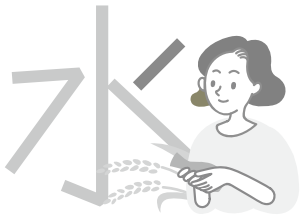


八百津をかたちづくる5つの動きを、「森」「水」「人」「物」「心」と表現します。それら全てが影響し合い、循環していることに目を向けながら、私たちが生活するこの場所の豊かな環境を維持し続けるために必要なことを学びます。山と森を上手に使って、バランスがとれていた昔の生活にも目を向け、楽しみながら八百津についての知識を深めてみましょう。



八百津町の2軒の酒蔵「地酒」を楽しむ

良質な「水」に育まれた醸造文化
ワイン・地酒・焼酎 渡辺屋

〒505-0305 岐阜県加茂郡八百津町和知 1613-1
0574-43-0561



蔵元やまだ

〒505-0301
岐阜県加茂郡八百津町
八百津 3888-2
0574-43-0015



花盛酒造

〒505-0301
岐阜県加茂郡八百津町
八百津 4 0 9 1
0574-43-0016

八百津町の豊かな自然環境は、酒造りをはじめとした醸造業を
発展させると同時に、私たちに住み良い環境を与えてくれました。
豊かな土壌を活用して栽培された米と、森が育んだ美味しい水
を素材として、ヒトの手によって使上げられた酒の出来上がり
までを辿り、「酒」を味わう体験です。

2024年度 モニター体験企画中

9月 開催予定 八百津のひやおろしを楽しむ

11月 開催予定 八百津の新酒を楽しむ

3月 歴史・文化・自然環境から生まれた
開催予定 八百津の地酒と食を楽しみつくす



八百津の地酒体験
お知らせします！

おともだち登録
よろしく
お願いします！

八百津体験
「山里であそぶ」
LINE 公式アカウント



モニター体験でのご参加
の方には、体験プラン構
築・運営についての相談
やアンケート調査への御
協力をお願いします。詳
しくは各企画の募集内容
をご確認ください。

experience
01
自然環境
×
地酒

日本酒の8割を占める水

仕込み水の水质が発酵に多大な影響を与えるため、蔵元は水源の維持に神経を使うように、源流で豊かな自然環境が守られていることは、酒造りに良い影響を与えます。
自然、環境、伝統産業がつながり、このような水のサイクルでわたし達の生活は守られているのです。

そして米本来の旨味を最大限に引き出す造り手の技術と、積み重ねてきた経験が合わさる事によって蔵元の理想とする日本酒が醸されます。八百津町の酒蔵「蔵元やまだ」の「玉柏 純米大吟醸」は、フランス人のワインソムリエが選ぶ日本酒コンクール「Kura Master2023」において、最高賞である「プレジデント賞」に輝きました。

experience
02
農業
×
地酒

水田が水を綺麗にし、住みよい環境づくりにも役立っています。

水田に水が張られると、微小なプランクトンが発生し、それを餌とする水生昆虫や巻貝、ドジョウ等が姿を現します。畦（あぜ）ではイナゴ等の昆虫やそれを食べるカエルが見られ、それ目当ての鳥が降り立ち、ひとつの生態系をつくりあげます。

このように、水田は多種多様な生物が生息する場所となります。また、水田に入った水は水田の土層がろ過する働きをしてくれるので、地下への浸透と田面から河川への流出を通して、入ってきた時よりきれいになります。常に水をためている水田は、絶えず地下へ水を送っていることとなりますが、地表の水が徐々に土にしみこみ（涵養し）、帯水層に地下水として蓄えられていきます。この地下水は河川の水量を安定させる働きもしてくれます。ほかにも水田は、地下水の量を一定に保って地盤沈下を防いだり、洪水や土砂崩れを防ぎ、また、水蒸気を発散して気温の上昇を抑える働きもしています。

八百津町でのご宿泊はこちらをご利用ください

experience
03
歴史・文化
×
地酒

舟運で栄えた町の地酒

山国の特産物は黒瀬街道を人馬に背負われ、中継地の久田見を経て木曾川の黒瀬湊へと運ばれ、舟に積まれて下流各地へと送られていました。そして下流に着いた舟には、塩などの移入品が積み込まれ、満帆に風を孕めて上航し、黒瀬湊からは陸路で山国へと運ばれました。物流のハブとなり、人も行き交うようになったこの場所では、東西文化の交流が盛んに行われ、様々な人が集い、酒を呑みかわすことで交流を深めていました。

experience
04
ヒト
×
地酒

休耕田をなんとかしなければ、 という思いから約20年

久田見に住んでいる若者集団「あおやぎ青年隊」が個々に仕事を持ちながら協力し合い、田んぼの手入れをする共同作業で、休耕田を復活させました。そこからできた酒米を使用し、醸造されたお酒が花盛酒造の地酒「久田見」です。

experience
05
地元の味
×
地酒

「80%が山の町」で採れるもの。 郷土料理と地酒を味わう

ほお葉や酢飯の持つ殺菌効果で日持ちがするため、八百津では野や山で仕事をする際のお弁当として造られることが多かったほう葉寿司。食材が乏しくなる冬の保存食としてつくられた「こうじ漬け」は、どうしても不足する冬季のタンパク質を得るといった必然性から、野鳥やスルメ、揚げなどが主な材料とされていました。
ここにあるものを上手に活用し、長く受け継がれてきた地元の味は、人達の暮らしに、必要とされ、受け入れられてきたものばかり。
八百津の味と、地酒を合わせて、八百津をまるごと楽しみましょう！

山里でゆったりと過ごす総和風造りの泊り家

町をまるごと楽しめる、本町通りにある旅館

木だけで造る小さな家・タイニーハウス・サウナ



泊り家あかね

0574-49-2211
岐阜県加茂郡八百津町久田見 1220-6



まつや旅館

0574-43-0048
岐阜県加茂郡八百津町八百津 3929-3



小さな家 KIIDAKE

0574-45-1766
岐阜県加茂郡八百津町福地 35-1

