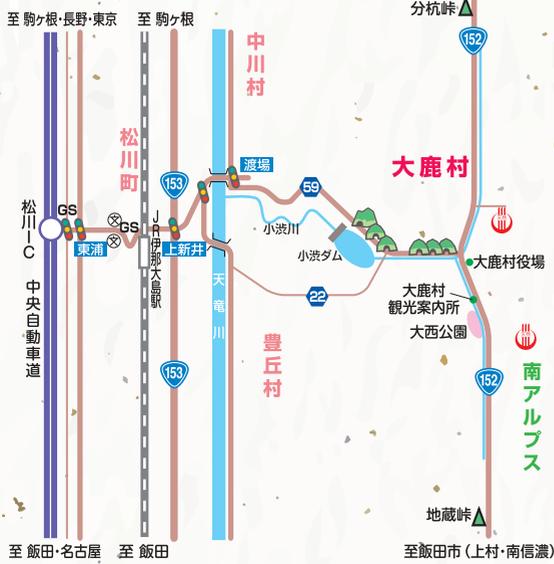


交通のご案内

松川インター～大鹿村



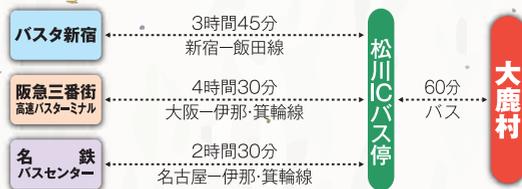
長野県

大鹿村

マイカーご利用の場合



高速バスご利用の場合



お問い合わせ先(高速バス予約センター)

- 新宿予約センター TEL 03-5376-2222
- 大阪予約センター TEL 06-6866-3147
- 名古屋予約センター TEL 052-582-0489

大鹿線バス(松川ICバス停 ⇄ 大鹿村)

- 1日1便 松川ICバス停発 14:07
松川ICバス停着 11:18
※土曜・日曜・祝日は 11:14
バス料金 片道500円
- JR伊那大島駅⇄大鹿村は、別便もあります。



南信州 大鹿村

南アルプスと伊那山地に囲まれた 歌舞伎の里、大鹿村。

大鹿村の人口は約800人。四方を山に囲まれた四季豊かな村は「日本で最も美しい村連合」に加盟しています。

国の重要無形民俗文化財に指定された「大鹿歌舞伎」は、300余年前から続いており、毎年春(5月3日)と秋(10月第3日曜日)には定期公演が開催され、県内外から多くの方が訪れます。

大鹿歌舞伎 春の定期公演

日時 5月3日
開場10:00 開演12:00
(16:00頃終了)

場所 大鹿村大河原
大磧神社

大鹿歌舞伎 秋の定期公演

日時 10月第3日曜日
開場10:00 開演12:00
(16:00頃終了)

場所 大鹿村鹿塩
市場神社

※雨天時は近くの小学校、中学校にて開催
※お弁当販売情報は約1か月前より大鹿村ホームページにてお知らせしています。



「お墨付商品」には
このシールが
貼ってあります。

《大鹿景清・鹿丸のお墨付商品とは》

大鹿村の“ゆるキャラ”^{かげきよ}「大鹿景清」と^{しかまる}「大鹿鹿丸」が、大鹿村の昔ながらの商品や特産を活かした味わい深い商品をおススメするものです。是非この機会に、生産者の洗練された技術や思いが詰まったこだわりの商品をより多くの皆様に知っていただければ幸いです。

【令和6年度4月現在】

大西公園は南信州を代表する桜の名所。見頃期間は4月上旬から中旬です。開花期間は夜間ライトアップを行い、期間中は飲食の出店がごさいます。
4月下旬からは花桃が村内各地で見頃となります。

イベント 4月第2土曜日 さくら祭り(大西公園)
5月3日 大鹿歌舞伎春の定期公演(大磡神社)

春

夏

8月14日には大西公園を会場として大鹿夏祭りが開催されます。大西山にこだまする大迫力の花火をお楽しみください。

イベント 6月上旬 開山式、7月 ブルーベリー狩り(村内農園)
8月14日 大鹿夏祭り・煙火大会(大西公園)

11月頃から南アルプス赤石岳は白く染まり、大鹿村も冬を迎えます。ここ最近冬の星空を楽しみに来られる方が増えてきています。ぜひお越しいただき、大鹿村の星空をお楽しみください。この時期の温泉お宿もおススメです。

