

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



今月は十津川村のご紹介!!



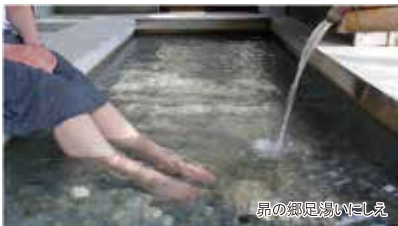
祝!20周年



「源泉かけ流し宣言」十津川温泉郷



写真:上湯温泉露天風呂



泉の風見鶏いしえ

源泉かけ流し

十津川村には湯泉地温泉、十津川温泉、上湯温泉という3つの天然高温泉が湧き、優れた効能や美しい景観から「国民保養温泉地」に指定されています。2004年6月には、加温・循環を一切行わない「源泉かけ流し宣言」を全国に先がけて行いました。今年「源泉かけ流し宣言」から20周年を迎えます。これは豊富な湯量だからできる極めて贅沢な温泉の証です。3つの温泉はそれぞれ泉質が違い、温泉めぐりを楽しむことができます。また、全ての温泉は「美肌の湯」の泉質を持ち、温泉めぐりをすればお肌つるつるの美肌美人になれます。



谷瀬のつり橋

湯泉地温泉

泉質:単純硫黄泉
源泉温度:60℃
湧出量:634ℓ/分 pH8.9

シミ予防&クレンジング
血行促進に効果が期待できます。

十津川温泉

泉質:ナトリウム-炭酸水素塩・塩化物泉
源泉温度:70℃
湧出量:867ℓ/分 pH7.5

クレンジング&保湿
飲泉で胃腸の未病に効果が期待できます。

湯泉地温泉

歴史民俗資料館



上湯温泉

泉質:含硫黄-ナトリウム-炭酸水素塩泉
源泉温度:85℃
湧出量:124ℓ/分 pH8.0

ザ・美人の湯



温泉めぐりを楽しもう!

奈良交通八木新宮線
冬の移動は路線バスがおすすめです!!



全て源泉かけ流し!温泉宿

十津川村の温泉宿は全て源泉かけ流しです。十津川温泉郷には11軒の温泉旅館と5軒の温泉民宿があります。地元食材を使ったこだわりの料理を提供する宿をはじめ、冬の季節はぼたん鍋やきこの鍋を提供する宿もありそれぞれの宿で絶品料理を堪能できます。もちろん、十津川の鮎やアマゴも召し上がっていただけます。さらに「最高の温泉」で、体の芯から温まってください!



源泉かけ流し温泉宿の詳しい情報はこちらから



ぼたん鍋



鮎の塩焼き



冬の十津川温泉

十津川村特産品

●秘境きのこ詰め合わせ



【種類】なめこ、ひらきなめこ、ブナシメジ、エリンギ(1袋560円~)

原料に広葉樹のおが粉をふんだんに使用した培地を使用し、長期熟成栽培で生産することにより立派な大きさに育ったきのこです。どのきのこも歯ごたえがしっかりし、旨みたっぷり! 寒い季節のお鍋、お味噌汁にぴったりな十津川村の特産品です。

上湯川きのこ生産組合 <https://kamiyukawakinoko.com/>

●十津川・谷瀬 甘酒(ノンアルコール)



谷瀬の新しい、特産品ができました。谷瀬の田んぼで作られた酒米でつくられた甘酒です。ノンアルコールなのでお子さんにも飲んでいただけます。優しい味をお楽しみください。防腐剤・添加物不使用。



カフェ“labo”オープン!

谷瀬にカフェ「labo(ラボ)」がオープンしました。十津川村地域おこし協力隊を卒業した角田華子さんが、夫のタレクさんと共に運営しています。コーヒーやカップケーキなどデザートのほか、ピタサンドなどを提供します。また、カフェではワークショップやイベントの開催も予定。タレクさんの英語のレッスンも行っています。



【住所】
十津川村谷瀬294
【Open】
平日 10:30~16:00
土日 9:00~16:00
【定休日】火・水



☆お知らせ☆

3月1日(金)
空中の村オープン!
春の森林を思いぎり
楽しんでください!

<https://kuuchuu-no-mura.com/>



《お問い合わせ先》

十津川村役場 企画観光課
TEL 0746-62-0004
<https://www.vill.totsukawa.lg.jp/>

◇◆◇編集後記◇◆◇

今月のコマド里は十津川村をご紹介します。村の温泉施設全てが、お湯の循環、再利用を一切せず、沸かさず、塩素消毒をせず、薄めず「ほんまもんの温泉」をかけ流しています。また、湯泉地温泉、十津川温泉、上湯温泉は、全て「美肌の湯」の泉質を持っているのだそう(喜)。最近の私は、エイジングケアに興味津々! 今年は「美肌の湯」を求めて十津川村温泉郷へ行ってみようかな♪ 皆さんも贅沢な源泉かけ流しの湯を堪能しに、十津川村を訪れてみてはいかがでしょうか。 ガイド誌担当:Y