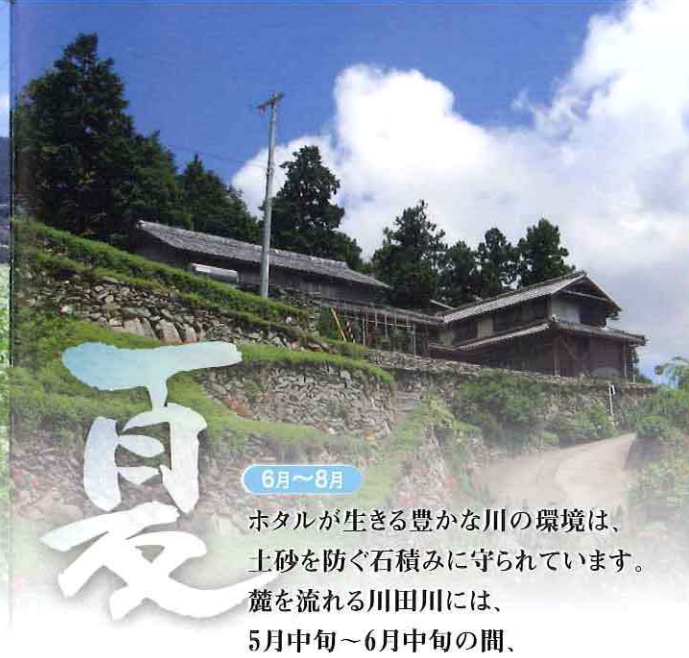
冬

12月~2月
空気が澄み渡る12月は、年に1度のライトアップがあります。この日しか出会うことができない、幻想的な光景です。



秋

9月~11月
8月の終わり頃に蒔いたそばの種子は75日かけて育ち、9月には白い可憐な花が咲きます。収穫は11月の始めです。



夏

6月~8月
ホタルが生きる豊かな川の環境は、土砂を防ぐ石積みに守られています。麓を流れる川田川には、5月中旬~6月中旬の間、ホタルが乱舞する光景が見られます。



春

3月~5月
石積みが最も華やかな季節。濃淡のピンク、白、少し紫がかった桃色など、シバザクラのレースで彩られます。シバザクラまつりには毎年多くの人が訪れます。

梅もいろいろ... 美郷でとれる梅

 竜映小梅 花は白く、一番早い5月下旬に収穫する小梅で、梅干し用の梅です。	 鶯宿梅 花はピンクで、酸味が強い梅です。梅酒に最適。
 月世界 花は大きく濃いピンク。梅酒にも梅干しにも適する徳島県産の梅です。	 南高梅 大粒で皮がうすく柔らかい果肉が特徴。梅シロップ、梅干しに最適。

美郷でゆっくり過ごすなら...
体験情報満載の **美郷スマイル** ホームページ
<http://misato-smile.jp/>



美郷のおやつ

美郷物産館で食べられるおやつです。

梅のし

美郷の梅をじっくり時間をかけて煮詰めた和のお菓子です。

田舎だんごと柿の葉茶セット

甘さひかえめのだんごとビタミンCたっぷりのお茶をどうぞ!



梅酒づくりの匠

美郷では2箇所こだわりの梅酒を製造しています。

東野リキュール製造場
TEL:0883-43-2216

エコファーマーが農薬・肥料を最小限度に抑えて育てた地元の梅だけを使用しました。

農事組合法人フジ
TEL:0883-43-2574


梅酒をつくっている梅農家のグループ。農家の目で一番いい時期の梅を選んで使います。

農家民宿・旅館でも自家製梅酒を味わえます




梅

梅のさと美郷の春は、2月ごろ梅の花の開花とともにやってきます。梅農家が手づくりした梅干しや梅を使ったお菓子は定番のお土産。梅の収穫や梅干しづくりなどの体験もできます。



梅酒

竜映小梅、鶯宿梅、月世界をそれぞれ1種類ずつ使って造るご当地梅酒。美郷だけでしか味わえない貴重な逸品です。



白竜峡 高越山 お福梅

香り豊かで酸味をおさえた「白竜峡」、芳醇でコクのある「高越山」。「お福梅」はギフト箱付なので贈り物に。製造場では利き酒もできます。

[問] 東野リキュール製造場(月曜定休)

石積みを守る

高開文雄さんは、石を積んで50年以上。美郷の石積み伝承者です。石積みの風景を守るには多くの人手と時間が必要。石積みが崩れた箇所は高開さんを中心に、住民や学生有志の皆さんで修復しています。地元の小中学生が取り組む石積み体験にも協力するなど、高開さんの石積みの技と知恵を引き継ぐ後継者育成にも力を注いでいます。石の積み方は様々ですが「石の顔を見て、どこにどんなふうに積めば一番いいかを考えながら積んでいく」のが石積みの極意だそうです。

百姓の暮らし

高開の石積みでは、菜の花、お茶、ナス、トマト、ソバ、大根、ゆずなどなど、何種類もの野菜や果物が植えられる季節ごとに咲く花が私たちの目を楽しませてくれます。いつも笑顔で迎えてくれる奥さんの峯子さんは、ここで採れた作物を保存食にしたり、お菓子やお茶をつくりたりします。私たちが感動するのは、高く積まれた石垣だけではなく、高開集落の人々の暮らしそのものなのでしょう。

美郷のホタル

天然記念物
国の天然記念物に指定されている美郷のホタル。毎年5月中旬から約1ヶ月間、ホタルが乱舞する光景が見られます。美郷のホタルのことを知るなら美郷ほたる館へ。



[問] 美郷ほたる館 0883-43-2888

石積みの景観を守る

百姓・石工 高開文雄さん
峯子さん

多くの人をあっと驚かせ、心動かした高開の石積みの景観は、文雄さん峯子さんご夫妻の暮らしの風景とともに佇んでいます。