イベント どんご焼き(1月上中旬)
温泉宿 鹿塩温泉 塩湯荘0265-39-2316 山塩館0265-39-1010

冬

秋

標高差のある大鹿村では長い期間紅葉をお楽しみいただけます。特に鳥倉(とりくら)林道や夕立神パノラマ公園、大池高原からは南アルプス、中央アルプス、伊那山地の景観と併せて豪快な紅葉をお楽しみいただけます。
紅葉シーズン10月中旬～11月上旬

イベント 10月第3日曜日 大鹿歌舞伎秋の定期公演(市場神社)
11月上旬 大鹿村産業文化祭(交流センター)

塩の湯

大鹿村の鹿塩（かしお）地区には、海水とほぼ同じ塩分濃度の塩泉が湧き出ています。この塩泉を利用した秘湯・鹿塩温泉へ四季を通じて全国から人が訪れています。鹿塩温泉は全部で二軒。いずれも塩川のせせらぎを聞きながら、ゆっくりくつろいでいただける秘湯です。

お問い合わせ先 塩湯荘(0265-39-2316)
山塩館(0265-39-1010)



塩泉を炊きあげ塩を作り、料理やお菓子に使用しています。

写真：山塩館



1 塩もなか

甘さを抑えた白あんに大鹿村特産の塩を加えて作りました。大鹿村銘菓として、約40年の歴史を持つお菓子です。

■販売元：秋葉路
■TEL：0265-39-2844

【主な販売先】
歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所



2 山塩あめ

山塩あめは大鹿村に湧き出る塩泉を、薪で炊き上げた塩を使用し、さらっとした飴に仕上げました。

■販売元：Sol-ka
■TEL：0265-39-2343

【主な販売先】
歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所



3 山塩クッキー

大鹿村特産の塩を使いほんのり塩味の風味豊かなクッキーです。トランス脂肪酸を含むマーガリンは使わず、発酵バターを使用。

■販売元：河原嶋
■TEL：0265-39-2260

【主な販売先】
歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所

ジビエ



村内飲食店・宿泊施設ではジビエ（主に鹿肉）料理の提供を行っています。



4 大鹿村ジビエカレー

大鹿村ならではの食材である鹿肉と特産のブルーベリーを使い、こだわって作り上げた風味豊かな欧風タイプのジビエカレーです。

■販売元:ヘルシー Meat大鹿
■TEL:0265-39-2275

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所

5 鹿サラミソーセージ



鉄分が多く、高タンパク低カロリー。DHAを多く含んでいます。カルパッチョやサラダなどの具にもオススメです。

■販売元:ヘルシー Meat大鹿
■TEL:0265-39-2275

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所

6 野生鹿肉ソーセージ



安心安全ヘルシーに素材を大事に、また、自然（野生）にこだわって作りました。

■販売元:ヘルシー Meat大鹿
■TEL:0265-39-2275

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所

7 鹿肉のミートソース



大鹿唐辛子の辛味と鹿肉の味がしっかりと感じられる本格的なミートソースです。隠し味に大鹿産のみそを使用しています。

■販売元:秋葉路
■TEL:0265-39-2844

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所

8 味付け焼肉



鹿肉は牛・豚・鶏肉に比べカロリーは非常に少なく、鉄分を多く含み、高タンパクで脂質が少なくDHAを多く含んでいます。

■販売元:ヘルシー Meat大鹿
■TEL:0265-39-2275

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所



9 野沢菜醤油漬

昔ながらの製法で手間暇かけてじっくりと作っています。

■販売元:前澤産業
■TEL:0265-39-2519

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、マルゴ



10 白菜醤油漬

有名シェフをお取り寄せする絶品のお漬物。他では味わえない味と人気の商品。

■販売元:前澤産業
■TEL:0265-39-2519

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、マルゴ



伝統の味



11 大鹿地大豆とうふ

大鹿村の農家の人たちが丹精込めて作る「平成中尾早生大豆」を天然のにがりのみを使い先々代、先代と受け継いだ技術と製法により作りました。やっこ・湯豆腐でお召し上がりください。

