



## 冬の楽しみいっぱい 木曽町

開田高原マイアスキー場

昨年9月に発生した御嶽山噴火によりお亡くなりになられた方へお悔やみを申し上げますとともに、被災された方々にお見舞い申し上げます。

また、木曽町ならびに関係町村の一刻も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

### 今に残る自然豊かな宿場町

～木曽のナーア なかのりさん 木曽のおんたけ  
ナンチャラホーイ 夏でも寒い ヨイヨイヨイ♪～

木曽節で有名な長野県木曽町は、木曽ヒノキに代表される森林資源や中京圏の水源地である木曽川が流れる自然豊かな地域です。



福島関所資料館

かつては御嶽山をはじめとする山岳信仰や、中山道の宿場町として栄えた地域でした。



中山道 福島宿

町内には、天下の四大関所の「福島関所資料館」、福島宿を治めた「山村代官屋敷」

や古い町並みが残る「中山道・福島宿上の段地区」など見所が多く、木曽川沿いには急流にせり



崖家造りと木曽川

出すように建つ「崖家造り」の家々が見られるとともに、中部地方の水がめ「おんたけ湖」(牧尾ダム、水資源機構管理)があります。

### 白銀の世界へ We Love Ski!

冬の木曽町を楽しむならスキーがおすすめで、町内には2つのスキー場があります。

「きそふくしまスキー場」は、家族でのびのび楽しめるスキーヤーオンリーのスキー場。もうひとつの「開田高原マイアスキー場」は、スノーボーダーも滑られて、今シーズンはアイスクライミングが新登場。たっぷり滑った後は、町内の温泉で疲れをじっくり

癒せます。

両スキー場とも御嶽山噴火警戒範囲の区域外ですが、御嶽山麓にあるマイアスキー場では、新たな安全対策として避難シェルターを設けるとともにヘルメットも用意、大型スピーカーも整備して万善を期しています。

## 醸し出すおいしさ 発酵食品のまち

木曾町は、郷土食である漬物「すんき」をはじめとして発酵食品が豊富です。昨年9月に木曾町発酵食品振興条例を制定し、伝統的食文化としての発酵食品を通じた郷土への理解を深めるとともに、発酵の食文化が息づくまちづくりを進めることとしました。

「すんき」はカブの葉を刻んで乳酸発酵させた、木曾地域独自の漬物で、塩を使わないヘルシー食品です。特に、すんきを温かいそばに乗せた「すんきそば」は、そばつゆにすんきの酸っぱさが絶妙にマッチして、木曾の冬を代表する名物です。是非一度お試しください。

そして、標高1,100mにある開田高原の牧場の牛乳を原料としたヨーグルトやチーズもあります。その他、日本酒、甘酒、味噌造りなども盛んです。



すんきそば

## 自然美も造形美も存分に

まだまだ冬の魅力はいっぱいあります。「白川氷柱群」は、真冬の寒さが創り出す美しい氷のカーテンです。その大きさは最大で幅250m、高さ50mに達し、純白の雪と青っぽい氷のコンビネーションは息をのむ美しさです。1月中旬～2月中旬までは夜間ライトアップもされ、昼とは違った姿が見られます。

(※ 本誌今月号の表紙に写真掲載)

また、今年  
は終わって  
しまいました  
が、毎年2月  
月上旬に「信州  
木曾福島雪  
灯りの散歩  
路」というイ  
ベントを開催  
しています。  
町中心部の  
各所にアイ  
スキャンドル  
が飾られ、趣  
向を凝らした  
雪像も登場



信州木曾福島雪灯りの散歩路

したりと、冬の宿場町を彩ります。

さらに、県内有数の星空がきれいに見えるスポットでもあります。昨年、木曾町の満天の星空を舞台にした地域ドラマ「木曾オリオン」が放映されたように、星空鑑賞にはもってこいの場所で、空気が澄んだ冬は特にオススメです。



ぼてつとした体格が愛らしい開田高原の木曾馬。スノーシューで雪上ウォークも♪

## 皆様のお越しをお待ちしています

昨年、御嶽山噴火がありましたが、木曾町に降灰はなく、生活も以前と変わりません。安心してお越しいただき、木曾町の冬を楽しんでいただければと思います。

木曾町観光協会

検索

☎ 0264-22-4000