

TAKE FREE

奈良県 上北山村

山と暮らす



目次

04 魅力ある人たち

—上北山村で働き暮らす、輝く人たちを紹介します。—

大上良平さん……………自然工房 Wood Warmth

久保章子さん……………久保商店

新屋佳久さん……………（有）新屋製箸所

富山泰全さん・令子さん……………村おこし本舗

中本貞司さん……………けやき工房なかもと

原口清隆さん……………上北山獣肉加工センター

松本蓼夫さん……………松本工房

働かれている皆さま……………上北山村特産品加工センター

働かれている皆さま……………ゐざさ寿司 本店

13 年間行事

14 暮らしやすさ自慢

—上北山村の暮らしやすさ、覗いてみませんか？—

16 見所スポット

18 アクセス あとがき

「山と暮らす」は、上北山村の魅力発信誌です。

奈良県吉野郡上北山村は、人口594名の小さな村です。
少子高齢化が進み、現在小・中学校合わせて
17名の児童・生徒がいます。

※人口や生徒数は、平成27年3月1日現在。

地域おこし協力隊として活動していた2年半ほどの間、
取材を重ねた内容を、このパンフレットにまとめました。

話を聞きながら思ったことは、

「スローライフなんて、とんでもない。

仕事・地域行事・お付き合いに、休み無しだ。」ということ。

人口減少が続く中、家族のために村を出ていく方もいます。
そのような厳しい現状の中でも、

「上北山村の伝統を守り、繋いでいこうとする人」

あるいは、

「上北山村に根を張り、生きていこうとする人」

がこの村には何人もいらっしやいます。

そのように村で働き暮らす、輝く方たちをご紹介します。

「田舎で暮らしてみたい。」「田舎に興味がある。」

と考えている方たちに読んでいただければ幸いです。

あなたも田舎で暮らすカタチを想像してみませんか。

そしてぜひ一度、ここに登場する人物に

会いに来てみてください。

（※平成27年9月1日現在は人口577名、
小中学生16名になっております。）



子どもたちに
木のぬくもりを。

『自然工房 Wood Warmth』 大上良平さん

ウッドウォームズ



遊具を全て「丸木」に統一するのは、ウッドウォームズのこだわり。見た目と安全面を重視されているのだそうだ。



和佐又山ヒュッテにて一時的に設置された「ハイジのブランコ」。この夢のような遊具に、子どもたちは大はしゃぎ。家の中やベランダなど、取り付けは自己責任だが「どこでもブランコ」として大人気。ウッドウォームズの製品は全て公園遊具と同じ防腐加工が施されており、長く使えるのも魅力の一つ。

ブランコ椅子単体 (2mロープ付)
無塗装 5,000円 (税抜・送料別)



子どもの成長に合わせて、鉄棒の高さを調整できるようにしてあるので兄弟で楽しむことが可能。キットで送付されるので、自宅で組み立てるだけ。

1連 鉄棒
カーキ 18,000円 (税抜・送料別)

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税抜きの価格です。

自然工房ウッドウォームズの商品は、公式ホームページよりご購入いただけます。インターネットからの注文は24時間受付しています。詳しくは下記QRコードよりご覧いただくか、事務所へ直接お問い合わせください。



自然工房 ウッドウォームズ

「自然工房ウッドウォームズ」

住所：(工場) 奈良県吉野郡上北山村小椋
住所：(自宅) 吉野郡下北山村上池原 438
電話：07468-2-0087
携帯：090-7109-0638 (店舗が留守の場合)



自然工房ウッドウォームズ
公式ホームページ

<http://www.wood-warmth.com/>

上北山村出身で、もともと森林組合で勤めていた大上さん。自分の子どもの誕生日にブランコを手づくりしたのがきっかけで、木材で遊具をつくり始めた。周りからの大好評ぶりに「ブランコ、もしかしたら売れるかもしれない。」と考え、上北山村小椋に工房を構えて、現在の『自然工房ウッドウォームズ』を立ち上げた。現在は隣村の下北山村に住居を構え、工房へ通勤する。

ブランコを手づくりしている会社は全国的に少なく、工房を見学するために沖縄から遥々来る方もいるそうだ。設立して五年経つが、地域に根差した活動にも積極的だ。「保育園から特注でステップを頼まれた。」と言い、ホームページには載っていない製品をつくる。店舗・保育園施設などからの特注品の注文も受けているそうだ。

丸く切り出した木材をトラックへ積み下北山村へ運ぶ。奥さんがカー

キやブラウンなどの色を塗る。木材の仕入れから販売まで全て家族で行っているため、お客様への対応も一貫して誠意のあるものとなる。

「子どもたちに木のぬくもりを感じてほしい。」という想いで商品開発をされている大上さんは、「こうしたらもつと使いやすいかな。可愛いかな。」と常に子どもたちの目線に立って商品と向き合い、新しいことに挑戦されている。新商品も登場している。

自分の手でものをつくることが楽しくて仕方なくて、木を切り出す道具なども大上さんの手づくりだ。国産の間伐材でつくられる、子どもにも環境にも優しい丸太の遊具は、今では全国的に有名になっている。お子さんやお孫さんへのとっておきの贈りものとして、口コミで人気を博している。自宅の庭を小さな公園に改造してみたいかがだろうか。



手づくりきりこ 550円 [税込]

仕事を始めて 25 年。きりこを始めて 20 年。久保商店のロングセラー商品。おやつに最適である。一度食べたら癖になる味。



きたやま地味噌 (400g) 550円 [税込]

