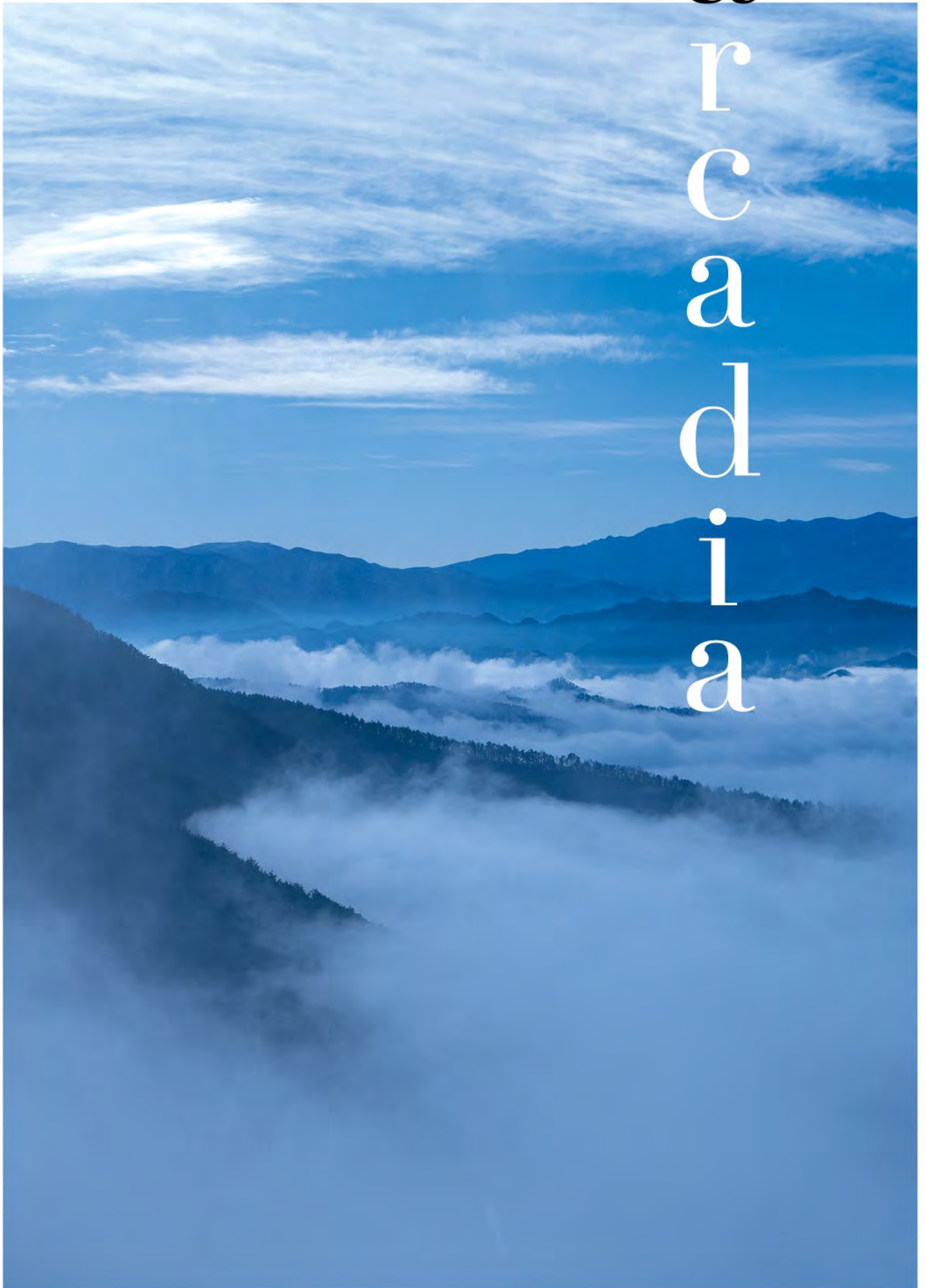


a
r
c
a
d
i
a



う

いにしへの

時代に出会う

白鷹町

いにし

時

白鷹町

季刊誌#04号を手にとったとき、ありがとうございます。

今年の桜は、車中からしか愛でることができなかったものの、特に美しく、長く花を咲かせてくれたような気がします。

桜の季節を過ぎ、新緑が芽吹き、アルカディア地域は花々で包まれる季節です。遠く故郷を離れた地でがんばっている方も、そのようなお子さんを持つ方もいらっしゃると思います。

