



池田 操子さん

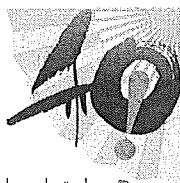
長野県木曾町
山みず季URARAつたや

滋賀県の白浜荘の前
川裕美様からバトンを
渡されました長野県木
曾町の「山みず季UR
ARAつたや」の池田
操子と申します。

私が住む「木曾町」
で、年間を通しての大
きなイベントは毎年7
月22、23日に行われる
「みこしまくり」で
す。木曾の神木と言わ

れる檜で約400キあ
るみこしを作り、わく
もちと呼ばれる男たち
が「宗助、幸助」の掛
け声をあげて町内を練
り歩きます。かなりの昔
から行われ、その迫力
を見に全国から来る方
々で混み合います。

また、昨年から始め
たイベントとして、開
田高原で「ほんとの夜



をもつてJ K K K

全旅連・女性経営者の会
リレーコラム
Vol. 77

と出会う秋」と題し星
を見るツアーを行って
います。9月下旬から

しに行い、今年の2回
目も大好評で終わりま
した。

10日間ほどですが、開
田高原の夜間照明をす
べて消して、真っ暗闇
の中で芝生に寝ころん
で星を見ながら、自分
だけのほんとの夜を探
すのです。都会の喧騒
を忘れ、暗闇の中の
自分探しとして昨年試

木曾の食と言えば、
皆様も一度はお聞きに
なったことはあると思
いますが「すんき」と
いう木曾ならではの漬
物があります。木曾菜
に熱湯を何回も分けて
かけながら、1週間ほ
ど寝かし、乳酸菌発酵

させて自然の酸っぱさ
を出すという、昔から
伝わる漬物です。

最近、発酵食品が健
康のために見直され、
自然の乳酸菌発酵が良
いということもあり人
気が出てきています。

お味は、何とも言え
ぬ、ちょうどお漬け物
が腐った様な一種独特
な匂いがします。私も
若いころはこの味がと
ても苦手でした。食
べることがなかったの
ですが、今は、大好き
な食べ物の一つになっ

ています。

そして今、秋の名物
は町内のどこのお菓子
屋さんも作っています
「栗こ餅」です。栗あ
んの中にお餅を入れた
物ですが、栗きんとん
とは異なり、お餅も一
緒に食べられるのが特
徴です。これも木曾の
名物で、やはり全国か
ら注文があるとのこと
です。皆様も機会があ
ればぜひ木曾へ一度い
らしてください。

次にバトンをお渡し
するのは、愛知県の
「ウインドシティホテ
ル」の宮崎三佳様で
す。

全国に誇る大自然と伝統食