今は時代に合わせて、塩分控えめにしているそう。可愛いパッケージは、息子さんのお嫁さんが担当している。国産大豆を使用しているので、安心してお召し上がりいただける。



大梅 950円 [税込]
小梅 800円 [税込]

30 個まとめ買いされる個人の方もいるほど、ファンが多くいる。着色料不使用にも関わらず、色が綺麗な。国産梅を使用。

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税込みの価格です。

久保商店の商品を購入できるのは、各種イベントや物産展、道の駅吉野路上北山や大台ヶ原物産店、上北山温泉 薬師湯の三店舗。電話注文も承っております。下記電話番号まで直接お問い合わせください。



「きりこ」の六味

緑はよもぎ、橙はしょうが、紫はシソ、ピンクはえび、黒はごま、黄はくちなし。色とりどりで綺麗。

「久保商店」

住所：奈良県吉野郡上北山村西原
電話：07468-3-0064

『久保商店』

久保章子さん



あ～ この味、
母さんの味 田舎の味や

洋裁学校を卒業した後、しばらく上北山村で洋服店を開いていた章子さん。「その頃から母親と近所の人等と味噌づくりしとったら、こっちの方がおもしろなってきた。」と、こっぴどく笑って教えてくれた。「挑戦すること、商売、が好きなんやろうな。」と、しみじみ語る。

最初に売り出したのは、母親直伝の「お味噌」。章子さんが生まれたのは、上北山村河合地区でも「ウエギリ」と呼ばれているところ。「この味噌は「ウエギリ」の味やにや〜。」と、村の方からも親しまれている。

お味噌に続き、昔懐かしい味だと人気の「きりこ」を作った。おかしをつくらうと思いついたのがきっかけである。作り始めた頃は、薄く切ったお餅を真っ直ぐにしようと思っても反ってしまい商品にならなかつたそう。そこで「何かないか」と考えた結果「細かく切ったら、干

すのも油で揚げるのも世話ない。」と気付き、今の形になったのだそう。田舎の味を味わってみたいというので、材料はできるだけ上北山村付近の物で仕込むようにしている。

そして、村内外から親しまれている「梅干し」。小梅は、四国に住む八十歳くらいのおばあさんが「梅干しは、これしか食べられへん。」と言いつき、取り寄せてくれるのだそう。章子さんの小梅は、柔らかくてとても食べやすい。

「もう七十二歳にもなると、思うばかりで身体がついて来んわ。」と章子さんは言う。だが、そう言いながらも、作り続けたいという強い意志と使命感のようなものを章子さんの口調から感じられた。上北山村の昔ながらの温かいおふくろの味に、ほっと一息ついてみては。



吉野杉の建築材を採った外側の利用度の少ない部分を無駄なく活用している。それらを約2～3ヶ月間天日干しにする。気の遠くなる作業だ。



乾燥中。天日に干すと色が焼けるので、乾燥室の中でじっくりと24時間乾かす。



明るく、雰囲気の良い工場。レトロな機械で、一膳一膳、真心込めて手づくりしている。



普段使い・贈り物用・業務用など、種類豊富。ホテルや料亭などで使われているお箸も。端材で子ども用のお箸も製造している。

吉野の杉箸 (100膳入) 540円 [税込]

(6膳入) 200円 [税込]

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税込みの価格です。

新屋製箸所の商品を購入できるのは、各種イベントや物産展、道の駅吉野路北山や大台ヶ原物産店、小処温泉、上北山温泉 薬師湯、まほろばキッチン、きてみてならSHOP、やまからなの七店舗。公式ホームページにて、通販もされています。詳しくは下記QRコードよりご覧いただくか、工場へ直接お問い合わせください。事前にお問い合わせいただくと、工場見学やオリジナル箸づくり(絵付け体験など)も可能です。お子さんも歓迎いたします。



「(有) 新屋製箸所」

住所：奈良県吉野郡上北山村白川 214-39

電話・FAX：07468-2-0059



新屋製箸所
公式ホームページ

<http://www5.kcn.ne.jp/~shinya8/index.html>



「新屋製箸所」

新屋佳久さん

林業から、箸づくりへ。

「箸として、使えます。」という売り文句が耳に残る。この吉野杉箸は、全て間伐材を利用している。建築材料をとった残りの部分を使っている、エコで丈夫な割り箸だ。削りかすや木くずは、暖炉で燃やす。その暖炉の熱で、完成した割り箸を乾燥させる。「木材を無駄にしないよう、余すところなく活用している。」と、新屋さんは話す。吉野郡全域でつくられている吉野杉箸。新屋さんのお父さんが「林業の最盛期は終わる。次は箸を作る。」と創業してから四十年。自然を大切に作る真つ直ぐな心は今もなお引き継がれている。どのお箸を手にとっても真つ直ぐ、パンと気持ちよく割れるよう、手間を惜しまずこだわっている。私が物産展などで「新屋製箸所」のお箸を薦めると「いつも使ってるから、知ってる。」「前使ってた。」「買いたったから、買いたった。」「新屋ブランドは、固定ファンが非常に多いのではないだろうか。洗って何度でも使える良質な吉野杉箸は広く浸透してきている。」そのこだわりのお箸が作られている、白川地区の工場。近付くと機械音と人の笑い声が聞こえてくる。おやつと椅子が出てきて、どこからともなく机と椅子が出てきて、スタッフ全員で囲む。見学している間も、休憩中も、「わっはっは」という笑い声が絶えず響く。この工場に来れば、一膳一膳心を込めて手づくりしている様子が伝わってくる。賑やかな工場でつくられる、一度使うと癖になる新屋さんの割り箸、ぜひお試しください。