いつもは当たり前に見ていた風景が、大切な人を想うと、とても特別なもののように感じます。

「いつでも帰れる、みんなを迎えられる心ふるさとやまがた」これは、我々やまがたアルカディア観光局のビジョンの一部です。いつか帰って来られるようになったとき、「おかえり」といつでもあたたかく迎え入れてあげられるように。

いつでも帰って来られる地域であるように。

「東洋のアルカディアを子どもたちへ」つなげていけるように。大変な時期ではありますが、私たちもできることから取り組んでいきたいと思います。季刊誌の全戸配付は今号で終了となりますが、発行は続けていきますので、引き続きご愛読いただけたらうれしく思います。

季刊誌「arcadia」編集部

CONTENTS

02 特集1 白鷹町の伝統文化
受け継がれた生業の
技術が貴重な文化へ

08 特集2 OMIKIプロジェクト
長い歴史が育んだ
人と自然、生命の賜物

14 地域が抱える課題を集約
解決に向かう糸口を探る
やまがたアルカディア観光局

16 宿泊施設紹介
白鷹町の魅力を満喫

18 2市2町フォトスポットマップ
フアインダー越しに見る
東洋のアルカディア

Cover STORY

これが令和元年最後の雲海。
どれぐらい通っただろう。
何回も嫌われて、でも嫌いになれなくて。
あの感動に出会うために、また今年も通うのだろう。



P02-P03：水で洗い、黄色成分を溶かし出すことで赤く染まっていく。

人々の暮らしと生業 つないだ技術



P04：紅花の収穫は7月上旬から。摘み取りは朝霧が出る早朝に行う
p05右：発酵させることで色素を保つ「紅餅」づくり
中央：白などでついでから成形し天日干し。繰り返し裏返して乾燥させる
左：深山和紙の製作工程のひとつ、糞粕を動かす紙漉き

日本の紅をつくる町

紅花が山形に伝わった時期は不明だが江戸時代以前から栽培されていたようで、「巨鑑」によると置賜領内218村中35村、現在の白鷹町域では22村中14村で栽培され置賜最大の生産地であったと推測される。正保3（1646）年には領内の紅花生産の半数以上が白鷹全村で行われていた記録がある。江戸時代になると、保存性が高くより鮮やかな紅が得られる「紅餅」に加工する技術が確立。商人の活躍により「最上紅花」として全国に名を馳せた。紅花（紅餅）は米の100倍、金の10倍という貴重品であった。

紅花生産は太平洋戦争で一度途絶えるが、戦後、山形文化の篤志家たちが「山形は紅花の国」と声をあげた。農家に残る在来種の種を育て増やし、生産を再興。白鷹町は紅花を原料とする紅

餅、すり花、乱花の生産量が全国シェア6割を超える全国一の生産地となった。鮮やかで艶やかな紅花の紅は、日本の紅。口紅や薬用のほか、古来より日本の伝統的な儀式に使われている自信と誇りが、白鷹紅花の復活を支えた。

深山和紙

輸送の際に紅花や青芋が傷まないよう包み紙に使用されていたのが深山和紙だ。深山地区では農家の冬仕事として紙漉きが行われていて、その歴史は寛永19（1641）年まで遡ることができる。楮を蒸し、ひき、練っていく工程、山中に自生するノリウツギを使用するという昔ながらの製法が評価され、県の指定無形文化財になっている。現在の担い手は深山和紙振興研究センターの高橋恵さんただ一人。自然のあたたかみある深山和紙は町内の小中高

養蚕と白鷹紬

校、大学の卒業証書にも使われている。

白鷹地区は近世から養蚕地帯で、そこから紬織物という産業が生まれた。蚕の繭から取った真綿を紡いで糸にして、板締めによる染色法で緻密な文様を表現する「本場米琉」（白鷹板締め小餅）が「白鷹紬」として、「置賜紬」と総称される経済産業大臣指定の伝統的工芸品に指定されている。板締め染色は、餅模様を織り出す糸を染める技術で、何本もの溝を彫り込んだイタヤカエデの餅板に糸を巻き付け、幾重にも餅板を重ねてポルトで締め、染料をかけて染色する。かつては全国的に広く普及した技術であったが、現在では「小松織物工房」と「白たか織荒砥工房」の2つの工房に残る貴重な技術である。

