

天栄ものがたり

天に栄えある郷、良き物語あり。

第5号
水・symphony

特集 一山はぐくむ、水の恵みの味。



Ten-ei Village

村の花 りんどう
村の木 松・えんじゅ
村の鳥 うぐいす

information
天栄村

自然豊かな天栄村の
美味しいモノや
楽しいモノを
紹介します！



公式マスコットキャラクター
ふたまたぎつね

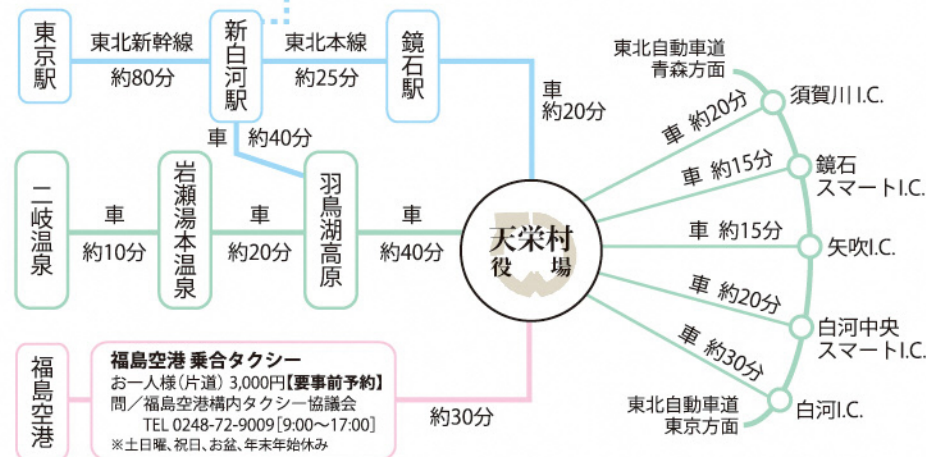


湯ったりリヤーコン号【要事前予約】◎1日1往復

JR ⇄ 羽鳥湖 ⇄ 岩瀬湯本 ⇄ 二岐温泉
新白河駅 ⇄ 高原 ⇄ 温泉

問/天栄村観光情報センター TEL 0248-85-2222

天栄村へのアクセス



お問い合わせ先

天栄村観光情報センター

〒962-0622 福島県岩瀬郡天栄村大字田尾字芝草 1-3552
TEL 0248-85-2222 FAX 0248-85-2221

天栄村観光協会 公式HP <http://www.ten-ei.net>

〒962-0503 福島県岩瀬郡天栄村大字下松本字原畑 78 番地
TEL 0248-82-2117



天栄村
HP



天栄村
観光協会
HP

2 天栄イチ！暮らし潤す、山からの恵み

4 祝・鳳坂トンネル開通

6 特集1 | 水と大豆のシンフォニー

12 特集2 | 甘いおさそい。

18 道の駅通信 | 天栄米マカビール



暮らし潤す、山からの恵み

行政が全ての水源を湧水、地下水で賄うのは珍しいこと。村自慢の農産品との関わりもあり、高い評価を得ている理由はこの「水」にも秘密があるようです。

また、山あいの湯本・羽鳥地区は複雑な地形のため複数の湧水地を利用しています。この山岳地帯は、二岐山系の湧水を始め、立矢山系、藤沢山系、一本山系からの水を二岐・湯本・田良尾・羽鳥の各家庭に供給しています。

農業を基幹産業とする平野部は、鳳坂峠を分水嶺に釈迦堂川を東に沿って広がり、一部を除き竜生系の湧水と愛宕山系の地下水を利用しています。村ではこの写真の清流を生み出す九カ所の湧水源と地下水に配水池を設け、法律に基づいた最小限の消毒をし、一般家庭の飲料水としているのです。

天栄村全域ではいたるところから豊かな地下水が湧き出し、「銘水の里」と呼ばれています。この村には浄水場が存在しません。つまり、蛇口から出る水道水のほとんどが湧水なのです。