村おこし 390円 [税込]

「よもぎのおこし」は、他県にはない商品で上北山村だけ。創業時、令子さんが上北山村で手摘みしたよもぎで作したそう。



のり子のやじろ餅 (よもぎ) 5個入り 648円 [税込]

餅米とお米を混ぜて搗いたお餅を、この辺りでは「やじろ餅」と言う。完全な無添加で「試食を出すと必ず売れます。」と言う。



チャンスの神様 540円 [税込] (受託販売)

「変わったお土産見つけたら、人間嬉しいもの。」旅人の喜ぶ顔を思い浮かべながら良いものがないか、商品探しをしたそう。「一億円の商談が決まった！」と購入者からの電話があったらしい。



手づくり草履 540円 [税込] (受託販売)

“旅行する人の足”をイメージしたミニ草履。「チャンスの神様」とはまた別の方が、一つ一つ手づくりしたものである。

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税込みの価格です。

村おこし本舗の商品を購入できるのは、道の駅吉野路上北山や大台ヶ原物産店、上北山温泉薬師湯、おざさ寿司本店、道の駅杉の湯川上、ホテル杉の湯、吉野路大淀iセンターの七店舗。ミツマタの苗は3月中旬頃になると、道の駅吉野路上北山にて販売されます。現在、ミツマタ移植などの活動を助けてくれるアルバイトを募集しています。場所は上北山村。時期や時給などの詳細については、直接お問い合わせください。



「村おこし本舗」

住所：奈良県吉野郡上北山村河合

電話：050-5005-4440

0742-35-7623 (上記が留守の場合)



“上北山村が栄える”ことを願って。

泰全さん(写真左)は、平成三年に大きな心臓手術をして一命を取り留めた。その時に「これは多くの方々から授かった命だ。何かをして恩返しをしよう。」と考え、生まれ育った上北山村で妻、令子さん(写真右)と「村おこし本舗」を設立し、本格的に活動を始めた。

まずは大阪に出掛けた際、目に留まった名物菓子「岩おこし」と、田舎の村おこしが重なった。そして「村おこし」というネーミングのお土産を思い付く。「京菓子は美味しいから、京都の菓子屋に頼もう。」と、令子さんが足繁く交渉に通った。素人は怖い、と何度も断られたそうだが「田舎で村おこしがしたいんです。」と熱心に伝える内に、引き受けてもらえることになった。商品化してから「日本ネーミング大賞奨励賞」も受賞し、今では大人気のお土産である。さらに「景観の良い村にしたなら、もっと村が栄えるのではないかと、

身近なところからミツマタの移植を始めた。ミツマタの長所は、移植が簡単で、成長が早く、鹿が食べない、剪定が不要なところ。さらに、三月末に開花ピークを迎え、年末まで葉の緑を楽しむことが出来る。放置間伐材の目隠しにもなり美しい景観に繋がる。「ミツマタ群生地」は河合の小谷周辺を本拠地として、他に旅館「熊野路荘」裏の畑、景德寺周辺、小椋では水分神社付近の畑などに点在し、毎年移植が進められている。

「よもぎ摘みの体験もできるよね。よもぎエリアを把握して、マップを作って。」と泰全さんがアイディアを出す。「近頃よもぎは減ってきたよね。」と、令子さんが現実的な意見を加える。これからは足並みを揃えて、泰全さんのアイディアを令子さんが実現していくのだろう。お二人こだわりの商品、ぜひ一度手にしていただきたい。



工房にて愛嬌たっぷりの笑顔を振りまいてくれた、可愛いマルちゃん。工房のアイドルのフレンチブルドッグ。



今、イチオシの一品。けやきの木目を最大限に生かした作品。好みの木目を選ぶのが楽しい。

平盆（けやき） 5,000円〔税抜〕



小物入れ（けやき）
2,000円〔税抜〕

けやきの重厚な「小物入れ」。けやきは耐久性に優れているので、しっかりとしたプレゼントを贈りたい時に最適。



ようじ入れ（大）
1,200円〔税抜〕

日常的で親しみやすい用途のモノを作られている印象。他に、ペン立てやコースター、鍋敷きなどを作っている。

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税抜きの価格です。

けやき工房なかもとの商品を購入できるのは、各種イベントや物産展、道の駅吉野路上北山、大台ヶ原物産店、やまからなの三店舗。公式ホームページにて、通販もされている。詳しくは下記QRコードよりご覧いただくか、工場へ直接お問い合わせください。



「けやき工房なかもと」

住所：奈良県吉野郡上北山村小椋
電話・FAX：07468-3-0288



けやき工房なかもと
公式ホームページ

<http://keyakikoubou.com/>



けやきの素材に、
魅せられて。

もともと木が大好きだった中本さんは、サラリーマン時代、建具職人に技を教してもらっていた。退職してから本格的にものづくりを始めて、今で十年目になる。木目や表情が一つ一つ違う暖かみのある無垢材を愛し、釘等は一切使用せずに、同じものが二つとできない木製品を作っている。全て、十年以上乾燥した材料を使用している。

無垢材の中でもけやきは一際美しい、と中本さんは目を輝かせる。「けやき独自の木目、質感、品格、重厚感などは、他の木材に比べても群を抜いて魅力的。」と語る。けやきにこだわる理由は、もう一つある。上北山村の木がけやきであるからだそう。村を知ってもらいたい、広められたら、という想いを込めている。