白鷹町に伝わる 手仕事と伝統文化

白鷹町は山形県の西南部、置賜盆地の北端に位置している。町の中央には南北に最上川が流れ、大朝日岳に連なる峰々と白鷹山に抱かれた自然の恵み豊かな土地だ。総面積の65%が森林で占められているが、最上川沿いには田園地帯が広がり、稲作を中心にりんごやトマト、さくらんぼなどの果実や野菜の生産と、酪農による生乳生産が行われている。

文祿検地（1594年）を基に、江戸時代初期に領主上杉氏によって作成された「巨鑑」には、白鷹町の各村で桑、漆、紅花、青芋が藩の御用作物として栽培されていたことが記されている。養蚕のもとなる桑、塗料や製蠟に使用された漆、染料や口紅として希少だった紅花、高級織物に用いられていた青芋。いずれも越後や江戸、畿内へ、馬や最上川舟運によって運ばれ、置賜地方の主要作物となった。

こういった生産物は時代の移り変わりにより需要が低下。生産量も減少しているが、それらを生業とする人々によって生産技術は受け継がれ、今では貴重な伝統的な文化になっている。



MAP & INFORMATION

紅花の館

〒992-0821 山形県西置賜郡白鷹町十王 1707-1
Tel 0238-85-1883

深山和紙振興研究センター

〒992-0776 山形県西置賜郡白鷹町大字深山 2527
Tel 0238-85-3426

小松織物工房

〒992-0821 山形県西置賜郡白鷹町大字十王 2200
Tel 0238-85-2032

白たか織荒砥工房

〒992-0832 山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥乙 1202-3
Tel 0238-85-2238

しらたか天蚕の会（事務局：白鷹町商工観光課観光係）

〒992-0892 山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥甲 833
Tel 0238-85-6136



オンライン体験プラン販売開始！

～おうちでアルカディア地域に触れる体験を～

やまがたアルカディア観光局では、おうちにいながら、アルカディア地域の伝統や文化、素敵な人に触れることができる「オンライン体験プラン」の販売を開始いたしました。

●長井市

ほんわか蔵 新野さんが教える グラスアート教室

ステンドグラスの雰囲気、生活に鮮やかな彩を与えてくれる雑貨、グラスアート。今回は、山形名産「さくらんぼ」をモチーフにしたコースター作りにチャレンジします。

講師：ほんわか蔵 新野さん

料金：2,800円

定員：15名



●白鷹町

深山和紙カーネーション作り

「深山和紙」を材料として、全て手作りで作られる「しらたか人形」。深山和紙で作るカーネーションからは、優しさと温もりが伝わります。手作りのプレゼントとしていかがでしょうか。

講師：白鷹人形研究会

料金：1,980円

定員：8名



現在、その他のオンラインツアー・体験プランも
造成中です。詳しくはコチラからご確認ください。



やまがたアルカディア観光局_お知らせ

「やまがたアルカディアエールチケット」販売中

やまがたアルカディア観光局では、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている地元のお店にエールを送るべく、自宅から食事代や宿泊代を先払いできる「やまがたアルカディアエールチケット（先払いチケット）」を販売しています。各店舗の特典付きチケットを先に購入して、後日そのチケットを使用できます。

>販売方法

電子チケットのみ（スマートフォンでのご利用に限ります）

>チケットの種類

●飲食店・小売店など：1,000円チケット×枚数

●宿泊施設：1,000円チケット×枚数 / 10,000円チケット×枚数

※お願い：万が一店舗が閉店してしまった場合は、購入したチケットが使用できなくなる場合がございます。その際はご支援（寄付）という形で受けさせていただきますので、予めご了承ください。

