

ごまどりケーブルからローカルな話題や  
エリア情報などをお届けします



## 日本一大きな村 十津川村へ

夏休み、  
ちょっと遠出してみませんか♪

生活用  
として

## 日本一長い 谷瀬の吊り橋



十津川村一番の名所「谷瀬の吊り橋」は歩くたびにゆらゆらと揺れてスリル満点の空中散歩が楽しめる!? ちょっと勇気があるかもしれませんが、ここでしか見るのでできない素晴らしい眺望が待ってますよ。連なる山々や眼下の美しい川。まさに絶景！一度は訪れてみたい場所です。



**つり橋茶屋** 谷瀬の吊り橋を渡った対岸  
十津川村大字谷瀬261-1  
営業時間 9:00~17:00  
土日・夏休みのみ営業

### ■渡った後のお楽しみ♪

上野地側から橋を無事渡り切ったら、谷瀬側の橋の袂にあるロケーション抜群の「つり橋茶屋」へ。地元経営のお店で、郷土の味が楽しめます。お土産も新鮮な農産物をはじめ、地酒・めはり寿司、十津川村特産のゆうべしなどの加工品が並び、串こんにやくや柚子シャーベットのイトインも人気。吊り橋を渡った記念の渡橋証明書もありますよ。



### 谷瀬の吊り橋

大字谷瀬と大字上野地を結ぶ、長さ297.7m、高さ54mの日本有数の長さの生活用鉄線吊り橋です。大字谷瀬の人々が村の協力を得て、1954年(昭和29年)に架けられました。

※GW・お盆の混雑期は一方通行規制あり。



谷瀬の吊り橋【official】facebookあります！

吊り橋の写真や動画、イベント情報などが発信されていますので、お出かけ前にはぜひチェックしてみてください♪

地元先人のおかげで、今ではみんなが無料で渡らせてもらっている吊り橋。一緒に渡ったカップルは仲良しになれるんだとか。いつの間にか自然にお互いが手を強く握りあって・・・吊り橋効果でしょうか。村の人の提案で、村へ移住したカップルの結婚式が吊り橋で行われたことも。村人が総出で祝福されたそうですよ。



### topic

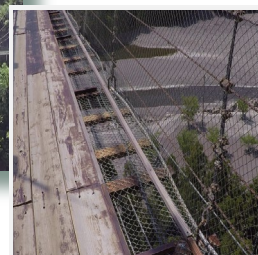
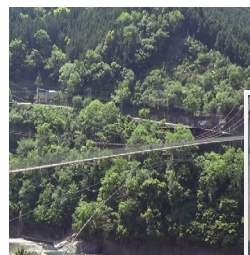
8月4日を「はしの日」(吊り橋の日)とかけ、谷瀬の吊り橋上で迫力満点の和太鼓演奏が行われ、山河にこだまする壮大な太鼓の音色を堪能できます。

### 【お問い合わせ】

十津川村役場産業課

☎ 0746-62-0004

[https://www.vill.totsukawa.lg.jp/traveling\\_guide/](https://www.vill.totsukawa.lg.jp/traveling_guide/)



# 十津川・谷瀬の ゆっくり散歩道

ついで橋の向こうを  
歩いてみませんか？



ゴールの展望台 頑張った甲斐がある眺め  
吊り橋から 1.6Km



森山神社「何でも願いが叶う」とされる絵馬の奉納ができる  
絵馬はついで橋茶屋で購入可能



スタートの  
ついで橋茶屋で「ゆっくり散歩道」の  
マップとごみ袋がもらえます



手作りのゆっくり水車小屋



森山神社への227段の階段  
参道の本立が美しい



古民家を改修した休憩所  
「こやすば」土日に開いています

日本一  
“谷瀬の吊り橋”

平岡商店(日曜定休)  
地酒「谷瀬」が  
購入できます！



木陰の休憩所

あちこちで出迎えてくれる案山子さんたち  
道案内板もいたるところにあります



山仕事の途中で小休止  
する場所を、地元では  
「こやすば」(小休場と  
いって)とします

## 地酒と郷土料理の素敵なマリアージュ♪

谷瀬地区でつくる酒米「吟のさと」で造った、十津川村初の地酒「谷瀬」が評判です。「休耕田の棚田を利用した新しい特産品を」との住民の声から生まれ、集落の村おこしプロジェクトの一環として、県内の大学生たちも住民と一緒に酒米造りや、仕込みの作業に参加しました。醸造は吉野町の美吉野醸造が協力。吉野川のほとりにある、蔵にある菌だけで作る昔ながらのこだわりの酒造りをしている蔵元です。フルーティーな香りで、やや辛口の純米酒。谷瀬に流れる清らかな谷水で育てられた米をじっくり実らせて、天日干しをした、米の旨味をしっかりと感じられる味わいです。美味しい地酒が、その土地の料理と相性がいいのはワインと同じ。ゆっくり散歩道の棚田を思い浮かべながら、十津川名産の「ゆうべし」や「めはり寿司」を一緒に味わってみてはいかがでしょうか。飲む前に少し冷やすのがおすすめです！ゆっくり散歩の後は、十津川自慢の温泉で汗を流してひと休み。のんびり泊まるのもよし、日帰りでも十分に旅行気分が味わえます。非日常を求めて、この夏は十津川へGO!! μ



### 隠れた逸品“ゆうべし”

柚子の実をくりぬいた中に、味噌、胡麻、そば粉、ピーナッツなどを詰めて蒸し、約2か月干して完成する保存食。谷瀬では毎年2,000個ほどのゆうべしを冬の初めに仕込み、2月に出荷する。



大人の味の酒の肴  
クリームチーズとも合う

