



日本三大湯津 松之山温泉 かわら版

天の水

棚田の章



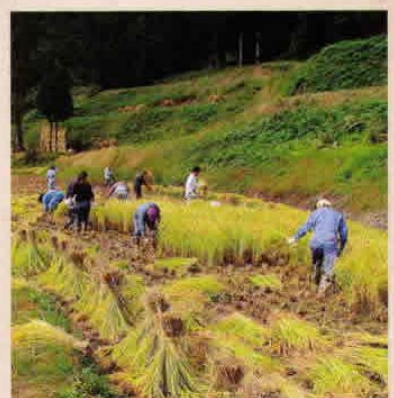
天水池の棚田



お庭は裏山で採れたきのこ山菜の料理。田んぼで食べる時は特別!



子どもたちにもできる仕事はたくさんある。みんな笑顔で手探っていく。



小さな棚田は大型機械が入らないため、今もむかしも作業はすべて人の手だ。



意外と力がある稲刈結ダのも一苦労。結び方のコツをおそわる。

ふるさととの風景を守り続け、訪れる人の心に響く地域でありたい。

さわさわと風に揺れる緑の稲。茅葺き小屋川(のせせらぎ)松之山温泉には、懐かしいふるさととの風景が息づいている。ここに温泉街の先にある「天水島」の棚田は撮影スポットとして有名で、全国のカメラマンや画家を魅了してやまない。
しかし「昨年、「天水島」の地主が高齢により耕作を止めざるをえなくなり、松之山温泉の有志がその存続に立ち上がった。この温泉地の主たちは「多くの観光客を呼び込

温泉街の若おかみに聞きました。農業体験、どうでした?



松之山温泉の常務 小野 穂香さん



田植えには温泉街の若おかみたちも参加。

作り手の顔が見えることが、安全性への信頼感につながる。

四季折々の自然環境はさまざまな作業を与えてくれる。そのすべての作業が安全な食を手に入れるために必要不可欠なもの。稲の成長に合わせてひとつひとつを自分の手で行うことにより、はじめて「食の安全」を実感する。食への信頼を深めていただくことも松之山温泉のおもてなしのついで。農作業の合間には、裏山で採れた山菜やきのこを使ったさまざまな料理がある。青空の下、畦に座っていただく野趣あふれる料理は最高!ここで採れたものは、ここで食べるのが一番おいしい。「おいしい日本」って言われるこゝ魚沼産コシヒカリも、松

之山の水で炊くから本来のおいしさが味わえる。その地で採れた安全な農産物を、その地の水で料理していただく。なんと贅沢なおいしさだろう。

田植えや刈り入れの時期は稲の生育次第。その年の天候によって微妙に変わる。だから、松之山温泉では体験ツアーを組まず、苗や稲の顔を見ながら作業の日を決めている。宿泊中に田植え体験のお知らせがあったらかなりラッキー。ほかでは体験できない、体の底から湧くような感動が待っている。

松之山温泉 さんぽのススメ

松之山温泉は十数軒ほどの宿が軒を並べる小さな温泉街。ふらりと歩くにはちょうどいい。ジャズあり、絵画あり、クラシックありの、ちょっと小粋な散歩道だ。

歩く その1

喫茶・ギャラリー 亜土梨絵



お客様の雰囲気に合わせたカップも豊富。もちろんカップのリクエストもOK。

遠方からの常連もいる松之山のサロンのカフェ。店内には松之山をテーマにした絵画や写真が飾られ、コンサートや映画鑑賞会も開かれる。カウンターにはオベラの名がついたカップなど、物語のある美しいカップが並ぶ。マスターのおすまじは、亜土梨絵ブレンド。朝食のあとや散歩の途中に、好みのカップで至福の時間をどうぞ。

亜土梨絵
9:00~16:30(ラストオーダー)
全曜日定休
☎(025) 596-3355

歩く その2

そばとジャズの店 滝見屋

松之山の「不良中年」が聞くアンティークな店。ジャズにシングルモルトに骨董、話は無限に広がってゆく。扉を開ければ、ゆるくて気持ちいい。しかもどこまでも深いノスタルジーな時間が待っている。お洒落なおばさん達も、「今度は主人と来ようかしら」なんてロマンチックになるかも。



オーディオやカメラ、写真やポストカードなどマスターのコレクションも楽しみのひとつ。

滝見屋
22:30(ラストオーダー)
不定休
☎(025) 596-2307

お風呂上がり一杯! いち粒の健康ジュース



種類は「人参」「りんご」「たまご」。温泉街の中では「ひなの雫(千歳)」と「十一層薬草」で販売。

「甘みがあるのにすっきり」と人気のいち粒の人参ジュース。そのおいしさの秘密は原材料の雪下人参にある。雪下人参は雪の下の中でアミノ酸を約10~16倍に増やすといわれる。糖分は他の人参と変わらないのに、とにかく甘い。安全性と鮮度にこだわった減農薬生産方法とそのおいしさが口の中で広がり、いまや一部のお店でしか手に入らない貴重品だ。湯上がりにはぜひ飲みたい極上の一杯。

お問い合せ いち粒 ☎(025) 596-2782

お問い合わせ
■イベント・交通等のお問い合わせ
松之山観光協会
☎(025) 596-3011