「けやき工房なかもと」で作られる主な木製品は、飾り棚、座卓、ワゴン、学習机、和風照明家具、経机

などの大きな家具である。そして、それらからできる端材で作られたアイデア品が、道の駅や物産展などで並ぶ。「けやきの名刺入れ」は、小さいサイズなので全て手作業で行う板が薄いことと、木と木の接着部分に分らないことに驚く。けやきにも五種類あり、更に一本の木でも使う部分によって、色や木目が全く違う。

数年前、秋祭りの餅つき会場に自ら作った杵を持って来た中本さん。餅を搗く男衆は「新しい杵で搗いた餅は、うまいぞー！」と、嬉しそうな表情。中本さんの気さくな人柄から、村内でものづくりを頼まれることも多く、いつも忙しそうだ。使うほどに味わいと愛着が深まる、中本さんの木製品。ぜひ一度手にとって、木目の美しさを堪能してほしい。

※無垢材：何も加えられていない純粋な木で出ている素材。木本来の質感、風合いという面で魅力がある。

『上北山獣肉加工センター』

原口清隆さん

猟師として、
 商売人としてのプロ意識。



いざ、狩猟へ。

「昔は自分の足で探しよったけど、今は年寄りやから犬に任せてる。」と話す。犬は猟師を信頼し、猟師は犬を大切に可愛がる。



吉野鹿ハム (1パック 80g)
 580円 [税込]

鹿肉は、鉄分が豊富で高たんぱく低カロリー。女性にぜひお勧めしたい。金属探知機が反応する程の鉄分を含むとか…!?



吉野猪鹿ウインナー (燻製)
 (1パック 180g) 780円 [税込]

鹿と猪の合挽き肉を、燻製でこってりと仕上げている。鹿肉のあっさりした味わいと、猪肉の脂が絶妙な組み合わせ。料理にもアレンジが効くそう。



物産展での様子

鹿肉を鉄板に乗せ、削ぎながら「鹿の焼き肉」をつくる。焼きたての美味しさは格別。物産展で見かけたら、直接話を聞くチャンス。

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税込みの価格です。

上北山獣肉加工センターの商品を購入できるのは、各種イベントや物産展、上北山獣肉加工センター、道の駅 吉野路上北山、みざさ寿司本店の三店舗。公式ホームページにて、通販もされています。詳しくは下記 QR コードよりご覧いただくか、工場へ直接お問い合わせください。原口さんは、道の駅 吉野路上北山の横にて温かい時期の週末に屋台を出しています。不定休なので、事前に問い合わせることをお勧めします。



「上北山獣肉加工センター」

住所：奈良県吉野郡上北山村河合
 電話・FAX：07468-2-0298
 携帯：090-8670-2006 (原口)



上北山獣肉加工センター
 公式ホームページ

<http://yoshinoshika.at-ninja.jp/index.html>

二〇一三年十一月にOPENした『上北山獣肉加工センター』は、上北山村の猟師達が所属する「獣肉利用協議会」が運営している。センター長の原口さんは「村外に肉を出荷するよりも、本音は上北山村に来てほしい。ここに来たらこんな食えるんやって思ってたほしい。」と言う。「村にもっと活気をつけたい。」と、思っていて動いている。これまでも自らのアイディアで「吉野鹿ハム」「吉野猪鹿ウインナー」「山のコロッケ」など、手軽に親しみやすい加工品を積極的に開発し、現在実際に商品化して販売しているものが多数ある。

「奈良県内のグルメが集う物産展にて、骨付き鹿モモ肉の塊を豪快に焼く原口さんの姿が目に入る。野性的な肉塊に好奇心をそそられ、歩く速度をゆるめるお客さん。「アレルギー物質が無い肉は、馬と鹿だけなんですよ。」と精通した知識が、より一層お客さんを惹き付ける。おいしい食べ方、料理に合う肉の部位やさばき方、肉の特徴、お客さんへの魅せ方など、沢山の経験を積んできた原口さんを含む猟師達の知識は幅広く、深みがある。

全国的に年々増え続けている鹿は、山の中で食糧が足りなくなり木の皮を剥いだりして森林を破壊し、集落の畑を荒らす。猟師が鹿を捕獲することで、森林はバランスを保ち、集落も暮らしやすくなる。「鹿肉や猪肉を食べるといことは、森を守ることである。」と原口さんは口癖のように言う。獣害が多い田舎にとって猟師の存在はとても大きいものだ。ベテラン猟師の手で丁寧なさばかれた臭み一切無しの『上北山獣肉加工センター』の商品。手土産にもおすすめしたい。

『松本工房』

松本 蓁夫さん



「松本さん元氣ええの〜。」
が、元氣の源。



一本足たたらストラップ
(大) 650円 [税込]

「一本足たたら」のストラップ。
“一本たたら”が妖怪の正式名称で、毎年12月20日に上北山村の伯母峰峠に現れ、通行人を襲うといわれている。
今でも、お社で供養され続けている。



無事かえるストラップ
580円 [税込]

「一本足たたら」と同じく交通安全のお守りとして作られた「無事かえる」。
手足の長さや色の組み合わせは、松本さんの遊び心。幅広い世代に愛されるロングセラー商品。



いやしの袋 650円 [税込]

