



曾爾高原 お米の館
(曾爾高原ファームガーデン内)
所 宇陀郡曾爾村大字太良路
837番地
TEL 0745・96・2888
営業／10:30～売切まで
定休日／
毎週水曜日(祝日は営業、
翌日休業)、年末年始

お米パン手作り体験教室
13:30～約2時間
5名～30名まで
要事前予約
料金／大人1,500円、
子ども700円(税込)



生み育てた「名物」 地産地消が活性化の鍵

一見、サツマイモのような南米原産のヤーコンは村の新たな特産品で、ナシに似た食感。村特産のホウレンソウを練りこんだお米パンは「第1回奈良県観光みやげもの大賞」に入賞した。

ススキの大海原が金銀の輝きを放つ秋の曾爾高原。活気づく観光シーズンに、かつて多くの村民が頭を抱えていました。原因は、農業をも脅かす車の渋滞とゴミの山。苦境に活路を見出そうと平成11年、曾爾高原ファームガーデンに

村内産の新鮮食材を用いた料理と地ビールなどを提供する「すすきの館」がオープンしました。「地産地消」を唱うこのレストランで、農業と観光が初めて手を携えたのです。

この成功をバネに、次は村内産のコメを粉に挽き、パンを焼いてみたところ、しつとり、モチモチとしたお米パンが誕生。一方、新たな味を提案してシーズンオフの客足を伸ばそうと今年、レストランのメニューには鹿肉のシチューや紅茶煮が加わりました。こうした探究心と挑戦が、村を活気づける原動力です。努力が実り、今では来村者の2人に1人がファームガーデンに立ち寄り、また村民はいつしか手製の品や農産物を



30種を超えるお米パンは、焼くのも売るのも村の女性たち。「お米の館」などの施設は、村民の雇用の場にもなっている。

売店に並べ、訪れる人を歓迎するようになりました。施設を運営する(財)曾爾村観光振興公社理事の井上善富さんは「曾爾村の出身だと、ようやく自信を持って言えるようになりました」と、村の勢いが郷土愛を深めるのを実感したようです。

「名物」を生み出しては育てていく。そのパワーと持久力が観光客を味方に引き寄せ、地域の自立を先導しています。



「麦の館」で仕込まれる「曾爾高原ビール」(通年3種)はドイツの職人が製法を直伝。県内では近鉄百貨店各店や一部の道の駅などで販売している(330ml・1本525円)。



「お亀の湯」(平日大人・500円、土日祝日・指定日700円)の泉質は、しつとりと肌になじむと定評があり、露天風呂からは鑑岳、兜岳、屏風岩(国指定天然記念物)が一望できる。