

なかのほう

フォトスポットガイド

NAKANOHOU TANADA PHOTO SPOT GUIDE

行きたい場所がある
伝えたい風景がある



中野方の特産品

きれいな水と空気に恵まれた環境で、
愛情いっぱいに育てられた坂折棚田のお米は、小粒でおいしいと評判です。
地元の素材を使ったお菓子などの加工品もあります。

中野方さかおり棚田米 季節限定

清らかな水と昼夜の温度差、そして作り手の熱い思いが美味しいお米を育てました。



不動滝みそ 通年

地元産青大豆に、麦麹、地元産の米で作った米麹を使用し、9か月以上熟成させた自慢の味噌。



五平餅 通年

棚田米を団子にして串に刺し、特製だれをたっぷりからめて焼き上げた地元のソウルフードです。



朴葉すし 通年

不動滝やさいの会定番の一品。焼き鮭をほぐし、地元産のふき、しいたけの煮つけ入り。



栗きんとん 季節限定

材料は栗と少量の砂糖のみ。ひとつ一つ丁寧に手絞りし、滑らかで風味豊かな優しい味。



生栗 季節限定

約20haの広大な栗園で栽培された栗。朝採れの新鮮な生栗で料理の味もアップ。



中野方不動の滝 農産物直売所

営業時間 8:00~15:00 土・日は16:00まで

定休日 冬期休業12月25日頃~3月20日頃 TEL 23-2166

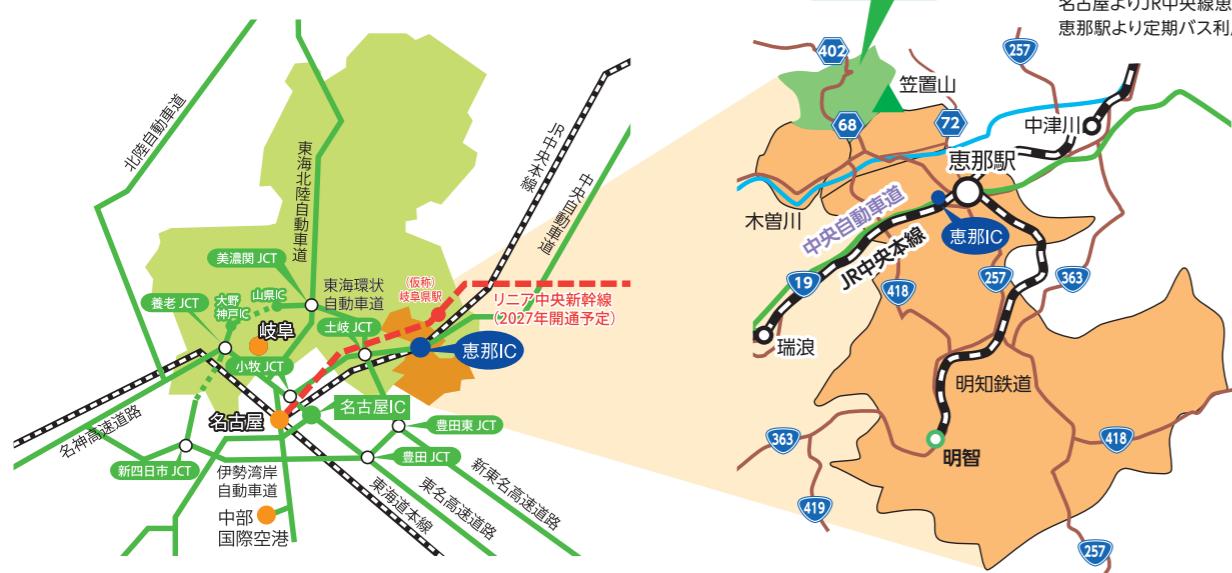


オンラインショップ
なか
商店



交通アクセス

日本の「ほぼ」真ん中。
名古屋から約1時間半のアクセス。



発行：恵那市役所 農政課

お問い合わせ

中野方振興事務所 TEL 0573-23-2111

中野方地域棚田振興協議会

NPO法人恵那市坂折棚田保存会 <https://sakaori-tanada.com/>



坂折棚田保存会



岐阜県恵那市中野方町



おかえりなさい、心のふるさとへ。 中野方棚田の美しい風景を訪ねて。

春は鏡のような水田に青空が映り、秋は金色の稲穂が風に揺れて……。
どこか懐かしい四季折々の田園風景が、中野方棚田であなたを待っています。



棚田とは

山の斜面にある階段状の田んぼのこと。昔の人たちが、山あいでも米づくりができるように工夫して作ったものです。

傾斜度20分の1(水平方向に20m進んだとき1m高くなるかたむき)以上の田んぼが棚田と呼ばれます。

朝日や夕日も
素敵ね



中野方棚田マップ



QRを読み込むと
グーグルマップが
開きます

大切に守り続けられる21の棚田

- ①井尻の棚田
- ②勢井後の棚田
- ③野瀬の棚田
- ④橋立の棚田
- ⑤橋戸の棚田
- ⑥浜井場の棚田
- ⑦大曲の棚田
- ⑧坂折の棚田
- ⑨霧山の棚田
- ⑩西久保の棚田
- ⑪川向の棚田
- ⑫奥洞の棚田
- ⑬口洞の棚田
- ⑭竜部坂の棚田
- ⑮道場の棚田
- ⑯横枕の棚田
- ⑰新賦の棚田
- ⑱宇塚の棚田
- ⑲力石の棚田
- ⑳皆曾の棚田
- ㉑松林の棚田



権現山



西久保棚田の夕日



坂折棚田の草取り



1



2



QRコード



QRコード

江戸時代に作られた中野方の「坂折棚田」は、
全国的に有名です。

中野方町北西部にある「坂折棚田」は、標高410~610mの山の斜面に、江戸時代初期の400年ほど前から作り始められました。石を積んだ田んぼが多く、昔と変わらない美しい風景が残っています。

平成11年7月には農林水産省の「日本の棚田百選」に認定されています。

権現山の山伏岩から見える
坂折棚田の絶景



実りの稲穂を
撮るなら9月



4



4



雪の棚田



井尻の棚田

お願い

中野方町の棚田は個人所有の田んぼです。無断で田んぼの中や畦へ入るのはご遠慮ください。



- おすすめ
1 フォトスポット
- 農泊 中野方農家民泊
- GS ガソリンスタンド



#中野方