お部屋に引っかけて檜の香りに癒されるもよし、お風呂に入れるもよし、積み木で遊ぶもよし。遊び方もアイデア次第。子どもから大人まで大人気の一品。



「一本足たたら」製作途中

枝の個性をそのまま生かすので、全て世界に一つだけの形になる。ケヤキとヒノキの二種類から選ぶことができる。色や大きさも様々なので、お好みのモノを見つけてみてはどうだろうか。お土産にぜひ。

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税込みの価格です。

松本工房の商品を購入できるのは、道の駅吉野路上北山や大台ヶ原物産店、やまからなの三店舗です。何かありましたら、松本工房へ直接お問い合わせください。



「松本工房」

住所：奈良県吉野郡上北山村西原 1130
電話：07468-2-0006

二十三歳から商売の道に入った。「もともと、商売人気質やな。何でも商売に結びつける。」と、松本さんはしみじみと語る。ものづくりが好きで好きで、どこにいても何をしても「次はどんなものをつくらうか。」と四六時中考えているそうだ。

現在、西原地区にて『松本工房』を構えている。大台ヶ原民芸品「一本足たたら」や「無事かえる」、檜材を使った「いやしの袋」や、布団の端布と要らなくなった着物を使った「布草履」など、松本さんならではのアイデア商品を作り出している。大台ヶ原民芸品「一本足たたら」は、昔からたくさんの職人に引き継がれてきた。「一本足たたら」をつくる職人が途切れている時、大台ヶ原で「欲しい。」というお客様の声があったそう。大台ヶ原で勤めていた孫

娘に頼まれ、探り探りつくってみたいところ見事完売し、今では定番商品となっている。

松本さんは、端材や端布等を、製品に生まれ変わらせることが得意だ。「もったいない。」という気持ちから、アイデアはどんどん湧き出てくるらしい。例えば「いやしの袋」は、檜の端材を無駄にしないようにと考え出した木製品。部屋に置いておくと、檜のいい香りが漂う。危なくないように、角は全て取ってあるのでお子様にも安心である。

最新のアイデアをこっそり私に話してくれる松本さんの目は、まるで少年のように輝いている。八十四歳、まだまだ現役。松本さんのものづくりに対する愛情が伝わってくる商品。お好みのものをじっくりと選んでみては。



こんにゃくを均等に切るための器具は村の方の手づくり。工場の中には、このようなアイデア器具がいくつもある。



栃の実は、専用の器具を使い一粒ずつ皮を剥く。実の断面が白っぽくなったら、アクが抜けた証なのだそう。



とち餅 (5こ入り)
※店舗により売値は異なる

「ひゃ〜、やっぱりとち餅は美味しいよ。」と、村のお年寄り達に言ってもらいたいそう。村の代表的な特産品として、胸を張って紹介できる一品。

自然のものだけでつくった、無添加こんにゃく。刺身で食べても美味しい。「白和えを作る時は、このこんにゃくじゃないとダメなん。」と村のお婆ちゃんが教えてくれた。



生芋こんにゃく (1丁)
※店舗により売値は異なる

上北山村特産品加工センターの商品を購入できるのは、みざさ本店や道の駅 吉野路上北山、大台ヶ原物産店の三店舗。また、村内の各商店へ「生芋こんにゃく」のみ卸しています。加工センターにて電話注文も承っております。何かありましたら、上北山村特産品加工センターへ直接お問い合わせください。



「上北山村特産品加工センター」

住所：奈良県吉野郡上北山村河合
電話：07468-3-0233

『上北山村特産品加工センター』 働く三人にインタビューしました。



村の特産品を、絶やしたくない。

『上北山村特産品加工センター』で販売している「とち餅」は、とちの実を上北山村の山中で拾ってくるころから始まるが、村の方が拾ったものも購入するそう。その、とちの実の灰汁抜きと、「こんにゃく」づくりの両方に使用するのが、木灰汁である。村の雑木を切つてきて木灰を取り、灰汁をつくる。これらの木灰汁づくりととちの実の灰汁抜きが、最も手間のかかる大変な作業である。

村役場が運営していた工場を引き継ぎ、現在、三名の女性を中心となり工場を稼働させている。更谷比志子さん(写真左)は「ここから勝負!」と真剣な面持ちで機械と向き合う。「こんにゃく」を固めるために木灰汁を入れ手早く型に流し込むまでの作業が二番気を使うのだそう。私たちがより年上の人は口を利かずに集中してこんにゃくづくりをしたらしい。それくらい難しい。」と教えてくれた。東操さん(写真右)は、「とち餅」を味見し、「おいしいわ。」と頷く。木灰汁は自然のものでその都度「とち餅」の味が微妙に変化するらしく、調整は必須だ。森本たみ代さん(写真中)は、母親がとちの灰汁抜きをするのを見よう見まねで習得し、もう三十五年ほどになるそう。

このような熟練の方々は今では希少な存在だと聞く。手間が掛かるため家で「とち餅」を搗く人が減った今、お年寄りから「食べたい」という声が聞こえてくるそう。さらに「村の特産品を絶やしたくない。」という想いも重なり、三名はこの工場働き続けている。

出来上がったとち餅をひよいと摘まんで「やれ、おいしいよ。」と嬉しそうに言う更谷さん。「自分でつくって、自分で褒めとんねん。」と、可笑しそうに笑う。自分たちがつくった商品に誇りを持ち、村人の嬉しそうなる表情に喜びを感じる三人は、手間は決して惜しまない。手づくりで無添加の安心できる商品、ご家庭でゆつくりと味わってほしい。