竜生系からの湧水と雨水が集まるこの源流は釈迦堂川へ水を集め、村に恵みをもたらしつつ鏡石、須賀川へと下り農業用水として田畑を潤します。羽鳥湖から東西へ流れ下る2本の鶴沼川は、東が湖南端から白河市を流れ最終的に阿武隈川と合流し太平洋へ。西には湖北端から下郷へ向かい流れ下り、阿賀川を経て日本海に達します。天栄村は、分水嶺をまたぐ水源の村であり、水に生かされた実に豊かな農業王国なのです。

★ 例えば、100年後の未来へ伝える・・・

祝・鳳坂トンネル開通

トンネルの開通は悲願だった
新たな流通と引き換えに
歴史ある鳳坂峠は終焉を告げる
眼下に広がる羽鳥の水郷
未来永劫、村に水の潤いを供給し
人々の営みを助け続ける
春には、湖岸から峠を見上げ
先人の苦楽に思いを馳せたい

2022年8月、ペルセウス座流星群が西北の夜空を舞った

季節の移り変わりを実感するのは
トンネルの先に待っている緑の息吹き
少し遅い春の訪れにワクワク感が止まらない
この喜びを誰に伝えようか

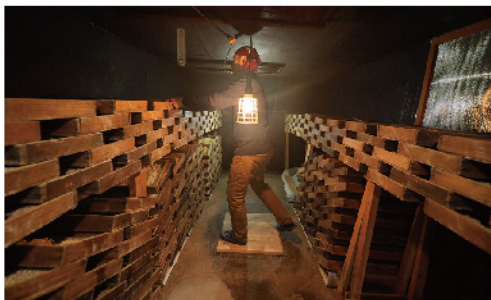
鳳坂トンネルは、天栄村東の田園エリアと西の山間地を結ぶ大動脈として、二〇二二年十二月二十七日に開通しました。これにより、一年を通し羽鳥、湯本地区への観光と会津エリアへのアクセスがスムーズとなり人の往来に期待を寄せます。