■販売元:美濃屋豆腐店
■TEL:0265-39-1028

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、マルゴ



12 大鹿豆腐

天然のにがりのみの手作りで、冷奴、湯豆腐のみならず、様々な料理にも使えます。

■販売元:美濃屋豆腐店
■TEL:0265-39-1028

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、マルゴ



13 大鹿名物 油揚げ

良質な菜種油を使い、薪の火で一枚一枚手揚げした肉厚で香ばしい油揚げです。

■販売元:美濃屋豆腐店
■TEL:0265-39-1028

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、マルゴ



大鹿唐辛子



信州の伝統野菜
大鹿唐辛子使用



14 大鹿一味唐辛子

大鹿唐辛子は辛味の中に甘みのある全国的にも珍しい唐辛子。大鹿唐辛子の唯一無二の味を独自製法で昇華させました。

■販売元:河原嶋
■TEL:0265-39-2260

【主な販売先】歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所



15 大鹿一味唐辛子カレー

大鹿唐辛子の辛味を前面に打ち出しております。

■販売元:河原嶋
■TEL:0265-39-2260

【主な販売先】歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所

信州の伝統野菜
大鹿唐辛子使用



16 大鹿一味唐辛子 甘辛おかき

商品番号14「大鹿一味唐辛子」を使用。辛い物好きの人に向けた、嗜好品です。

■販売元:河原嶋
■TEL:0265-39-2260

【主な販売先】歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所

信州の伝統野菜
大鹿唐辛子使用



17 歌舞伎の里大鹿 七味唐辛子

辛味の中に甘みあり。大鹿唐辛子を100%使用の(株)八幡屋磯五郎とのコラボ七味です。日々のお食事に使っていただける商品です。

■販売元:秋葉路
■TEL:0265-39-2844

【主な販売先】歌舞伎の里大鹿



大鹿村特産作物
平成中尾早生大豆使用

18 唐辛子味噌(小辛・大辛)

大豆「平成中尾早生」で作った味噌と大鹿村在来の辛さの中に甘みのある唐辛子を使った唐辛子味噌です。ご飯に乗せて、野菜につけて、みそ汁の隠し味など様々な料理に使えます。

■販売元:みどり会
■TEL:0265-39-2372

【主な販売先】歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所



19 大鹿にんにく醤油

無臭にんにくなのでおい控えめです。
冷奴にかけても焼肉のたれとしても様々な用途
でお使いください。

■販売元:山村民泊 あたらしや
■TEL:0265-39-2682

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所



20 大鹿みそだに〜

特産の平成中尾早生大豆と大鹿村産の米で手
作りした麴を同量使用した、コクのある「みそ」
です。

■販売元:Sol-ka
■TEL:0265-39-2343

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、塩の里直売所



22 梅シロップ

大鹿村の耕作放棄された梅畑を自然栽培で再
生させながら梅を収穫しています。梅にはクエ
ン酸が含まれていて、乳酸を分解する働きがあ
るため疲れた体におススメです。梅ジュース、
ソーダ割、ホットもおすすめです。

■販売元:りくんこたん自然農園
■TEL:090-4445-3506

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿



21 大鹿麴

大鹿村の太陽の光と自然の風でゆっくりと乾燥
させた「はざかけ米」を使った麴です。

■販売元:Sol-ka
■TEL:0265-39-2343

【主な販売先】 塩の里直売所



23 夏秋いちごジャム

混ざりけのない100%大鹿産いちごから作っ
ています。サマーリリカルの特徴である豊潤な香
りと適度な酸味と甘さを大切に作りました。

■販売元:北島 千良穂
■TEL:0265-39-2038

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿

ブルーベリー



24 スウィーツコンポートブルーベリー



自社農園で栽培した大粒の完熟ブルーベリーを糖分控えめのコンポートに仕上げてあります。

■販売元: (株)前澤産業
■TEL: 0265-39-2519

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿

25 スウィーツジャムブルーベリー



自社農園で栽培した大粒の完熟ブルーベリーを使用し、粒を残すタイプのジャムに仕上げてあります。

■販売元: (株)前澤産業
■TEL: 0265-39-2519

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿

26 スウィーツドリンクブルーベリー



自社農園で栽培した完熟ブルーベリーを使って濃いめの60%果汁に仕上げてあります。

■販売元: (株)前澤産業
■TEL: 0265-39-2519

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿

27 ブルーベリージャム



自家農園で栽培した材料を自宅の加工施設で製造しています。甘さ控えめで他の食材と合わせやすい形状にしています。

■販売元: 羽打農園
■TEL: 0265-39-2459

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿

28 ブルーベリーコンフィチュール



ブルーベリーの果肉がごろっと入って、アイスやヨーグルトに添えてよし、そのまま食べてよし!

