

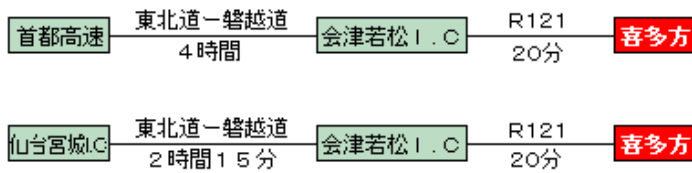


# 蔵と水の里 きたかた

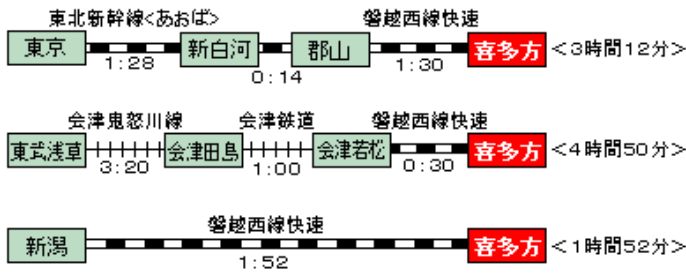
喜多方の情報が、FAXにてとれます  
0241-22-5492

## 喜多方までのアプローチ

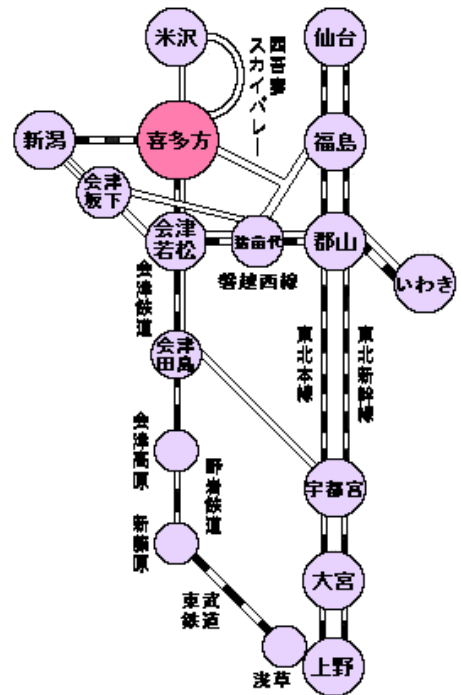
### ●お車で●



### ●電車で●



< >の時間は、乗り換え時間を含みません。



今から20年程前、金田写真屋さんの写真展を契機に蔵の街として注目された喜多方市も、その後のラーメンブームにのり訪れる観光客も、当時の年間10万人が100万人を越えるまでになりました。そんな時、地元で料理屋と言う仕事をしながら、近隣の商工会青年部の仲間たちと飯豊連峰合衆国などの地域おこし運動をしていると「飯豊山麓の地方には、地酒とか米とか山菜とか野菜とか日本そばとか、昔からの手作りのおいしい物が色々あるんだけど、それを何とかして他所の人に教える方法がないかな」という地元の農家やお客様の声をよく聞きました。それは同時に、いわゆる観光商品とは違った地元にある「本物のお土産」「本物の地場産品」を、喜多方を訪れる観光客に教える方法が無いかなという声でもあり、マスコミで有名なラーメン屋さんの陰に隠れてしまった昔からの手作りスープで作る小さなラーメン屋さんも、同じように観光客に紹介できないかという地元の人の声でもありました。今では、喜多方を訪れる多くの一見の観光客は、老麺マップに載っている喜多方老麺会の店のみが喜多方から一めんを代表する店だと思っていますが、喜多方には、老麺会に所属してない地元の人に愛されるラーメン屋さんもたくさんあります。また、お土産品としては、儲けが少ない・生産している会社がPRの手段を持っていないなどの理由で、販売ルートに乗らなかった生麺、地元農家生産の有機米こしひかりなど多くの隠れた名品がたくさん存在しています。そんな喜多方の逸品に、喜多方を訪れた一人一人が、街の食堂や小さな土産屋さんのおじいちゃん・おばあちゃんとの会話を通して、出会えたら喜多方の街のほんとうの良さがわかると思います。一つ例をあげると、最近では自分の店で実際に使っている生麺や焼豚を観光客に譲ってくれるラーメン屋さんもありますので、それをお土産にするのも良いと思います。どこでも、手に入る観光客向けの商品を、わざわざ喜多方まで来て、買っていく必要はないと私は思っています。また、喜多方の街は数百年の時を経てよみがえる「飯豊の伏流水」を利用することにより、喜多方ラーメンなどの飲食店、地酒や味噌・醤油の醸造業が昔から盛んですので、飯豊の伏流水や雄国の力清水などの湧き水をペットボトルでお土産にしても良いと思います。タダなんですから（笑い）、すてきな土産になるのではないのでしょうか。数百年の時を経て蘇る飯豊の伏流水・日中飯盛山の伏流水など、喜多方の水は、本当に美味しいのです。その他にも、喜多方にはまだマスコミに乗らない「こて絵」「会津型」など数多くの観光資源がたくさん眠っていますので、地元の人に気軽に尋ねてください。最後に、喜多方の人は全員が観光客を相手に生活している訳ではありませんので、たばこのポイ捨て・ゴミのポイ捨てや、他人の玄関先への違法駐車は絶対にしないでください。喜多方で良い出会いがあることを祈っています。喜多方の郊外には、示源寺の元湯を使う熱塩温泉や裏磐梯近くの大塩温泉など、大規模観光化された東山・芦の牧温泉とは違った昔ながらの一流の田舎の温泉街、そば粉100%の生そばの山都町など観光地もたくさんありますので、時間のある方はぜひ遊びに行ってください。最後になりましたが、情報発信グループ「いいで逸品館」では、近隣の仲間たちと協力しながら、自分たちで選んだ本当の地元の情報を発信したいと思います。特に、喜多方や近隣町村の観光に対する苦情・要望、大歓迎ですので、率直に教えてください。お願いします。