『みざさ』 本店

働くお二人にインタビューしました。



田舎やからできた、仕事。



みざさ寿司

林業が盛んだった時期に、労働者が実家から送られてきた“塩鮭”をよく食していたそう。一躍、村でポピュラーな素材になったらしい。



上：柿の葉すし 119円 [税込]
下：みざさ寿司 130円 [税込]

『みざさ』の看板商品。柿の葉すしにはサバ、みざさ寿司には鮭が入っている。一つずつ、すばやく丁寧に握られる。



上北山村の地名である“木和田”。みざさ寿司(さけ)、柿の葉すし(さば)、桜寿司(たい)、山菜巻の4種の詰合せが人気。

木和田 (きわだ)
864円 [税込]



店内にある巨大な“押し寿司器”は、柿の葉すしの仕上げで使用された40年以上前のもの。

※これらの商品は平成27年9月1日現在の消費税込みの価格です。

みざさの商品を購入できるのは、みざさ本店や道の駅吉野路上北山、大台ヶ原物産店、上北山温泉 薬師湯の四店舗。その他奈良県下の各支店、全国各地の百貨店をはじめ、各ターミナル駅で販売されています。公式ホームページにて、通販もされています。詳しくは下記 QR コードよりご覧いただくか、店舗へ直接お問い合わせください。(店舗により取り扱い商品が異なります。)



「みざさ 本店」

住所：奈良県吉野郡上北山村河合 353
電話：07468-2-0008
営業時間：8時～16時30分



みざさ
公式ホームページ

<http://www.izasa.co.jp/>

現店長である小倉和子さん(写真右)は、昭和五十一年より勤めている。「現在の本店が建つ以前は、家庭の台所で『みざさ寿司』が作られていたんよ。私の義母が手伝いに行っていて、私も手伝いに行くようになって。」とのこと。先代の社長が亡くなり、小倉さんが店長に就任した。「車の運転に慣れていない人が、あの頃は村内で二人だけやったからねえ」。運転できるからと、私がお店を手伝うようになり気が付いたら、今。」と小倉さんは笑いながら話す。従業員の大上磨子さん(写真左)は、以前「木和田」にあった工場で、寿司に柿の葉を巻く主婦たちの姿を目の当たりにして「まあ、なんと面白そう。」と思い、自ら希望して働き始めたのだそう。そして工場へ勤めて二ヶ月経った頃、本店へ引き抜かれた。「折角、工場での仕事に慣れてきたのに不安だった。」と、可笑しそうに小倉さんに話す。

今では、全国各地の百貨店にも出店している『みざさ』。大台ヶ原ドライブウェイが開通した昭和三十六年に、当時の社長が「何かせなあかん。上北山の名物を打ち出さねば。」ということで大台ヶ原の笹をモチーフにした「みざさ寿司」が誕生した。また「村内にある名前を付けたい。」という社長の想いを実現し、上北山村にある名が付いた商品が、今でもずらりと並んでいる。創業当時働いていた方の大半が主婦である。「子育てもあったのに、今から考えたら大変やわ。近所の人に助けてもらって、田舎やからできたんやね。」と、思い出すように二人が話す。地元の主婦たちが手際よく寿司をつくっている光景が、目に浮かぶ。親しみのもてる笑顔で気さくにお客さんに接している二人の姿は、田舎らしくて温かい。『みざさ』のルーツを感じることが出来る本店へ、ぜひ一度訪れてみては。



800年ほど前から続いている、河合地区の伝統行事。平家一門が再興を願う弓矢の練武を行っていたのが、今も続いているそうです。村の青年が弓を引きます。的に当たると、良い一年になると言われています。奈良県の無形文化財に指定されています。

日時：1月8日
12時45分頃～弓引き・餅まき
場所：景德寺 中庭
吉野郡上北山村河合136



大台ヶ原教会（神道）にて開催される大台ヶ原の春祭りです。大自然の恵みに感謝し、大台ヶ原へ来られる全ての皆様の交通や登山の安全を祈ります。奈良県下では珍しい「鳴り護摩」は、その年の厄により音の大きさが変わるそうです。最後に「護摩焚き」で厄払いを行います。神聖な空の中、身を清めに来ませんか。

日時：5月第3日曜日
10時30分頃～
安全祈願・護摩焚き
場所：大台協会
大台ヶ原駐車場よりすぐ



上北山村のとっておきを満喫できる地元のガイド付きツアー。世界遺産「大峯奥駈道」などガイドなしでは不安だ…という方に人気のツアーです。四季折々の美しい景色を楽しむことができます。毎回すぐ定員に達しますので、お早めにお申し込みください。春・秋・冬に開催！

ツアーについての詳細は、公式ホームページよりご覧ください。
<http://vill.kamikitayama.nara.jp/>
(上北山村公式ホームページ)

山祭り

上北山村の年間行事

大切に続けられていく行事の一部をご紹介します。どれも村外からの見学・参加大歓迎です。奈良県の無形文化財に登録されているものもあります。

心の道ウォーク

大台ヶ原マラソン in かみきた



日時：4月末～5月頃
詳しくは大台ヶ原マラソン大会公式ホームページよりご覧ください。
<http://oodaigahara-marathon.jimdo.com/>
(大台ヶ原マラソン公式ホームページ)

世界遺産「大峯奥駈道」の雄大な峰々を遠くに眺めながら走ることが出来る標高差約941mのハーフマラソン。普段、歩いたり走ったりすることのない「大台ヶ原ドライブウェイ」を自分の足で走るチャンスです。綺麗な空気を吸い込み、途中に開ける絶景をご堪能ください。毎年5月に開催。ぜひご参加ください。