■販売元: Sol-ka
■TEL: 0265-39-2343

【主な販売先】 塩の里直売所

29 標高1000mのブルーベリージャム



標高1000mの山の中で、薬や化学肥料を使わず育てたブルーベリーです。赤ワインとシナモンを加えたことで、香りも楽しめるジャムになりました。

■販売元: するぎ農園
■TEL: 0265-39-3008

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿

30 大鹿村ブルーベリー



ブルーベリーを50%使用し、濃厚な味わいの飲料です。ぜひ大鹿のブルーベリーをご賞味ください。

■販売元: Sol-ka
■TEL: 0265-39-2343

【主な販売先】 塩の里直売所

31 ブルーベリー枝染



春染は黄色～オレンジ色(GW～5月中旬) 夏染はワイン系の色合い(梅雨明け～8月)に仕上がり、手工芸品のため、一点一点染め上げが変わってきます。

■販売元: 大鹿さくら組
■TEL: 0265-39-1012

【主な販売先】 歌舞伎の里大鹿、大鹿さくら組

食べる 大鹿村 飲食店一覧

- おい菜 (道の駅)**
大鹿村大河原390
TEL 39-2228
営業時間 11:00~14:30(L.O14:00)
定休日 月・火曜日
- 秋葉路 (道の駅)**
大鹿村大河原390
TEL 39-2844
営業時間 11:00~14:30(L.O14:00)
定休日 水・木曜日 冬季期間 水・木・日曜日定休
- 手打ちそばと水出しコーヒー するぎ農園**
大鹿村鹿塩1208-7
TEL 39-3008 FAX 39-3008
営業時間 11:00~15:00
定休日 火・水曜日(予約制)、12~3月中旬まで冬季休業
- おばあちゃんの手打ちそば 風月堂**
大鹿村鹿塩401-1
TEL 39-2332 FAX 39-2332
営業時間 11:00~そばがなくなるまで
定休日 木曜日
- 塩の里食事処**
大鹿村鹿塩364-1
TEL 39-2338 FAX 39-2317
営業時間 11:00~14:00, 17:00~22:00
定休日 火曜日
- ディア・イーター**
大鹿村大河原3397
TEL 090-4462-2357 (遠藤)
営業時間 昼 要予約, 18:00~23:00
定休日 木曜日
- HAKKO OOSHIIKA**
大鹿村鹿塩2459-1
TEL 050-8883-8368
営業時間 11:00~17:00(ランチは14:30まで)
定休日 火・水・木曜日 11月~4月は冬季休業
- 農家カフェ BAU**
大鹿村大河原1836-1
TEL 090-9354-7784
営業時間 11:30~
営業日 金・土曜日 その他要予約



泊まる 大鹿村 宿泊施設一覧

- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 鹿塩温泉 湯元 山塩館
大鹿村鹿塩631
TEL 39-1010 FAX 39-2937 鹿塩温泉 塩湯荘
大鹿村鹿塩633
TEL 39-2316 FAX 39-2316 小渋温泉 赤石荘
大鹿村大河原4869-20
TEL 39-2528 FAX 39-2328 旅舎 右馬允(うまのじょう)
大鹿村大河原3080
TEL 39-2037 FAX 39-2133 | <ol style="list-style-type: none"> やま里の宿 赤嶺館
大鹿村大河原4759
TEL 39-2023 FAX 39-2023 大河原中学校記念校舎 延齢草
大鹿村大河原4844-2
TEL 39-2818 FAX 39-2818 ふるさと宿 美野鹿
大鹿村大河原2088
TEL 39-2770 山村民泊 あたらしや
大鹿村鹿塩3183
TEL 39-2682 FAX 39-2701 | <ol style="list-style-type: none"> 体験民泊 たかやす
大鹿村鹿塩3747
TEL 39-2486 FAX 39-2486 民泊 おより亭
大鹿村鹿塩4192-2
TEL 39-2181 FAX 39-2237 三伏峠小屋
大鹿村鹿塩 三伏峠
TEL 39-3110 FAX 39-2937 一棟貸宿 鹿の谷のイナクル
大鹿村鹿塩3074
TEL 090-4445-3506 |
|--|---|--|



※市外局番 (0265)

大鹿村の観光に関するお問い合わせ先

大鹿村観光案内所

〒399-3502 長野県下伊那郡大鹿村大河原389
TEL:0265-39-2929 FAX:0265-39-2803
<http://ooshika-kanko.com>



大鹿村役場 産業建設課 商工観光係

〒399-3502 長野県下伊那郡大鹿村大河原354
TEL:0265-39-2001(代) FAX:0265-39-2269
<http://www.vill.ooshika.nagano.jp>



大鹿歌舞伎に関するお問い合わせ先

大鹿村教育委員会(大鹿村交流センター)

〒399-3502 長野県下伊那郡大鹿村大河原391-2
TEL:0265-39-2100 FAX:0265-39-1023

パンフレット内容に関するお問い合わせ先

長野県大鹿村地域ブランド推進協議会

(事務局:大鹿村役場産業建設課)

〒399-3502 長野県下伊那郡大鹿村大河原354
TEL:0265-39-2001 FAX:0265-39-2269
<http://www.vill.ooshika.nagano.jp/>

