

川を使い、船で塩を運んでいたことから「塩川町」と呼ばれているこの町は、阿賀川と米沢街道が交差する宿場、会津の商都として栄え、今では「屋号とれのれんの町」として、商都の面影を残します。歴史と伝統、おいしいものを探しに散策してみましょ。



▲由緒ある駒形神社は、町の移ろいを静かに見守っています。



喜多方市塩川町字中町1888 ☎0241-27-2094

1 駒形神社 塩川町を見守る鎮守神

駅からほど近く静かに佇む「駒形神社」は、今からおよそ370年前に塩川町に遷座したと伝わり、少し奥まったところにありますが、大きな鳥居が目立ちます。9月の第3土曜日には100年の伝統を誇る祭礼が行われ、10基の太鼓台が涼み、練り込み、登龍囃子、少年神楽を披露しながら町内を練り歩きます。

塩川町のまち歩き、楽しいことやおいしいものに出会えますよ！



2 淀屋 武藤合名会社 食卓に欠かせない、こだわりの味！

明治10年創業、老舗の味噌屋。昔ながらの製法と味を守りながら、新たな味噌作りに挑戦しています。優しい甘めのダシを効かせたつゆや万能調味料の塩糍、お米と糍だけで作る甘酒など、時代に合った商品をお届けしています。その他にも大根やきゅうり、なす、みょうが昆布、しょうがのみそ漬けも人気商品です。



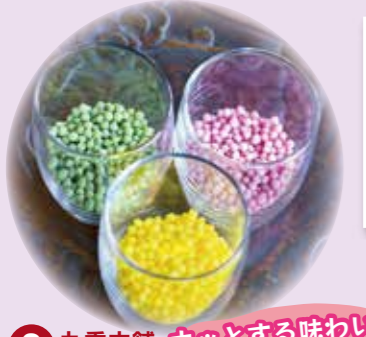
◀大豆より糍が3.5倍も多く入った「とよきち」や昔ながらの会津伝統仕様の味噌「たおやか」、優しい甘さで子どもにも好評の「あまざけ」が人気。



喜多方市塩川町字新町1858 ☎0241-27-2022 営業8:00～18:00 日第2日曜



日本の味には欠かせない調味料。これからもこだわり抜いて作っていきます！



お湯を注ぐと一粒一粒浮かび上がる、このへは今も愛される民芸菓子。

3 九重本舗 奈良屋 ホットとする味わいで おもてなし

古くから愛され続ける銘菓「このへ(九重)」は、あられ状にしたもち米に砂糖と柚子の黄色、抹茶の緑、ぶどうの薄紫の色と香りをコーティングしたもの。色鮮やかで小さなビー玉のような粒にお湯を注ぐと、香りがほのかに立ち上がり、一口すれば上品で極上の甘さを味わえます。



今も変わらない製法を守り続ける奈良屋は、明治27年創業の老舗。



喜多方市塩川町新町1846 ☎0241-27-2045 営業8:00～19:00 毎月第2日曜日・16日・26日 年始1月1日



優しい甘さとそれぞれの香りが、なんともおいしく～♡

4 アタミ食堂 塩川グルメの決定版、鳥モツ！

モツの煮込みといえば、牛や豚などのホルモンを味噌で柔らかく煮込んだものが一般的ですが、塩川町ではなんと、鳥皮のことをモツといい、モツ煮込食と注文すると、甘じょっぱく煮込んだ鳥皮の煮込みが出てきます！この塩川鳥モツ、お店ごとに味が違うので、ぜひ食べ比べをおすすめします。



塩川鳥モツはまさに塩川町のソルフード！一度食べたらやみつきになる味、一度ご賞味あれ！



喜多方市塩川町字新丁1825 ☎0241-27-4109 営業11:00～20:00 不定休



濃厚で、ご飯のおかずやお酒のおつまみにもピッタリだね！

クニユツとした独特の食感！こってりタレでおいしく～♡



九重本舗 奈良屋

5 寿司・割烹 新常葉 旨味がギューっど、モ～絶品！

こちらの新常葉では、普通のお寿司のほかに、ふくしま会津牛のサーロインのみを使った握り寿司がいただけます。口に入れた瞬間に広がる牛肉の甘みが酢飯とマッチして、得も言われぬおいしさ！塩川町に来たら必ず食べたい逸品です！