交差点あり

水と大豆の シンフォニー。

シンプルな素材で素直に作る。
名物の源はひたすら、
地と水のうまさにある。





室で麹蓋といわれる木箱で大豆と小麦を麹にする工程。上は初日、下は2日目の箱で醤油麹独特の組み方

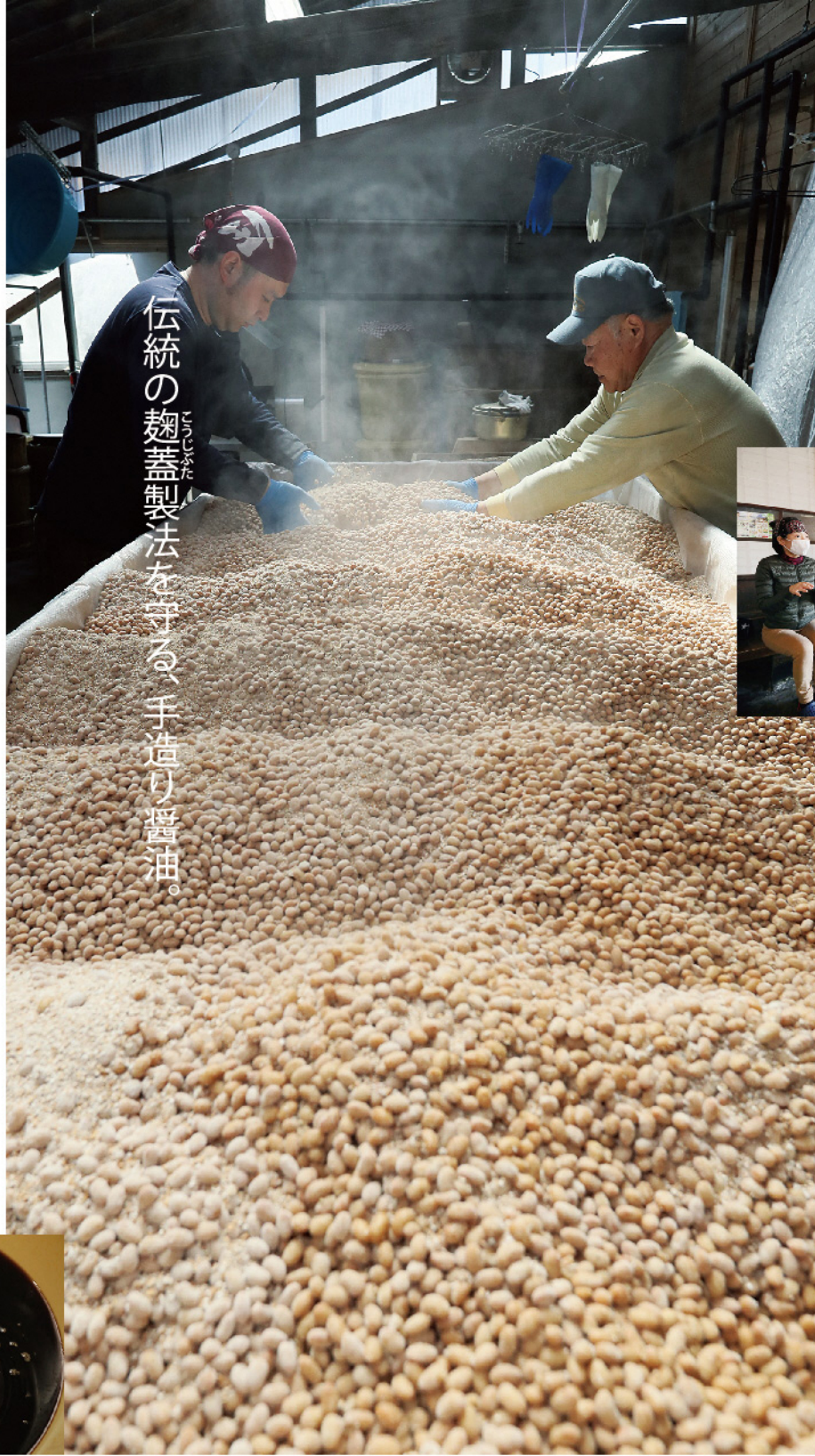
会津と白河を結ぶ天栄村の旧街道筋、牧之内界隈には今も昔ながらの製法を守る醤油醸造元「鈴木醤油店」があります。明治初期に味噌醤油醸造を始めた鈴木家は当代の英司さんで5代目。震災後、結婚を機に家業を継ぐため戻った息子夫婦の良浩さん、洋子さんとともに醤油づくりに勤しんでいます。味噌と醤油は、地元で愛されてきた混合醤油（濃口・淡口）と、近年仕込み始めた本醸造醤油の2種類を製造しています。昔ながらの製法で仕込む本醸造醤油「平右衛門」

は原料に大豆・小麦・塩のみのシンプルで材料でキリッとした味わいが特徴の逸品。本醸造醤油の仕込みは、空気中に雑菌が少ない寒中の1〜2月にかけて。蒸した大豆と煎って碎いた小麦を麹にし、塩水を加えて熟成にします。木桶でゆっくりと熟成した諸味から「生揚げ」を搾って加熱し、ろ過を経て醤油が出来上がります。全ての工程に職人の手間と時間がかけられた真正銘の手造り醤油がここで生まれます。

槽を使って諸味から「生揚げ」を压榨。ゆっくり圧をかけ、時間をかけて搾っていく



伝統の麹蓋製法を守る、手造り醤油。



英司さん(右)と良浩さん親子。蒸し上がった大豆を広げ、煎り麦と麹菌を合わせたものを混ぜながら適温になるまで放冷。大きく畝をつくるのは空気にあてる面積を大きくするため江戸期からの建物という店舗で歴史を語る洋子さん(下)



