祭り街道

阿南町を南北に走る国道151号は民俗芸能が多いことから別名「祭り街道」と呼ばれています。

和合の念仏踊り

紙のシデをつけた菅笠を深くかぶった裸足の踊り手が、念仏や和讃を唱えながら太鼓や鉦、ヒッチキの激しいリズムに合わせて、躍動的に踊ります。

8月13日～16日
熊野神社・林松寺

日吉のお鍬祭り

五穀豊穣と虫送りの行事として、鉄製の鍬を御神体に祇園囃子を練り歩きます。

4月29日　日吉　休止中

粟野の囃子屋台

笛、太鼓、三味線により「野江の山」「桜」など13曲を交互に演奏しながら、宵祭りにお囃子が奉納されます。

10月第1土曜日 粟野神明社

新野の盆踊り

三味線や太鼓などは一切使わず、音頭取りと呼ばれる進行役の歌に輪になった踊り手が唱和して、14日から16日までの3晩、夜を徹して踊り明かされます。（第4土曜日の晩はうら盆として踊りが行われます。）

8月14日～16日・
8月第4土曜日　新野

深見の祇園祭り

神輿を乗せた大筏が深見の池を漂い、祇園囃子に合わせて花火の閃光が湖面を染める中で神事が進められます。その後、神輿は神社へ運ばれ、大三国花火の火の粉が飛び交う中、勇壮な気負いが続きます。

7月第4土曜日　諏訪神社

新野の雪祭り

能や狂言などの伝統芸能の原点とも言われ、14日深夜から15日明け方にかけて、田楽・神楽・猿楽・田遊びなど芸能の原型が次々に繰り広げられます。

1月14日　伊豆神社

行人様御開帳

春季祭典
4月29日　新野
秋季祭典
9月敬老の日の前日　新野

新野の霜月神楽

新野地区で行われる湯たて神楽で、各神社にて古式豊かに行われます。

12月第2土曜日　伊豆神社
12月第2土曜日の次の日　諏訪神社

新野が眼下に見渡せる新栄山山頂に、今から300年前に生きながらミイラとなった行人様が安置されています。全国でも16～20体しかない即身仏のうちの1つで、禅僧では唯一の存在といわれています。秋の御開帳の日には、鉄下駄駅伝レースや大煙火大会があわせて行われます。

早稲田人形浄瑠璃

無病息災を祈願して「三番叟」が奉納されます。男役・女役・太夫・三味線といった「お家芸」として代々受け継がれてきています。

8月第4日曜日　早稲田神社

早稲田人形神送り

1年間の無病息災と安全を願う正月の儀式で、幣束を持った人形を先頭に行列を組んで神送場に向かい、空に向けて弓矢を射た後、後ろを振り返ることなく集落に帰ります。

1月第2日曜日　早稲田神社

美味しい水と豊穣な大地が、食材を育て、風土と人情に守られ、郷土食が生まれる。今、見直される阿南の食文化。

信州 阿南そだち

阿南町では昔から米作りが盛んに行われてきました。現在も町の風景に田んぼは欠かせません。美味しく育ったお米は、まさに自然の恵みです。

りんご

日光が強く昼夜の気温差が大きいため寒分の蓄積が多く糖度も高い特徴があります。甘さと香りが大好評です。

道の駅の御幣餅は"ひだ"がついた幣束形。1本1本、手のひらでひだをつけています。

幣束御幣餅

炊いたうるち米を串に握りつけて炭火で下焼きし、胡桃だれや山椒みそなどのたれをつけて炭火であぶっていただきます。新野・和合地区のひだのついた独特の形は幣束を模したものといわれています。富草・大下条地区では直径5cmほどの円形状を三つ串にさしたものもあります。

しいたけ

山林の多い阿南町では、しいたけ栽培が盛ん。干しいたけは、肉厚でおいしいです。また、取りたての生しいたけを塩水に浸し、炭火で焼いたものは絶品。

鈴ケ沢南蛮

果実は5～8g程度で強烈な辛みがありますが、加熱により旨味が加わります。油で炒めて味噌に絡めたり、青南蛮は「辛味味噌」にして味わえます。

とうもろこし

昼夜の温度差が大きい阿南町産のとうもろこしは、甘味が強いのが特徴です。おみやげや贈答にも喜ばれます。

アマゴ

アマゴは清流にのみ生息する川魚で引きしまった身は絶品。和合地区で養殖が行われており山椒のきいた姿焼き、塩焼き、甘露煮、一夜干し、刺身などの料理が山の珍味として喜ばれています。