>チケットの販売期間

令和2年5月1日（金）～令和2年7月31日（金）

>チケット使用可能期間

令和2年8月1日（土）～令和3年1月31日（日）

詳細とご購入は、やまがたアルカディア観光局ポータルサイトからお願いします。

https://tour.arcadia-kanko.jp/user_data/advance_ticket



蚕を飼い、
紡ぎ、織る

土地と人とが
結びついた暮らし方

稲作が落ち着く7月になると早朝に紅花を摘み、初夏から養蚕を平行して行い、夏から秋にかけては生産された繭から糸を繰り、冬には機械織りしたり和紙を漉いたりする。白鷹町の人々は農閑期を工夫して生きてきた。養蚕の衰退とともに生業の構造は変化したが、社会の状況や環境に適応しながら生業を継いできた文化は継続している。優れた養蚕技術は付加価値の高い天蚕の飼育へ。白鷹細は専門化した織物工房で新たな可能性を探索している。

土地のものを活かし、ここで生きていくための生業を見つけていく、しなやかな強さ。伝統的な仕事のひとつひとつ、使われている道具の一つひとつに、そしてものづくりをする人々の姿に、それを感じることができる。

右上：クヌギについた大きな天蚕の繭。収穫時期は7月下旬から
左上：繰糸と織りの技術で「白鷹天蚕紬」をつくっている。
下：繭を煮てお湯に浸し紡いでいく。家蚕よりもほぐれにくく根気が必要

Ten Hundred

か も がわ しゅ ぞう
加茂川酒造とう じ
杜氏すず き かず しげ
鈴木一成

置賜地方の神社と日本酒、そしてアートが出会う〈OMIKIプロジェクト〉。白鷹町の加茂川酒造株式会社では、アーティスト Ten Hundred が酒造りを通して、日本文化の歴史と伝統を体験。自然のなかで生きる生命とひとつになるようなクリエイションとなった。

江戸時代から続く、人と酒の営みが味をつくる

白鷹町鮎貝で寛保元年（1741年）に創業した加茂川酒造は、昔ながらの製法である生酛造りを伝承している。280年もの歴史のなかでは火災に見舞われることもあったが、地域の支援を得て復興を果たし現在まで続いてきたという。14代目当主で杜氏の鈴木一成さんは「自分の力ではないんですよね。地域の人たちに支えられています」と、屋敷の居間に掛けられた長い家系図を見ながら語った。

朝日連峰の景観が美しいこの場所で酒造りをするにあたり、最初に名付けた屋号は「朝日政宗」。江戸時代後期の蔵元が、鶴岡市大山にあった京都の流れをくむ酒蔵「加茂川」に奉公に出て、そこからのれん分けされ現在の「加茂川酒造」になった。当時、寿命が長く縁起がいい亀に繁栄の願いを込めて贈られたという大きな亀の甲羅には「銘酒 加茂川 朝日政宗」と記され、その歴史を伝えている。

生酛造りへのこだわり

加茂川酒造の酒には、フルーティな軽やかさと芯がしっかりとした味わいがあり、どの銘柄でも燗で飲めるほどのコシがある。特徴的なのは、糖をアルコールに変えて酒を育てる「酒母」を手作業で造る生酛造り。蒸した米と水に麹、酵母、乳酸菌を加え、酵母を培養することによって日本酒の発酵のベースをつくる製法だ。乳酸菌から生まれる乳酸には日本酒にならない雑菌を減する役割があり、加茂川酒造では蔵の空気や壁、天井にいる乳酸菌を繁殖させ手づくりの乳酸を使っている。「乳酸菌は空気中に何千といいますが、酒造りに適している菌は酒蔵に息づいています。酒に合う乳酸菌が酵母に集まってくるんです」という鈴木さん。

酒蔵に息づく自然の力と蔵人の技術

明治末期になると精製された乳酸を使う「速酛」技術が生まれ、雑菌による腐造を防ぎ、酒母づくりの期間を短縮できるようになった。酒蔵の負担は軽くなったが、戦後、速酛だけをやってきた酒蔵が生酛造りをまたやってみようとしても、酒に適した乳酸菌が散ってしまい酒にならなかった例もあったという。加茂川酒造では味に深みが出る生酛造りをこれからも大切に受け継いでいく考えだ。「酒造りの理論を教えてください先生に、蔵の中の菌をどのようにするかはあなたの手腕だと言われまして、毎年酒造りをしていて思うのは、主役は菌だということ。自分たちが造ってやろうという考えでいると、酒蔵の菌たちはヘソを曲げてしまうんです。酵母たちがどう発酵してくれるかを考えた方が出来上がりがいい」。