歴史が刻まれた木桶で静かに熟成を待つ諸味。発酵・熟成が進むよう權棒を使って丁寧に混ぜていく



水と大豆のシンフォニー。醤油

鈴木醤油店



天栄村大字牧之内字矢中2
TEL.0248-82-2020
9:00~17:00 | 不定休

水と大豆の
シンフォニー。

豆腐

(有)亀屋食品

いくなれば「水」こそ豆腐のいのち。



豆乳に天然にがりを加える。10分程度で固まりはじめるが、ここで仕上がりが決まるため気の抜けない作業だ



豆腐作りに欠かせない水は、自社の地下水を引いて使用する。やわらかな水が豆の旨味を引き出してくれる

大正元年に創業、現在3代目が継ぐ『亀屋食品』。代々の味を守りながら、新しい商品もラインナップ

プしてきた猪越さんが看板に掲げるのは「青ばた豆腐」です。東北産を中心に仕入れた青豆を用い、豆乳に加える固めるためのにがりは海水由来100%を使用しています。「その分コストはかかりますが、こだわりたい部分ですよね」と微笑むオーナーの猪越さん。

全工程が手作業の、この豆腐作りを支えるのは、地下114mから組み上げてる地下水です。安定した水温と周囲の山々から地層内を濾過されてくる伏流水は無味無臭でまろやか。大豆の旨味とコクを引き出してくれるのだそうです。天栄の水は真にお宝なのです。



亀屋3代目の猪越孝さん



大字下松本要谷後5
TEL.0248-82-2760
9:00~17:00 | 不定休

右は併設のカフェ「小麦丘」で、
下が小売店舗。朝の6時半から
焼き始めたパンが次々と品出し
されて、店内に香ばしさが漂う



ちよつと
立ち寄り

甘い Sweets おやき。

天栄の人気スイーツ&イートインカフェをぶっあんない

こなから 五十嵐商店 山口菓子店 日の出屋

トレーラーハウスを改装した併
設のカフェでは軽いケーキ類やパ
ンをアレンジしたラインナップと
ドリンクを。しっかり食べたい向
きにおすすめるのが、半斤の食パ
ンにみなみ盛られたシチューや
カレーのBOX。食べごたえ抜群
です。

村のちょうど中間あたり、釈迦
堂川にそって延びる国道沿いを走
ると田んぼの真ん中に、細長いト
レーラーハウスが見えてきます。
平成18年に製造拠点を移転、小売
を始めた店には昼時までに30〜40
種の香ばしいパンが次々と並びま
す。シヨコラや抹茶、ブルーベリー
などのブレッドが創業からの定番
で、オニオンブレッドや野菜たつぷ
りのおやき、コロツケがまるごと
入ったコロツケパンも人気とか。味
にうるさいという女性ばかりのス
タッフが、皆で試食して味を決定
していくそうです。

五十嵐商店
小麦丘



カフェの1番人気メニューは
半斤の食パンまる ごといただくシチューBOX！

カフェスタッフが
笑顔でお出迎え



田んぼの中のトレーラーハウスが目立つ

五十嵐商店
小麦丘

上松本上屋敷10-1
電話 0248-94-6163
営業 11:00~00:00
定休日 毎週水曜日



黒沢山ベーグル こ・な・か・ら



豊かな木々の緑に包まれた ベーグル工房

オーナーの原香奈子さんは関東在住。「天栄」という名に惹かれ、豊かな大自然に囲まれたこの地に、12年ほど前にご家族と別荘を作り、二地域居住をしています。ベーグル好きが高じ、独学で作った品を道の駅に卸していますが、リピーターの要望が多く工房のテラスを改装して直売も開始。

工房直売では常時10種類ほどのベーグルにシフォンケーキや窯出しプリン、クッキーなどが並びますが、早々と品切れも目立つ盛況ぶり。それもそのはず、ナチュラルな素材にこだわりの粉は北海道産の3種類をブレンドし、生地を低温発酵させて半日かけじっくり作っているとか。天栄の有機米を用いた軽い口当たりのクッキーも評判で、遠出しても訪れたいお店です。



