



古くから「せと市」として有名な会津美里町本郷地域。会津本郷焼は、千利休の七哲の一人であった。どんな発見があるのか、ゆっくりのんびり、時間を忘れて本郷の町歩きを楽しんでみましょう。



【会津美里町本郷インフォメーションセンター】
会津美里町瀬戸町甲3161-1
☎0242-56-4637 営3:45~17:45
☒火曜(祝祭日の場合は翌日振替)

1 会津美里町 本郷インフォメーションセンター
本郷地域のほぼ中心にある観光案内所には、まちあるきmapや特産品、会津本郷焼の各窯元の代表作を展示している無料休憩スペースがあります。2階の「会津本郷焼資料展示室」には、およそ100点の古い陶磁器や大きな鬼瓦も展示してあります。

会津本郷陶磁器会館
野菜ビュッフェ ナポリピッツァ いわて
会津本郷焼やお土産がズラリと並ぶ館内。特に会津本郷焼の13ある窯元の作品が揃っているのはここだけ。2階の本格的イタリアン「野菜ビュッフェ ナポリピッツァ いわて」でのお食事もおススメです。
会津美里町瀬戸町甲3162
【会津本郷陶磁器会館】(1F)
☎0242-56-3007
☒9:00~17:00 年未年始
【野菜ビュッフェレストランナポリピッツァ いわて】(2F)
☎0242-56-5181 営11:00~15:00 火曜

地元の旬の食材を使ったイタリアンをビュッフェスタイルで楽しめる。本格ナポリピッツァも人気。

炎に込めた復興への願い
町指定文化財 登り窯
江戸中期に造られた七室からなる登り窯の大きさは圧巻。東日本大震災の被害があったものの、2012年に修復され、変わらず使われています。窯元に声を掛ければ見学もできます。



▲白緑釉向付(五客)と、柿のへた茶碗

万国博覧会で
グランプリを受賞したにしん鉢!

2 宗像窯

1718(享保4)年創業。東北では最も古い登り窯を持つ老舗の窯元です。こちらでは茶器やコーヒーカップ、お皿、花瓶、会津の郷土料理・にしんの山椒漬を作る専用の「にしん鉢」など宗像窯の逸品が展示販売されています。どれも独特の風合いがあり、多くの方に人気です。
会津美里町本郷上甲3115
☎0242-56-2174
☒9:00~17:00 水曜
宗像窯 宗像利浩・利訓展
9月30日まで開催(会場:裏磐梯高原ホテル)



ステキな色合いに
ウツリ...



器は日頃から使っていると愛着が湧くものです。ぜひお気に入りの一品を探してみてくださいね。

くつろぎのカフェスペース

3 cafe yuinoba

明治時代の古い蔵を改装した店内には、陶芸品やアクセサリなどが展示されています。土日、祝祭日のみの営業ですが、週代わりで味わえる美味しいスイーツやyuinobaオリジナルブレンドのコーヒーが人気の素敵な空間です。まち歩きの休憩にはぴったりのお店です。



オシャレな器で、ほっこりカフェタイム♪



会津美里町瀬戸町甲3182-5
☎0242-56-5098
(樹ノ音工房と共通)
☒10:00~17:00
※土・日、祝祭日のみ営業



かわいい器がいっぱい! やさしい風合いがいいね!

4 樹ノ音工房

黄色や水色、ピンクのマグカップ。かと思えば落ち着いた色合いのお皿やぐい呑が並ぶこの工房。作品はどれも本郷焼の伝統はそのままに、職人たちの新しい感覚が取り入れられています。しっかりと手に馴染む作品は毎日使いたくなる逸品です。



会津美里町瀬戸町甲3272-1
☎0242-56-5098
☒9:00~18:00
☒無休(年末年始のみ休み)

手びねり陶芸体験



手びねりやろくろを使って陶器を作る体験(1,000円~)もできます。形は自由、色も7色から選べるのでオリジナルの作品を作ってみてはいかがですか? 器に手軽に絵を描く、絵付け体験(800円)もできるので、旅の思い出を描いてみませんか。



憧れのオリジナル陶器作りに挑戦! 世界に一つだけ、自分だけの器作りにチャレンジしてみよう。

5 仲島食堂

とんこつをベースとした程良くコクがある「しょうゆラーメン」(500円)は店の一番人気。その他にもスッキリした味わいの「特製塩ラーメン」(650円)、会津の名物「ソースカツ丼」(800円)など、どれもオススメのメニューばかり。一度食べたら、また食べたくなること間違いなし!
中太麺とホロホロと柔らかいチャーシューにあっさりスープが自慢のしょうゆラーメンと、肉厚なソースカツ丼。



うちは昔から変わらないシンプルな味が自慢です。本郷地区に来たらぜひ食べてみてくださいね!



会津美里町川原町甲1102-3
☎0242-56-3070
☒11:00~14:00/17:00~
☒不定休

6 田巻由一豆腐店

明治36年創業、老舗中の老舗「田巻由一豆腐店」。三代目のご主人、田巻由一さんは毎日午前2時から仕込みをはじめ、一つひとつ手作業で丁寧に豆腐作りをしています。手作業のため多く作ることができないため、午前中で売り切れることもあるとか。豆の味が濃厚な豆腐が食べた〜い!という方は、お早めに。



しっかりと大豆の味! おいしい!



▲木綿と絹、それぞれ味わいが違う豆腐は、どちらも100円。



会津美里町新町172
☎0242-56-3229
☒6:00~8:00/11:00~18:00
☒無休(都合により休む場合もあります。)



懐かしい味でリピーターも多し

7 御菓子司 會津亀屋萬年堂

ほっと息つきたくなる味を作り続けて75年。町内外のリピーターが訪れる老舗菓子店。幸運を呼ぶという青梅が丸ごと一粒入った焼き菓子やどら焼き、レーズンの入った「瀬戸右工門」(162円)、「鬼面最中」(113円)は看板商品です。
会津美里町川原町甲1769-9
☎0242-56-3528
☒8:00~19:00
☒火曜



一つひとつ手作り、人気の梅だんご。(※販売期間:4月~7月)

8 草春窯

石灰釉で薄水色の色合いを出すシンプルな白磁が特徴の草春窯。コーヒードリッパーとサーバー、蓋、蓋置がセットになったものやカップとお皿がセットになったものなど、実用的な作品が多数。一週間前の予約があれば、手びねり体験(1,500円~)もできます。



会津美里町瀬戸町甲3175
☎0242-56-3732
☒9:00~17:00 火曜不定休



せと市

8月2日(日) 早朝4時~昼12時
会津美里町(旧会津本郷町)瀬戸町通り
100もの出店が軒を連ねる伝統の市
毎年8月の第一日曜日に開催される「せと市」には、会津本郷焼の窯元を中心に県内外の窯元が集まります。毎年、午前4時には多くのお客様が器を求め賑わいます。一般の方に一度に作品がお披露目されるのは、このせと市の時だけ。各窯元の特徴がよく分かることもあり、訪れた人は「目を皿にして」自分好みの器を探しまわります。この夏は「せと市」に来て、お気に入りの器を探してみてください。