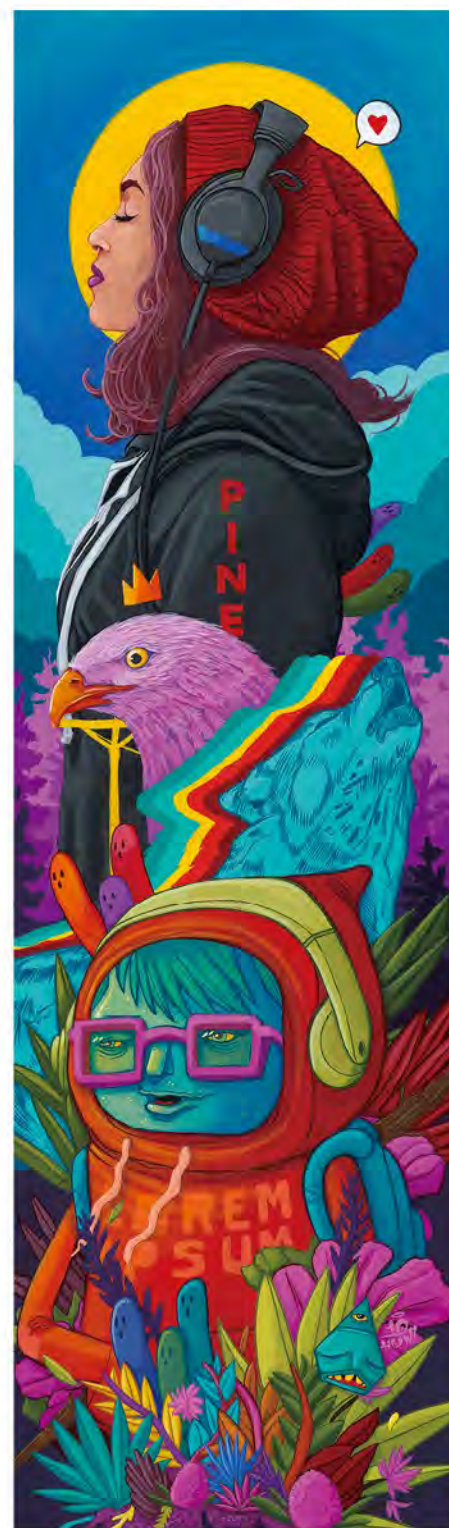
長く続いた酒蔵には独自の旨みを造りだす酵母が住み着いている。そして杜氏は酵母と会話をするように、繊細な感覚で酒を造り続けているのだ。



加茂川酒造×Ten Hundred 八起



Genbu/2020



Ten Hundred

明るくカラフルで想像力豊かなキャラクターを特徴とし、1つの作品に、神秘的な独自の世界観を作り上げる Ten Hundred。漫画やアニメ、ストリートアートや落書き、漫画、世界文化、宗教、民俗学など、様々なカルチャーから触発を受け、これまでにシアトル、ポートランド、デンバー、ロサンゼルスで数々の作品を発表し、またシアトル、ニューヨーク、ロサンゼルス、カンザスシティ、ベルリン、ウィーン、ベルファスト、ロンドン、東京、山形、ブラジルのプジョスなど、世界中の壁に壁画を描きながら精力的に活動している。

近年では、Amazon、Nordstrom、Converse、Jet Blue、Lenscrafters、Monster、Caffe Vita、Sasquatch Music Festivalなどの大型プロジェクトを次々に手掛け、Youtubeから専属アーティストとして公式認定を受ける人気ユーチューバーとしても知られている。

またシアトルではアートギャラリーショップ「Statix」を運営。洋服、おもちゃなど様々なプロダクトから、ビジネス向けのアートデザインまで、従来の枠に捕らわれない幅広いアート活動を行なっている。