道に面した看板を目印に



表紙の名瀑「明神滝」の近くにある「こ・な・か・ら」は、山懐にいだかれた緑深い別荘地入口にある

黒沢山ベーグル
こ・な・か・ら

田良尾黒沢山144-27
電話 0248-94-8901
営業 10:30~16:30
営業日 日祝日
(冬期間は休業)

購入した品をあたためてくれるので、風の通るテラス席でいただくこともできる。ドリンクはセルフで提供中

オーナーの原さんがその日に売る分だけを、ひとつひとつ手作りしている



国産のもち米と砂糖に、自家製の梅漬に使われた赤ジンを混ぜる

昭和33年頃創業の山口菓子店は創業以来の味を守っています。国産あずきにこだわりの、保存料は一切使わず。定番人気の「黒糖あんぱん」は、黒糖で炊き上げたためらかなこしあんを生地で包んで焼き、シロップをかけ白砂糖を雪のようにまとわけています。写真の「しおがま」も新しく懐かしい味。店頭で並ぶ餅菓子で季節の風情を楽しめるお店です。



(有)日の出屋



店名物は「酒まんじゅう」
ふかふかの秘密はパンづくりの技にあり。
こぶしサイズの大きさにインパクトのある創業以来の名物「酒まんじゅう」は、北海道産あずき100%を使う自家製あんを、イースト菌を加えた酒だねで包み膨らませていきます。伏流水の軟水が日わ食感にヤミツキになるかも。

地元民に「ギフト」にされるほど愛されている食パンと、2種のあんこを選べる「酒まんじゅう」



ふかしたての酒まんじゅうは、まるで蒸しパンのような柔らかさ！

やさしい甘さのスタンダードな和菓子を製造販売。

ひとつひとつ丁寧に作られる素朴で懐かしい菓子たち



山口菓子店



山口菓子店

大里宮下56-1
電話 0248-82-2579
営業 8:30~18:30
定休日 不定休



山口 忠栄さん



(有)日の出屋

飯豊高崎25-1
電話 0248-83-2100
営業 7:00~18:30
定休日 無休



高橋 正さん

オトクに
温泉療養しませんか?



■問い合わせ■

天栄村観光情報案内センター
☎0248-85-2222

天栄村お得情報

天栄温泉・岩瀬湯本温泉・二岐温泉

新湯治プラン

期間 例年
6月～3月末まで実施

「新湯治プラン」の三大特典

- ★天栄村の管理栄養士コーディネートの料理を楽しめます。
- ★滞在中、宿泊宿とは別宿の風呂を湯めぐり利用できます。
- ★1泊につき、お一人様500円のチケットが付いてきます。

注1) 国民保養温泉地に認定されている、村の3つの温泉地が対象です。

注2) 連泊が対象です。

注3) チケットは利用可能店が決まっています。

新湯治プランチケット利用可能店は
下記リストの緑数字の施設店舗です。

泊まる

☼日帰り入浴可能

- ①サンガーデン ☎0248-85-2319
- ②温泉ペンションメリーキングス ☎0248-85-2300
- ③スポーツハウスFAN ☎0248-85-2588
- ④レモンの木 ☎0248-85-2545
- ⑤オペライカ ☎0248-85-2608
- ⑥もめんのおうち ☎0248-85-2366
- ⑦ブルミエール ☎0248-85-2251
- ⑧ホテルシャローム ☎0248-94-3330
- ⑨(株)天空のハーモニー光水こころ ☎0248-82-3109
- ⑩天栄湯 ☎0248-82-3121
- ⑪湯口屋旅館 ☎0248-84-2001
- ⑫大丸あすなろ荘 ☎0248-84-2311
- ⑬柏屋旅館 ☎0248-84-2316
- ⑭湯小屋旅館 ☎0248-84-2210

