

こ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

おいしい水のふるさと

川上村

吉野川(紀の川)の源流に位置する川上村。村では最源流部の原生林 740ha を購入し、水源地の森と水を守っています。今回は川上村のおいしい水が味わえる場所や、歴史や文学にゆかりあるスポット、川上村のおいしい湧水に惹かれて移住したオーナーが営む NûN camp cafe を紹介します。



私たち川上は かけがえのない水がえられる場に
暮らす者として 下流にはいつもきれいな水を流します
～森と水を守る決意を込めて宣言された「川上宣言」より～

おいしい水や歴史・自然をめぐる

湧水スポット



くすのきみず 楠里水(弘法大師ゆかりの湧水)

川上村柏木



昔懐かしい揚げ餅は
人気のお土産!

道の駅「杉の湯 川上」

川上村迫695
☎ 0746-52-0006

至・吉野町



森と水の源流館

川上村宮の平
☎ 0746-52-0888

迫力の大パノラマ映像で源流の森を
体感できる



御船の滝

川上村井光

高さ約50mの崖から落ちる優美な姿
厳冬期は氷瀑することもある

☕ 秀
湧水のコーヒー

☕ NûN camp cafe



この看板が目印



朝日館

川上村柏木154
☎ 0746-54-0020

大峯山の宿場町として栄えた柏木地区に、
唯一残る明治時代創業の老舗旅館。ノス
タルジックな風情も魅力。谷崎潤一郎
「吉野葛」ゆかりの場所でもある。

※現在改修工事のため休館中
3月リニューアルオープン予定

湧水スポット



不動の水(不洞産鍾乳洞)

川上村柏木

☕ ホラ!あな
不洞窟にある喫茶店



金剛寺

川上村神之谷212

境内手前にある
ケヤキの巨木

白洲正子の「かくれ里」に登場する
後南朝時代の歴史を今に伝える古刹。
南朝最後の皇子となった自天王と忠義王
を祀り毎年2月5日には、1459年
から途絶えることなく続けられている
朝拜式が行われる。

※2021年は関係者のみで開催

至・熊野市

隠れ家的古民家カフェ

NûN camp cafe

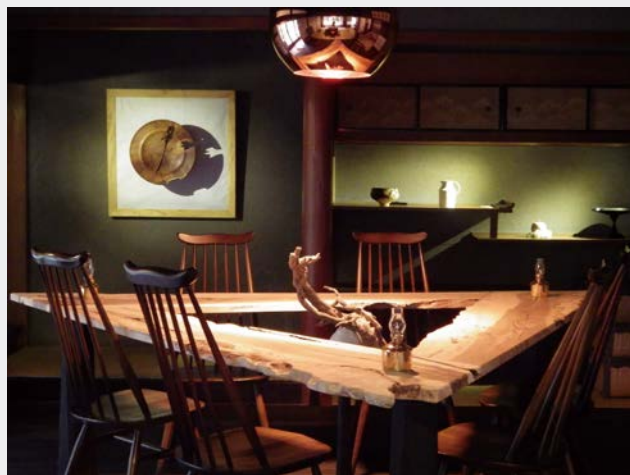
ぬん

きゃんぷ

かふえ



この看板が目印



印象的なカフェの木のメインテーブルは川上村在住の作家さんの作品

おいしいお水と、素敵な古民家のゆったりとした空間でもてなしたい、そんな想いから生まれたカフェです。カフェの近くの湧水を活かしたドリンクや食事を提供。1日1組限定でキャンプもできるカフェです。明治時代に建てられた古民家の庭に、キャンプエリアがあり、宿泊者だけのプライベートな焚火が楽しめます。たまにはいつもと違った時間を過ごしてみませんか。わざわざ訪ねて欲しい、オーナーのこだわりが詰まったとおきのカフェ。おもてなしの気持ちが伝わります。おいしいお水もぜひ味わってみて下さい。

湧水だからおいしい



かき氷

時間をかけて湧水から作る氷を削りだしたかき氷。果肉たっぷりコンポートシロップがけ。



珈琲

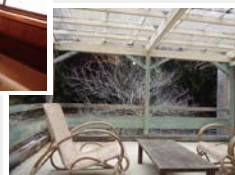
珈琲を引き立てる器やトレイなども川上村で作られたモノ。オリジナルケーキと共に召し上がられ♪



ご飯

カマド炊きご飯の握り飯とお味噌汁のセット。食事メニューは他に自家製スパイスカレーなど。

それぞれの部屋に
隠れ小部屋も



川のほとりの気持ちのいいテラス席▲

※2021年2月は冬期休業となります
(営業についてはご確認をお願いします)

cafe / 水・木 11-17じ
土・日 11-14じ OPEN
camp / 2021年春先 OPEN予定
奈良県吉野郡川上村下多古836

HP www.nuuncamp-cafe.com

お問い合わせ

mail nuun.camp.cafe@gmail.com



NûNって何? 気になる人は是非見てね!

koma-tvアワーの「こまどりの縁en」2月はNûN camp cafeのオーナー平尾知美さんが登場。あわせてご覧ください!

- こまどりエリア
地デジ 12ch 22:00~ (2月中)
- KCN エリア「koma-tv 便利」
地デジ 11chで8月放映予定



こまどりエリアで
2月放映

道の駅「杉の湯 川上」でも
購入できますよ♪

※10月から4月末ごろ
までの期間限定品です



女将さん手づくりの柚子羊羹

柚子の香りが爽やか〜

旅先の宿に到着すると、まずお茶とお菓子でほっと一息ですね。川上村の柏木地区にある老舗旅館「朝日館」は、四季折々の山のご馳走が定評の料理旅館ですが、お茶請けに出される柚子羊羹もたびたびメディアに取り上げられる品。先々代の女将から引き継がれている作り方を守り、餡にするうずら豆の皮むきから釜戸炊きまで、全部が女将の手づくりです。焦がさないように長時間釜戸の前に立ち、じっくりと炊き上げていきます。慶事にも使えるようにと食紅できれいなピンクに染められた羊羹の中には、よく見ると細かい柚子の皮がたっぷり練り込まれています。旅館の裏山からその年に収穫した柚子を惜しみなく使っていて、爽やかな香りが口いっぱいに広がります。ほどよい甘さなので、羊羹は甘いからちょっと苦手、という人にもオススメできます。柚子から育てているおもてなしの想いが込められた手づくりの逸品です。ぜひ一度味わってみて下さい! μ



「女将さん手づくりの
柚子羊羹」