虫送り
400年以上続く伝統行事。昔は田んぼの虫を払うために行われていましたが現在田んぼはなくなり、先人たちの供養・五穀豊穡をお祈りするお祭りとして有志の方々によって大切に続けられています。
(西原虫送り)

7月第1土曜日
18時頃～宝泉寺・車僧禅師の墓前へお参り
19時30分過ぎスタート
吉野郡上北山村西原285(宝泉寺)

7月14日
19時頃～瀧川寺へお参り
19時30分頃スタート
水分神社～北山宮まで
吉野郡上北山村小椋228(瀧川寺)



日時：5月第2土曜日
1時頃～奉納・餅まき
和佐又トンネル南口から右へ入り
車で約5分。

猪笹王春祭り
むかし伯母ヶ峰の奥深くで、背中に熊笹が生えている「猪笹王」が天ヶ瀬(上北山村内)に住む獵師を襲ったという伝説があります。何百年経った今でも、「猪笹王」が通行人を祟らないよう供養し続けている方がいらっしやいます。



渓流釣り
事前に入漁券の購入が必要です。詳しくは、07468820128もしくは09078558038(上北山村漁業組合 担当者)までご連絡ください。禁漁区は4か所あり、奥玉谷(西原)・白川又谷取水口から上流・ツキ谷全面(東の川)・薬師から上流全面(東の川)です。

あまご解禁日：3月第3日曜日 / 鮎解禁日：6月第2日曜日
いずれも午前5時～ 場所：北山川流域(禁漁区を除く)
ウナギ・フナ・コイ含む共通入漁券：年券10,000円/日券3,000円

ヒルクライム大台ヶ原 Since2001



日時：9月第2土曜日受付 日曜日競技
午前7時スタート 詳しくは、公式ホームページよりご覧ください。
<http://www.oodaigahara.com/>
(ヒルクライム大台ヶ原公式ホームページ)

「上北山村を知ってもらおう。」という想いで第1回大会より村民が手づくりしている日本百名山「大台ヶ原」のドライブウェイを含む距離28km 標高差1240mの日本屈指の過酷な自転車レース。平均勾配9.3%を超える激坂区間があり、激坂区間賞を設けています。毎年9月に開催。ぜひご参加ください。

暮らしやすさ ココが自慢!

「田舎だから不便そう。」というイメージを持っていませんか。
小さい村だからこそできる、充実した暮らしやすい制度が
上北山村にはたくさんあります。

結婚定住したら
20万円支給!!
(一夫婦につき)

——もっと詳しく!——

夫・妻の双方もしくは一方が婚姻届の受理日において、本村に居住（住民登録）し、かつ、婚姻後引き続き3年以上、本村に夫・妻ともに住所と生活の根拠を有したものに限りです。

通常保育料、
無料です。



ALT とは、日本人教師の助手として、生きた英語を子どもたちに伝える外国人の事です。16名の児童生徒に対して1名常駐しています。(平成27年9月現在)

ガン検診
無料

——もっと詳しく!——

大腸・胃・肺・乳・子宮頸ガン、全て無料で受けることができます。但し、年齢要付や期間制限があります。

0歳～中学3年生まで
医療費 500円
を超えるものは
全額助成

——もっと詳しく!——

医療機関500円・14日以上入院は1,000円を超えるものについては全額助成。(医療機関指定なし)

新生児1人に
10万円支給!!

——もっと詳しく!——

本村に3ヶ月以上住所と生活の根拠を有する父母より生まれ、生後1ヶ月を経た新生児1人につき10万円支給します。

すこやか
推進委員会

——もっと詳しく!——

上北山村から通える距離に高校が無いので、子どもたちは15歳で家を出ることになります。早くに自立しなければいけない子どもたちを陰で支えようとしている地域の大人たち、その名も「すこやか推進委員会」です。他市町村と比べても、13年以上続いている村は珍しいそうです。主に、性教育や防犯などについての授業を組んでいます。

保・小・中学校
すべてにおいて、
給食、
無料です。

保・小中
一貫教育
を実施しています。

——もっと詳しく!——

平成26年4月より「やまゆり学園」を校舎として一貫教育が始まりました。地域と保護者が連携した園・学校運営「コミュニティ・スクール(地域とともにある学校づくり)」を推進しています。

光ファイバー
整備しています。
下り最大1~30Mbps

——もっと詳しく！——

こまどりケーブル（KCN 関連会社）による光ファイバーが整備されています。住宅への引き込みは有料です。

村営住宅、
空いています。

今なら多数の中から
お選びいただけます！

上北山村役場 建設課
住宅係まで、お気軽に
お問い合わせください！
☎07468-2-0001（代表）

入湯料
半額以下！

長寿（村民で70歳以上）の方は100円。
（長寿券提示が必要）

——もっと詳しく！——

「上北山温泉 薬師湯」は 大人 300 円、
小人 150 円。「小処温泉」は 大人 350 円、
小人 100 円となります。



すれ違う者同士の
あいさつは、田舎
の基本。村全体が
大きな家族です。



ここは人間の住む、
若者が育つべき場所。
大自然と接し、素直で優しい子に。



気がつくよ、自然の
中での遊び方を「知っ
ている」子どもたち。
ケガしてもお構いなし！
遅く元気。



子育て支援が充実
しているので、お
財布にも優しい。



春は山菜とり、夏は清流で川遊びや釣り、滝巡りや BBQ、秋は紅葉ハイキング、冬はスキーや雪遊び！
空気の美しい大自然の中、のびのびと子育てするには最適の環境です。