鈴ケ沢うり

信州の伝統野菜に認定されている長さ18～20㎝、重さ400～500gの太短うり。果肉は厚いのに柔らかく、煮ても食べられることから貴重な品種とされています。

鈴ケ沢なす

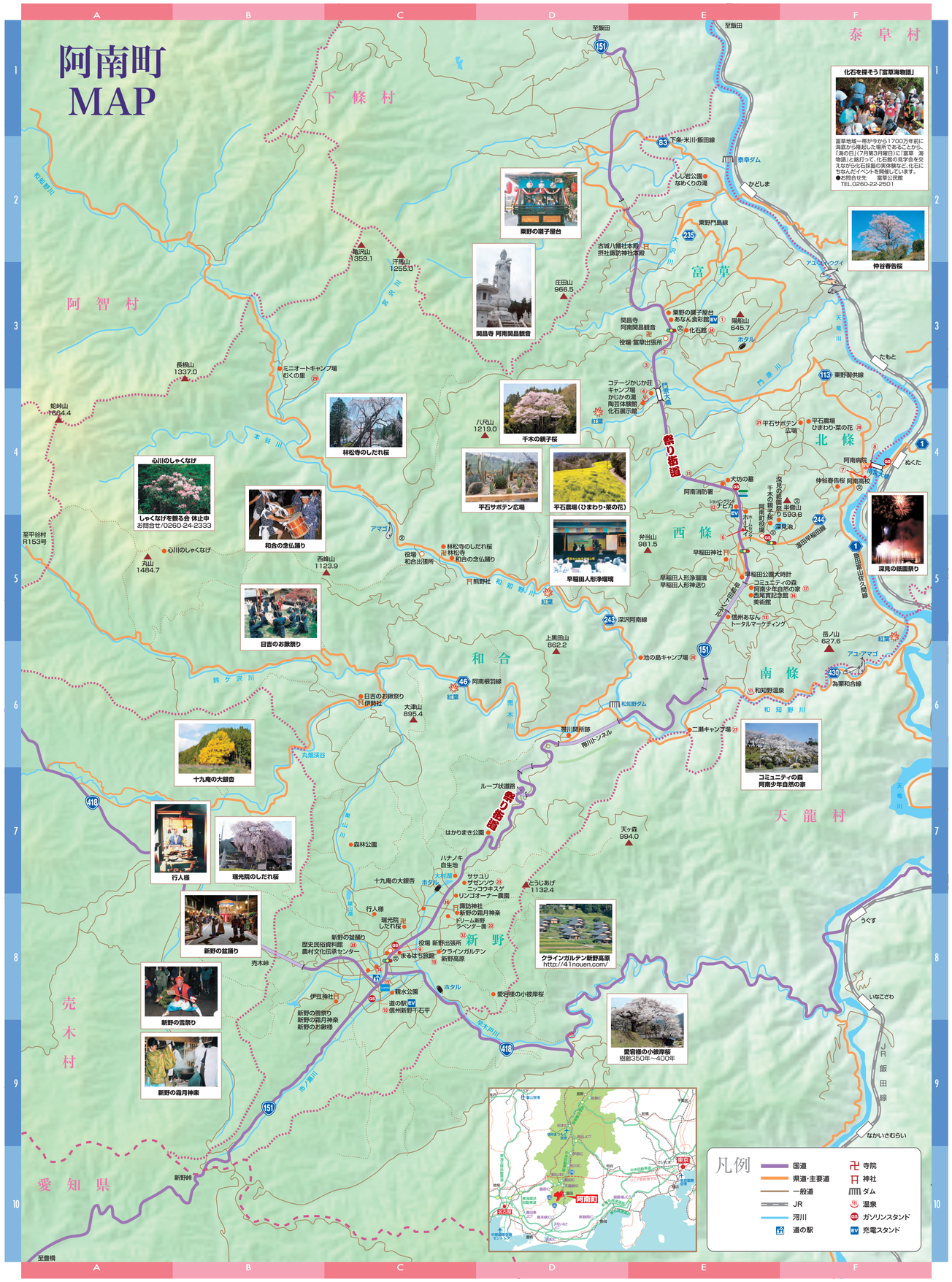
信州の伝統野菜に認定された長さ20～25㎝、重さ350～450gの大型ナスで、日持ちに優れ、強い甘みともちもちした食感が特徴です。