Ten Hundred
公式Youtube
チャンネル



創造性を刺激する 日本文化

Ten Hundred が加茂川酒造を初めて訪問した時、なぜアーティストと協働してみたいと思ったのか、と杜氏に質問した。鈴木さんは「我々も、ものづくりをする職人なんです。だからうちの酒がアーティストのイメージをどのように広げるか、酒になった想いをどう表現してくれるのか、非常に興味があります。ワクワクしているんです」と答え、二人は今回のプロジェクトに対して同じ想いを共有している。酒蔵見学をした翌日には、平安時代に創建され長く崇敬されてきた鮎貝八幡宮で御祈禱し、白米表層に残留している糠分を取り除く洗米を体験。時を



鮎貝地区の鎮守、鮎貝八幡宮で御祈禱を受ける

において特別に趣づくりに参加を許された。厳かな神事、正確に進められる酒造りの工程、蒸した米の熱さが御神酒への理解を深めた。

14世代にもわたって伝承され、味を高めてきたことに強い印象を受けたという Ten Hundred がラベルのモチーフに選んだのは玄武。長寿と不死の象徴である亀と、生殖と繁殖の象徴である蛇が合わさった姿で、北方を守護する神である。また、来訪した時に目にした白い雪を冠した山々と町をイメージさせる白鷹



加茂川酒造株式会社

寛保元年から生酛造りを伝承し、地元との融和を信条にしています。IWC2018 SAKE部門では最上位賞を受賞しています。

〒992-0771 山形県西置賜郡白鷹町大字 鮎貝3258
TEL:0238-85-3151 FAX:0238-85-3062
E-mail:sake@kamogawa-syuzou.jp

INFORMATION

私たち山形県 長井市・南陽市・白鷹町・飯豊町が参画する、地域連携DMO(一社)やまがたアルカディア観光局では、東洋のアルカディアと呼ばれる当地域のお土産開発プロジェクトの一環として、日本独自の文化である日本酒を通して世界に当地域を発信すべく、当地域の酒蔵と世界的に著名なグラフィックアーティストがタッグを組み、地域の神社に酒造りの成功をご祈禱していただいた上で、オリジナルの日本酒を開発。観光局のお土産として販売する「OMIKIプロジェクト」を進め、世界に「SAKE」のハイブランドとして「OMIKI」を販売・展開・プロモーションしていくプロジェクトを進めています。



南陽市
東の麓酒造×Gravityfree
純米大吟醸 特別栽培米 つや姫 精米歩合:40% 酵母:山形酵母/一升瓶(桐箱入り)/ラベル和紙:白鷹町深山和紙2枚貼り/木箱:東の麓特製桐箱



白鷹町
加茂川酒造×Ten Hundred
純米吟醸 出羽の里 精米歩合:55% 酵母:山形酵母/一升瓶(桐箱入り)/ラベル和紙:白鷹町深山和紙2枚貼り/木箱:特製桐箱



飯豊町
若乃井酒造×DRAGON76
純米大吟醸 出羽燦々 精米歩合:50%/一升瓶(桐箱入り)/ラベル和紙:白鷹町深山和紙2枚貼り/木箱:特製桐箱

詳しくはやまがたアルカディア観光局ECサイトをご覧ください。

<https://tour.arcadia-kanko.jp/>





自然と人の 豊かな魅力 を届ける町に



竹田 健司 氏

(一社)やまがたアルカディア観光局
戦略会議委員

やまがたアルカディア観光局について

(一社)やまがたアルカディア観光局は、長井市・南陽市・白鷹町・飯豊町によって設立された地域連携DMO。観光地域づくりを通して、地域の多様な事業者と住民が一体となり、限りなく持続可能な地域の発展に寄与していく。



MISSION

東洋のアルカディアを子どもたちへ

私たちは、この地に住む人、働く人、訪れる人とともに、精神的にも経済的にも幸福度の高い地域をつくりあげ、次世代につないでいく。

VISION

日本最強のローカル

豊かな風土、持続可能なコミュニティ、いつでも帰れる、みんなを迎えられる心のふるさとやまがた。緑や花に囲まれた、美しい里山風景。人々が行き交い、まちは住まう人の笑顔に包まれ、活気に満ち溢れている。住む人、働く人、訪れる人は、「東洋のアルカディア」と呼ばれるこの地に想いを馳せる。この地に暮らすことを誇り、100年、はるか先まで続く「日本最強のローカル」を目指す。

