

彩りの郷かがみの観光情報コーナー

☆かがみの冬の新名物 やま井「マタギ弁当」出来ました!!

三陸から東北にかけての猟師達は、長期間冬山にこもり猟をしていたと言われ、その猟師たちを「マタギ」と呼ぶ地域もあります。ここ中国山地も猟は盛んで、山ごもりとまではいかないが背中に弁当と鉄砲を背負い雪山を駆け巡っていたと聞きます。

そのマタギにちなんで、鏡野町観光振興協議会が中心となって鏡野町で獲った猪や鹿などの肉や地元食材をふんだんに入れた「マタギ弁当」が登場しました。

1月14日(土)～3月31日(土)の土日祝日の限定販売で次の観光施設で販売しております。

販売場所

道の駅奥津温泉

電話(0868)52-7178

みずの郷奥津湖

電話(0868)52-2225

夢広場

電話(0868)54-4001

バリエーションは
5種類

それぞれ
旅館や料理店が
作ります



味噌風味鹿バーグ



猪の巻き寿司



猪すき焼き丼



シカ肉団子
ケチャップ和え



かばやき風鹿めし

良質な水と自然薯から生まれる、
独自の絶品スローフード!

鏡野いもじる (とろろごはん)

鏡野町は良質な自然薯(じねんじょ)が多数自生する県下有数の地域で、秋から冬にかけて収穫した自然薯を使った料理「いもじる」は、昔から日常的に食されてきた郷土料理です。

収穫した自然薯を摺り、濃い味噌汁で混ぜのぼしたとろろを、ごはんにかけてザザッと食べられる「いもじる」は、気軽に食べられるご馳走であり、滋養強壮など体の調子を整えてくれる健康食として、地域の人々に愛されてきました。

そんな「いもじる」を、たくさんの人々に味わっていただき、秋～春の鏡野町の名物料理として定着させようと「鏡野いもじる☆1066ネットワーク」も設立されました。



食べられるお店

奥津温泉花美人の里

電話 (0868) 52-0788

大釣温泉

電話 (0868) 52-0700

★ここが
ポイント!

「いもじる」のとろろは、^す摺った自然薯を濃い味噌汁で混ぜのぼすのですが、実は味噌汁で混ぜる文化は全国的にも珍しく、鏡野町ならではの^{だし}特徴なのです。(一般的には味噌汁ではなく、醤油や出汁醤油を混ぜて食べます)

おすすめイベント情報

2/10(金)～12日(日)

奥津温泉湯気まつり

場所：奥津温泉街

雪景色と温泉を楽しんでいただけるようなイベントを開催します。
11日(土) 18:00には沢山のミニかまくらにキャンドルを灯す「雪と灯のファンタジー」をご覧ください。

お問い合わせ先：奥津温泉観光協会 電話 (0868) 52-0610