小梅

古くから自家用として各地で作られていた梅は、春になると香りのよい白いを花をつけ、5月の収穫時にはたくさんの小梅をつけます。品種「龍峡小梅」に統一して、各地で水田から梅へと梅園の増反を図っています。

つるやまんじゅう

大正8年創業以来、味を守り続けている「つるや菓子舗」。「つるや」という店の由来は、創業者「村松かめ」さんが自分の名前から縁起ものの鶴亀にあやかり「つるや」とつけたもの。風味豊かな皮に小豆のこしあんがぎっしりつまった素朴な黒饅頭は、知る人ぞ知る阿南の名産です。



お食事・特産物直売所のご案内

お食事所　特産物直売所

ひつじ屋メッツ
☎0260-22-3951　③E-3
阿南町富草4637番地11
11:00～14:00
18:00～22:00
木曜日

あなん食彩館 富草食堂 まかない屋
☎0260-31-0013　①E-3
阿南町富草4169番地1
11:00～14:30
月曜日

味彩処 こばやし
☎0260-22-2332　②E-3
阿南町富草414番地2
11:30～14:00
18:00～20:00
不定休

焼肉やす兵衛
☎0260-22-3117　⑥E-5
阿南町西條1090番地
11:30～14:00
17:00～21:00
月曜日

和食処 かじか亭
☎0260-22-2000　④E-4
阿南町富草4923番地
HPにてご確認ください
※オーダーストップ閉店30分前
水曜日

割烹 一力
☎0260-24-2057　⑨C-8
阿南町新野1201番地
17:00～22:00
予約制

ラーメン屋 めんくろう
☎0260-22-2567　⑦F-4
阿南町北條1972番地
11:00～14:00／16:30～20:00
火曜日、第3水曜日

おどもカフェ
☎0260-31-0080　⑧F-4
阿南町北條1999番地1
11:00～16:00
日曜日

あなん食彩館
☎0260-31-0013　①E-3
阿南町富草4169番地1
9:00～17:00
月曜日

道の駅 信州新野千石平
☎0260-24-2339　⑩C-8
阿南町新野2700番地
9:00～17:30※職員営業時間の変更あり
※オーダーストップ閉店30分前
なし

信州あなん トータルマーケティング
☎0260-31-1300　⑪E-5
阿南町西條2556番地6
8:30～17:15
11月～6月は土、日、祝日
7月～10月は不定休

かじかの湯売店（阿南温泉かじかの湯）
☎0260-22-2000　④E-4
阿南町富草4923番地
HPにてご確認ください
水曜日

ショッピングランド ナビカ
☎0260-31-1212　⑫E-4
阿南町西條710番地
9:00～19:30
1/1、1/2

道の駅 信州新野千石平 売店・農産物直売所
☎0260-24-2339　⑩C-8
阿南町新野2700番地
9:00～17:30
※冬場は営業時間の変更あり
なし

フルタヤ椎茸
☎0260-24-2033　⑭C-8
阿南町富草4923番地
HPにてご確認ください
不定休

つるや菓子舗
☎0260-24-2054　⑮C-8
阿南町新野2729番地2
9:00～17:30
火曜日（祝日の場合は翌日休）

あなん食彩館 にこにこパン
☎0260-31-0013　①E-3
阿南町富草4169番地1
9:00～18:00
日・月曜日

そば屋うさぎ
☎090-4449-3624　⑩C-8
阿南町新野271番地
11:00～15:00
予約制

喫茶こなこ
☎0260-31-0561　㉛E-4
阿南町西條318番地3
9:00～17:00(17:00以降は電話予約)
火曜日・金曜日

宿泊施設のご案内

お祭りにイベントに…心ゆくまで楽しんだらお泊りは阿南のお宿で。

阿南温泉 コテージ かじか荘
☎0260-22-2000　④E-4
阿南町富草4923番地
ホームページ　http://kajikanoyu.com/kajikasou.html
ご予約方法　ご予約はお電話かインターネットで

阿南少年自然の家
☎0260-22-3315　⑰E-5
阿南町西條2332番地
ホームページ　http://ananshonen.jp
E-mail　info@ananshonen.jp
ご予約方法　ご予約はお電話で
※研修目的で団体で使用する場合のみ宿泊可能

まるはち旅館
☎0260-24-2008　⑱C-8
FAX 0260-24-2788
阿南町新野1480番地