BRAND CONCEPT

やまがたアルカディア～新たな自分に出逢える郷山～



PROFILE

竹田 健司 (たけた・けんじ) 白鷹町生まれ。一般財団法人白鷹町アルカディア財団総支配人。パレス松風、白鷹町産業センター、学校給食共同調理場の調理業務、町立病院売店業務、町営スキー場等、多方面の事業管理を通して白鷹町全体を見渡す。

ろがあります。どのような価値を付加して白鷹町の魅力をお客様まで届けるか、というのが現在の課題ですね。

またこのようなご時世なので、白鷹町に限らず難しい経営をされている観光施設は多いと思います。どこまで続くかわからない先の見えないトンネルに入っているようで、アルカディア観光局の動きも制限される部分があるでしょう。この状況をどのようにチャンスと捉えて転化していくか。みんなで知恵を出し合って、何か展開を考えていかなければなりません。積極的に動いていかなければ置賜地域だけでなく山形県全体もなかなか浮き上がれない状態になると思うので、そういった面でもますます連携を強め、アイデアを出し合っていきたいと考えています。

2市2町の連携が、課題解決の力に 自治体の知識を集約し新たな観光を実現する

白鷹町の活性化を担い「鷹野湯温泉 パレス松風」や「白鷹町産業センター」等を管理運営している一般財団法人白鷹町アルカディア財団。総支配人を務める竹田健司さんに、白鷹町の魅力とやまがたアルカディア観光局(以下、アルカディア観光局)の意義についてお話を伺った。

―白鷹町の魅力は？

自然豊かで、町民の気構えも活動もゆったりしている点ですね。せかせかせずに暮らせる良さがあります。近年の人口減少は否めない状況ですが、一人暮らしの方もコミュニティのなかでサポートする体制があるので、地域とつながりを持ちながら安心して暮らせる地域といえるのではないのでしょうか。観光の面では、「世界に誇れるのはこれだ！」という名所は、ちょっと考え込まないと出てこないかもしれませんね。しかし美しい自然はありますし、白鷹紬や深山和紙、紅花などの文化伝承については、マニアックな魅力があると思います。パッと目立つものではありませんが、人や暮らし

のなかに本当の田舎の良い部分がある地域です。

―アルカディア観光局の影響はどのような点にありますか

各自自治体はそれぞれに課題を抱えています。それを吸い上げてまとめるのは難しいのですが、アルカディア観光局ができたことによって、様々な課題を集約して解決に取り組めるようになったのは良いことだと感じています。2市2町には、それぞれ独立した施設でやってきた実績とノウハウがあり、アルカディア観光局には我々のような観光業に携わる人が多くいるので、これまでと違った考え方に触れることができます。「1+1」が、2ではなく3にも4にもなっている感覚があります。すごく良い影響を受けているように思います。

―これからの課題と展望を教えてください

白鷹町は置賜地域では一番奥にあたり、2市2町のスポットを線で結ぶようなツアー企画では、滞在時間やルートの面で難しいところ

INFORMATION

見る・触れる・体験する！

やまがたアルカディア観光局では、置賜地方の豊かな風土と奥深い文化が感じられる、滞在交流型旅行商品を企画・提案しています。「東洋のアルカディア」を体験できる様々なプランをぜひご利用ください。



詳しくは
ツアー HPを
ご覧ください。



一般社団法人やまがたアルカディア観光局
〒993-0003 山形県長井市東町2番50号
TEL.0238-88-1831 FAX.0238-88-1812
<https://arcadia-kanko.jp/>



公式 HP



facebook



Instagram



ゆっくり白鷹時間
くらしnoie 族

養蚕農家を営み、代々神主を務めてきた家を改修して生まれた民泊カフェ。「族」という名前は養蚕で使う道具のひとつから「地域の人々が集える憩いの場をつくりたい」と地域おこし協力隊だった二人が立ち上げました。人気メニューは野菜をたっぷり使った週替わりの「族プレート(900円)」。現在は改装休業中なので最新情報はウェブで確認を。

〒992-0802 山形県西置賜郡白鷹町中山830 Tel/0238-87-3770
定休日/月・木 営業時間/[火・水]11:00~16:00、[金・土・日]11:00~15:00(ランチなし) <https://mabushi.jp>



