



Vol. 4

## 曾爾高原ファームガーデン

曾爾村観光振興公社



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。活気多く観光シーズンに、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。

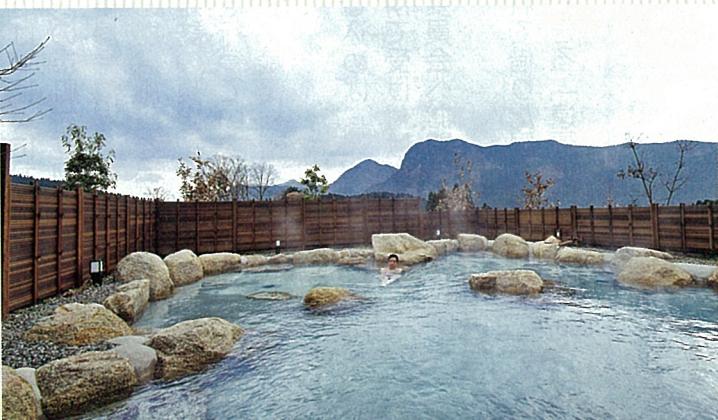
この成功をバネに、次は村内産のコメを粉に挽き、パンを焼いてみたところ、しっかりと、モチモチとしたお米パンが誕生。一方、新たな味を提案してシーズンオフの客足を伸ばそうと今年、レストランのメニューには鹿肉のシチューいや紅茶煮が加わりました。

こうした探究心と挑戦が、村を活性づける原動力です。

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

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、ようやく自信を持つ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。



「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、しっとりと肌になじむと定評があり、露天風呂からは鎧岳、兜岳、屏風岩（国指定天然記念物）が一望できる。