

これまで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



日本一広い村 96%が森林の十津川村に 昨年春オープン!

空の近くで
大人の休息♪

空中の村



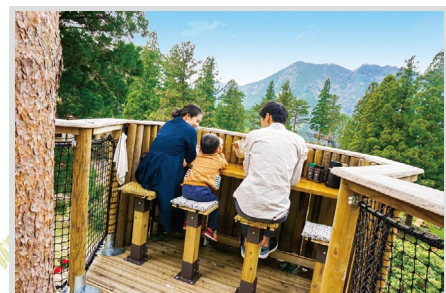
十津川村観光ウェブサイト

今月は十津川村の話題です!

21世紀の森植物公園に昨年誕生した「空中の村」は、3歳から100歳まで！年齢を問わず誰もが、地上4~12mの高さに位置する宙に浮いた空間で、まったく新しい森での過ごし方を体験できます♪

アート × アスレチック × 憩いの場

スリリングなものではなく
森の中で 憩う。



◆空中で楽しむ
ピクニックタイム♪

地元の食材を使ったお弁当の販売や無料でオーガニックドリンクを提供（お弁当は数量限定販売で土日のみ）持込できるので持参するのがオススメ♪



◆ぐねぐね橋

森の中の空中散歩
ワクワク・ドキドキ♪
童心に帰れます!

安全面に配慮されたフランスの技術
高さ・形・色・結び目、全てのネットが
こだわりを持ってつくられています!



◆新鮮なくつろぎ空間

木漏れ日の下で
森と一体になれる森林浴

風のささやき



地上に降りて
しばし休息 Zzz



◆小さな図書コーナー

森の木陰で読書を楽しんだり
心地よいゆらぎの中で
まどろんでみたい



◆展望エリア

熊野山系を一望
いつもと違うアングル

YouTubeチャンネルで
空中の村の
PR動画を配信中!
見てみてね!

◆無料で完備◆
駐車場・トイレ・WiFi・休憩所・ロッカー・
(動きやすい)服の貸出・更衣室・有機ドリンク
クレジットカードOK・飲み物 & お弁当の販売あり

もし気に入ったら
別のシーズンにも足を運んで
また違った景色を楽しんでみて!



空中の村を作ったフランス人のジョランさん

奈良県吉野郡十津川村大字小川112
21世紀の森
☎ 0746-62-0567
info@kuuchuu-no-mura.com



空中の村公式HP



Facebook



Instagram

隠れ里の桃源郷

七朗桜



奈良県吉野郡十津川村上湯川

十津川の山奥にある上湯温泉から、さらに和歌山の龍神温泉方面へ10キロほど先の小さな集落。そこには毎年、訪れた人を和ませてくれるしだれ桜の里があります。知る人ぞ知る桜の名所です。



道路におおいかぶさるように咲くしだれ桜



市原地区の静かな集落に住む村民の千葉七朗さんが、30年以上前から、自宅前の道沿いに桜を植えて増やしていきました。地元の小学生の命名で「七朗桜」と呼ばれるようになったそうです。少し濃いピンクの見事な桜が評判となり、お花見スポットとして親しまれています。

住民の方の心遣いで、駐車スペースも設けられ、そばにはのどかな水車もあります。里山風情に癒される穏やかな場所。それでいて元気や感動をもらえると、この桜を楽しみに毎年遠方から訪れる人もいる、大切に守っていききたい桃源郷です。

※鑑賞の際はマナーを守っていただくようお願いします

■ ■十津川村スイーツコンテスト ■ ■ ■

昨年秋に開催された「第2回十津川村スイーツコンテスト」では、村の素材を活かしたお菓子作りが評価された2作品が入賞。十津川村で採れる農産物を使ったスイーツを発掘するのが目的のコンテストで、他のエントリー作品も含めた商品化が期待されています。温泉観光地、十津川村ならではの新たな名物やお土産の誕生が待ち遠しいですね！



村長賞「ツツカワメイト」

十津川産の日本酒の製造工程で生まれる酒粕を使った焼き菓子。風味は濃厚なチーズのようでもあり、甘じょっぱく、生地に全粒粉を使っているので食感もしっかり。



洋菓子協会長賞「おやまサブレ」

十津川番茶を使ったクッキー生地の子サブレで、餡をサンド。日本茶でもコーヒー・紅茶など何にでも合うお茶請け。温泉入浴前に血糖値が下がらないように！



「いものかぶ焼酎ケーキ」



「生ドーナツ」
よもぎ・栗・柚子



「プリン」
番茶・紫イモ・よもぎ

家飲みのお供に♪

魚肉ソーセージのかき揚げにピッタリなお酒とは？

NHKBSの某番組で「魚肉ソーセージとパセリのかき揚げ」が紹介されていました。袋に適量の小麦粉と魚肉ソーセージ・スライス玉ねぎ・生パセリを入れてまんべんなく粉を付け、ボウルの水溶性小麦粉にまぜあわせて油で揚げただけ。ソースは少し凝っていて、すりおろしたトマトに白ワイン・ビネガーとケチャップと塩少々。この番組は、京都の素敵な町家空間で女性料理研究家が、その日のテーマの食材で料理を一品ずつ男女のゲストに出し、その料理を引き立てるお酒をソムリエが提供するというもの。その日のテーマは「ソーセージで呑む」。あらゆるお酒の中から、どんなお酒をそれぞれの料理に合わせてくれるのか想像するのも楽しい。料理とお酒の組み合わせによって、それぞれの味が変化し、相乗効果を生み出すマリアージュに、いつもゲストが唸っています。なぜそのお酒を選んだかというソムリエならではの解説が参考になります。ちなみに、番組の中で魚肉ソーセージ



のかき揚げにソムリエが合わせたのは、潮風の香りがするシングルモルトスコッチウイスキーのソーダ割り。海の香りがお魚の風味にマッチしつつ、油分をすっきり洗い流してくれるからだそうです。さらにレモンピール(皮)で、グラスの周りにレモンの香りだけを飛ばす。これはウイスキー本来の味を大切にするために、中にはあえて入れずに。いつもの魚肉ソーセージやあまったパセリで作った簡単おつまみが、飲み物によってグレードアップ!? ぜひお試しあれ！ ♪