塩川町自慢の「ふくしま会津牛」、この握りを食べたくて遠くから来られるお客様もいらっしゃいます。

牛肉の旨味を存分に味わっていただけますよ。

見た目はマグロの大口、でも味はまったくの別物。サシの甘みと肉の旨味のハーモニー、ん～たまりません。



3代目 小池勝さん 2代目 小池文雄さん



喜多方市塩川町反町919 ☎0241-27-2051 営業11:30～14:00/17:00～21:30 日曜(祝祭日の時は翌日) ※夜は要予約



喜多方市塩川町字東栄町1-1-1 ☎0241-27-8691 営業10:00～18:00 (冬期間は17:00) 火曜(※祝日の場合は翌日) 年末年始



口の中でとろけそうなお肉に、モ～感涙！

ん～！いつまでも味わっていたいこの旨さ！！

6 塩川物産館 [川番所・阿賀らん処]

1階の「川番所」では井上けしや味噌、繊維製品など地元の産品を販売。その他にイベントや観光情報を提供しています。2階は、川のアレコレを知ることができる資料室で、塩川名物の「なまず」もお出迎え。「阿賀らん処」とは、「いらっしやい」の意味。おあがりくださいと、訪れた観光客にゆっくりとつらいでもらうために名付けられたとか。



ずらりと並んだ町の物産品の数々。ここに来れば塩川町のおみやげもバッチリ！

ちょっと足をのびして... 御殿場公園

歴代の会津藩主一家の行楽地であり、会津藩指定の御鷹野でもあった御殿場公園は、桜の名所でもあり、4月下旬には約200本のソメイヨシノが公園をピンク色に彩ります。また6月上旬に見頃を迎えるハナショウブのシーズンには郷土芸能や茶会、特産品の直売会など様々なイベントが開催され、多くの花見客で賑わいます。



喜多方市塩川町御殿場4-6 ☎0241-27-2122

会津塩川 バルーンフェスティバル



会津の秋空を鮮やかに彩るイベント。約30機の色とりどりの熱気球が舞い上がる光景は一見の価値があります。花火とのコラボ「バルーンナイトグロー」も好評です。

開催時期：毎年10月中旬 会津塩川バルーンフェスティバル実行委員会(喜多方市塩川総合支所産業課内) ☎0241-27-2122

町の情報ステーション

四方を山に囲まれた自然豊かな高郷町は、地元の人  
が愛してやまないディープなおいしいものが  
たくさんあります。1千万年前は海底だった大地、  
山、川、里の恵みを堪能しましょう。

### 1 高郷見晴らしの丘 池ノ原展望台

速くに飯豊連峰が広がり、阿賀川や県営荻野漕艇場、新郷ダム、雷神山花の森、などが一望できるビュースポット。新緑、紅葉も写真に撮りたい映えスポットです。  
☎喜多方市高郷町池ノ原



高郷町を一望できる展望台

### 2 大谷直売所

大谷地区の皆さんが運営している直売所。朝収穫したばかりの季節の野菜などが並びます。値段は、ほとんどが1袋100円と格安！春はワラビやコゴミ、セリ、ウドなど、夏は種類も豊富な野菜、秋は、甘味と旨味たっぷりのレンコン(9月以降)、クルマヤクリなどのナッツ類も人気があります。  
喜多方市高郷町上郷字前田  
期間/毎年4月～11月(冬期クローズ)



気軽にフォローしてください！  
喜多方市高郷町 Instagram  
高郷町のおすすめイベント情報もアップしています！

### 7 吉田屋食堂

高郷町と言えば、生ホルモン！塩水で丁寧に処理した新鮮な生ホルモンは臭みもなく、美味！ジュージュー、自分でしっかり焼いたら特製ニンニクつけダレで召し上がれ！嚼むほどおいしくて、ご飯が止まらなくなりますよ。