鷹野湯温泉
パレス松風

ゆったりと安らぎの時間が過ごせる温泉宿泊施設。隣接する森林公園には30分ほど歩ける遊歩道が2コースあり、テニスコートやパークゴルフなどのスポーツ施設も充実。子どもから大人まで楽しめる環境とおもてなしがあります。自然の中で身体を動かした後は、赤松林が囲む大浴場でリフレッシュを。ナトリウム・塩化物硫酸塩温泉でサラサラとした湯ざわりです。

〒992-0821 山形県西置賜郡白鷹町大字十王5687-8
Tel/0238-85-1001 定休日/偶数月の第2火曜(要確認)
営業時間/10:00~21:00(受付20時まで) <http://www.shirataka.or.jp>
一泊料金/5,500円~(素泊まり) その他プランあり



古民家ゲストハウス
353KUROGAMO

アメリカ、中国、インド、タイなど海外からも多くの宿泊客を迎える古民家ゲストハウス。併設するカフェでは地元客に向けてサイフォンを使ったコーヒー教室も。オーナーの田勢さんは「地元の人々が面白がりながら世界中の若者と交流できる場になれば」と、宿泊客と近所を散歩しながら地域の人や場所を紹介。宿泊客の町に対する理解が深まるのを感じています。

〒992-0775 山形県白鷹町大字黒鴨353 Tel/090-4273-3423
定休日/不定休 営業時間/10:00~(お電話ください)
一泊料金/4,000円(シーツ代500円、冬季暖房費500円)



農家民宿
山野草

ワラビやウドなどの山菜やキノコ、畑で獲れた季節の野菜を使った郷土料理でもてなされる農家民宿。主人の佐藤さんは紅花の生産者でもあり、生産過程や伝統的な技法を聞くこともできます。畑作やそば打ちなどの体験がありますが、6、7月の間は笹巻きづくりが人気。山に笹を採りに行くところから始められるので出来上がりの達成感とおしきは格別です。

〒992-0802 山形県白鷹町大字中山2537-92 Tel/0238-87-2018
定休日/不定休・要予約 一泊料金/6,800円~(二食付・要予約)



白鷹町らしい時間を過ごせる宿泊施設



A inn where you can experience
the true Shirataka.



臨時休業中や営業時間変更の場合があります。お出かけの際は各店舗にお問い合わせください。



深山和紙振興研究センター

深山和紙漉き体験、絵付けができる。展示室には深山和紙を使用した作品も。Tel/0238-85-3426



深山焼 深山工房つち団子

手びねり、電動ろくろ、紅花釉(応相談)を使用した深山焼が体験できる。Tel/090-2955-1939



いきいき深山郷
のどか村

約150年前の養蚕農家を移築改修した「のどか村」は、高い天井と囲炉裏が昔の面影を残す宿泊施設。地元の野菜を使った郷土料理と、手打ちそばを目当てに県内外から人が訪れます。味の良い自家製みそ粉の販売も好評。白鷹産そば粉を挽いたそば打ち体験(要予約)のほか、隣接する施設では伝統ある深山和紙漉き、地域の素材を使用した深山焼の体験も人気です。

〒992-0776 山形県白鷹町大字深山2537 Tel/0238-85-0380
定休日/火曜 営業時間/11:00~14:00(そばのみ)
一泊料金/7,150円~(二食付、要予約)

市街地エリアMAP



arcadia 季刊誌アルカディア

#04
2020年6月発行
(年4回発行)

発行／一般社団法人やまがたアルカディア観光局
編集／株式会社やまがたアルカディア編集社
写真／船山 裕紀
文章／上林 晶子
デザイン／坂井理枝子
協力／守谷 英一(白鷹町史談会)

「季刊誌arcadia#04の感想を
教えてください。」

下記QRコードからアクセスし、
Webアンケートにご協力ください。



next #05
AUTUMN issue

特集1_フラワー長井線
特集2_鈴木酒造店×長場 雄



arcadia

photo map

本誌に掲載されている
写真の場所に行ってみませんか？
そしてすこしの間だけ
スマホをしまつて
イザベラバードが感じた
美しい風景を眺めてみてください。





やまがた
アルカディア
観光局

YAMAGATA
ARCADIA
Tourism Bureau