遊ぶ

- ①白河メドウゴルフ倶楽部 ☎0248-85-1000
- ②太平洋クラブ白河リゾート ☎0248-85-2111
- ③グランディ羽鳥湖スキーリゾート ☎0248-85-2024
- ④羽鳥湖畔オートキャンプ場 ☎0248-85-2033
- ⑤南会東部非出資漁業協同組合 ☎0241-67-4555
- ⑥エンゼルフォレスト白河高原 ☎0248-85-2525
- ⑦プリティッシュヒルズ ☎0248-85-1313

- ⑮桂抵荘 ☎0248-84-2409
- ⑯旅館ふじや ☎0248-84-2104
- ⑰ぶな山荘 ☎0248-94-1020
- ⑱エンゼルフォレスト白河高原 ☎0248-85-2525
- ⑲プリティッシュヒルズ ☎0248-85-1313
- ⑳ひのき風呂の宿分家 ☎0248-84-2314
- ㉑御宿星野屋別館 ☎0248-84-2019
- ㉒羽鳥湖畔オートキャンプ場 ☎0248-85-2033

魅力いっぱい
てんえい

食べる

- ①道の駅 羽鳥湖高原 ☎0248-85-2547
- ②道の駅 季の里天栄 ☎0248-81-1455
- ③プリティッシュヒルズ ☎0248-85-1313
- ④エンゼルフォレスト白河高原 ☎0248-85-2525
- ⑤だむや ☎0248-94-8003
- ⑥黒沢山ベーグルこ・な・か・ら ☎0248-94-8901
- ⑦天龍 ☎0248-83-2064
- ⑧味処 広戸 ☎0248-83-2588
- ⑨三ツ石食堂 ☎0248-83-2403
- ⑩えびす食堂 ☎0248-82-2963
- ⑪旭食堂 ☎0248-82-2513
- ⑫食事処空楽 ☎0248-94-6040

- ⑬山口菓子店 ☎0248-82-2579
- ⑭(有) 亀屋食品 ☎0248-82-2760
- ⑮大須賀果樹園 ☎0248-82-2820

買う

- ①道の駅 羽鳥湖高原 ☎0248-85-2547
- ②道の駅 季の里天栄 ☎0248-81-1455
- ③エンゼルフォレスト白河高原 ☎0248-85-2525
- ④プリティッシュヒルズ ☎0248-85-1313
- ⑤桑名商店 ☎0248-84-2222
- ⑥小山食品店 ☎0248-84-2636
- ⑦大和屋 ☎0248-84-2422
- ⑧亀屋 ☎0248-84-2107
- ⑨だむや ☎0248-94-8003
- ⑩(株)寿々乃井酒造店 ☎0248-82-2021
- ⑪鈴木醬油店 ☎0248-82-2020
- ⑫松崎酒造(株) ☎0248-82-2022
- ⑬(有) 日の出屋 ☎0248-83-2100
- ⑭野の花 花ごよみ ☎0248-83-1187
- ⑮小麦丘 ☎0248-94-6163
- ⑯手作リバン屋さんここと ☎0248-94-5333
- ⑰黒沢山ベーグルこ・な・か・ら ☎0248-94-8901

天栄村に2つある
道の駅から
駅長オススメの
逸品をご紹介します。

吟醸香とまろやかな口当たり
天栄米マカビール
330ml / 818円 税別

村の名水を用いた新商品も登場！
食味値に優れた「天栄米」と、村の
新特産・フレッシュな「ベジマカ」
を、福島県オリジナル清酒酵母「う
つくしま夢酵母」で仕上げたご当地
ビールです。栄養たっぷりのマカ
で健康増進を目指しましょう。



マカは栄養の缶詰！

道の駅
通信

道の駅 季の里天栄



8:30～17:30
(食堂11:00～15:00)
休業日/年末年始
天栄村大字天房50-1
tel.0248-81-1455

道の駅 羽鳥湖高原



9:00～18:00
(食堂10:00～16:00)
無休
天栄村大字田良尾芝草1-3552
tel.0248-85-2547