▲決め手は特性つけダレ！

喜多方市高郷町上郷字馬場頭戊138  
☎0241-44-2136  
🕒11:00～14:00、17:30～21:00(要予約)  
📅第2・第4日曜  
ほかに不定休あり

歯磨えがたまらない生ホルモン！



▲ホルモン1皿(400円)。これに野菜とライス(スープとお新香付き)をオーダーすれば完璧

### 6 会津錦

高郷町に六代続く蔵元です。世代交代時に酵母からすべて切り替え、近年は酒造好適米ではなく地元産の食米で大吟醸まで醸す珍しい酒蔵です。ご飯を噛みしめた時のような味わいの甘みが特徴。日本酒が苦手な人でも、このお酒なら飲めるというお客様も多いとか。まずは、一杯いかがでしょうか。

自慢の  
おいしいお酒、  
ぜひ飲んでみて  
ください！



▲六代目、齋藤孝典さん

喜多方市高郷町西羽賀字西羽賀2524  
☎0241-44-2144  
※見学は事前にご予約ください



▲無濾過の生原酒「さすけね」(720ml1,450円)  
純米原酒「Qku」(720ml1,350円)  
数量限定原酒「棚田の煙」(720ml1,650円)

### 5 (有) 梶屋 伊藤醸造店

梶屋からスタートし、昭和53年から天然味噌の醸造、委託加工を行っています。原点の糀づくりは、母から娘へと受け継がれ、吟味した国産の材料と良質の水、天日塩で寒仕込みをしています。丁寧に作られている味噌は甘みと旨味のバランスがよく、地域に愛されています。

喜多方市高郷町上郷字惣座丁72-2  
☎0241-44-2966  
🕒9:00～17:00  
📅日曜・祝日



◀伊藤醸造店の味噌は木桶仕込み。時間とともに味わいを育てます



▲特選味噌(1kg 864円)、おでん味噌(540円)、からしっ子(486円)



◀おでん味噌とマヨネーズを混ぜ合わせる「味噌ディップ」は、野菜がもりもり食べられると評判。すりゴマを入れると風味も栄養価もUP!

### 3 大谷直売所

### 3 ふれあいランド高郷

春には一面に花々が咲き誇ります



ダムカレーは見た目も味も楽しめる！

### 3 ふれあいランド高郷

眺めのいい日帰り温泉施設です。泉質は硫酸塩泉で、刺激が少なく肌に優しい温泉です。食堂のおすすめは、そば処会津の中でも格別と通をうならせる「雷神そば」です。名人たちが地元のそば粉100%で毎日打つそばは、コシとツルツとした喉ごしが魅力。阿賀川のダムをイメージした新郷ダムカレーは、ご飯の中に化石に見立てたお楽しみが埋められています。

喜多方市高郷町湯津字袖山甲3054-9  
☎0241-44-2888  
🕒9:00～21:00  
利用料金:大人500円、小学生300円



▲新郷(しんこう)ダムカレー(600円)



温泉のあとは美味しいお食事を！

▲「美人の湯」ともいわれる温泉。大浴場、露天風呂、薬草風呂などがあります。



▲お食事処「雷神亭」のたぎるそば(1,200円)

### 4 蔵カフェ・アートギャラリー 水織(みずおり)

山里の小さな集落に建つ築200年の蔵を、大人の空間にリノベート。アートギャラリー&田舎ごはんカフェを切り盛りするのは、小林さん母娘です。季節の食材で作る「水織ごはん」(10食限定)は、会津の郷土料理「こづゆ」付き。野菜と果物を絶妙なバランスで組み合わせた「食べるスムージー」は、おかわりしたくなるほど美味！蔵の雰囲気を楽しみながら、癒しのひと時をお楽しみください。

喜多方市高郷町湯津字上野甲402  
☎080-6011-0211  
完全予約制  
🕒11:30～18:00(時間外応相談)  
<https://office336.wixsite.com/mizuori>



▲「水織ごはん」(1,300円)



蔵カフェでゆったりとした時間をすごしませんか？



▲「食べるスムージー」(700円)

※2021年6月現在の情報です。