—移住・定住に関するお問い合わせ— ☎07468-2-0001（上北山村役場 総務企画課 移住・定住窓口）

世代問わず大人気！ 大台ヶ原散策

日本百名山大台ヶ原は、吉野熊野国立公園に指定されています。開山期間は4月下旬頃～11月下旬頃（詳しくは、大台ヶ原ビジターセンターまでお問い合わせください）。西大台の入山手続きについては、上北山村商工会（TEL.07468-3-0074）まで。

西大台

原生林が残る利用調整地区。事前手続きが必要です。



森の静寂さに癒されます。雨の多いところなので、苔やきのこも多く生息します。



東大台

日出ヶ岳や大蛇ヶ原などの展望地があるハイキングコース



（左上）大パノラマを望める大蛇ヶ原
（右上）日出ヶ岳山頂からの展望
（左下）日出ヶ岳から富士山遠望
お子さまからご年配の方まで、気軽に歩くことができるコースです。春にはシロヤシオやジャクナゲなどの花も楽しむことができます♪

- 大台ヶ原ビジターセンター ☎07468-3-0312（開山期間のみ/9：00～17：00）
- 奈良交通 お客様サービスセンター（大台ヶ原行バス/近鉄大和上市駅～大台ヶ原） ☎0742-20-3100（年中無休/8：00～19：30）
- 観光全般のお問い合わせ ☎07468-2-0001（上北山村地域振興課）

酷道 425 号を行く！ 滝巡り

滝が点在する国道 425 号線は“酷道”とも呼ばれる狭い道。注意して走行して、大自然が生み出す見どころスポットをぜひ巡ってきてください。上北山村方面からのルートをご案内します。いずれの滝も看板を目印にしてください。



千尋滝（せんひろのたき）

国道 425 号沿いで一番水量が豊かで迫力のある滝。落差 85m。



下北山村池原ダム堰堤道路を渡り、尾鷲方面へ。国道 425 号線へ入る。



尾鷲方面へまっすぐ進むと、左側に駐車スペース・右側に白いタン小屋が。小屋と岩の隙間が、滝への入り口・・・



谷沿いを奥へ歩いて行くと、15分ほどで滝が現れる。ピンクの紐を目印にして。夏場はやまビルに注意。



不動滝・銚子滝（ふどうたき・ちょうしだき）

落差は、不動滝は約 40m・銚子滝は約 50m。



千尋滝から国道を道なりに進み、坂本ダム堰堤を左に見て、R425をそのまま尾鷲・松坂方面へ進む。堰堤付近にトイレあり。



道路標識「43」付近に、不動橋が現れる。橋を渡る手前に、車を停めるスペースもあり。



橋の上から、近い距離で滝を眺めることができる。上流が銚子滝、下流が不動滝。紅葉の時期も綺麗である。



かくれ滝

神秘的な滝。落差約 105m を誇る。水量が多いときは注意が必要。



不動滝から尾鷲方面に走ると、左側に家が数軒見える。そのまま進む。



道路左側に川、右側にかくれ滝のある谷が出てくる。入口付近に案内看板あり。木の道を渡っていくと、3分ほどで滝壺まで近づくことができる。



隠れファンが多い!

歴史探訪

南朝最後の王子が亡くなったというお寺があったり、天誅組が火を放ったお寺があったり。ゴキブリの霊の供養のために彫刻家・天野裕夫さんが制作された“護鬼佛理天像”も見所です。



林泉寺 (りんせんじ)

文久3年に天誅組の乱で一度焼かれ、その後再建するも火災に遭い、その後池原ダムの建設に伴い現在の場所に移転したそうです。岩屋谷滝の遠望や、護鬼佛理天像も拝めます。最寄りバス停：白川バス停より徒歩2分



瀧川寺 (りゅうせんじ)

南朝最後の後胤南帝王北山宮は、三種の神器を奉安して、瀧川寺を南朝の御所となされました。北山宮御陵墓が祀られています。最寄りバス停：上北山郵便局前バス停より徒歩30分 URL: <http://ryusengi.com/>



景德寺 (けいとくじ)

修行目的での参禅、出家希望者、人生相談、長期滞在の方の受け入れの際は、お金の心配は結構です。座禅会もできます (要電話予約) 最寄りバス停：上北山郵便局前バス停よりすぐ URL: <http://www.keitokuji.or.jp>



宝泉寺 (ほうせんじ)

宝泉寺の鐘撞堂 (かねつきどう) にもともと懸けられていた梵鐘 (ぼんしょう) は、吉野地方の重要な遺品として現在奈良国立博物館に寄託されています。最寄りバス停：西原バス停より徒歩14分

秘密にしておきたい...

マニアックどころ

くらがり又谷の滝

岩山の隙間を何段にも分けて激しく落ちる滝で、落差は約50m。木々の緑におおわれ、秘境感のある滝です。小処温泉から徒歩12分。滝周辺にトイレ・東屋があります。



お好みのスポットをお選びいただき、お土産を買って温泉へ入り、自然豊かな上北山村をじっくりとご堪能ください！周りきれなかったところは、また次の日に〜。

小処温泉 (こどころおんせん)



大台ヶ原のふところにある、知る人ぞ知る秘湯。四季折々の風情を満喫できます。●定休日：第2・第4火曜日 (冬季休業・臨時休業あり) 最寄りバス停：上北山郵便局前バス停より車で25分

上北山温泉「薬師湯」



豊富な湧出量と泉質の良さを誇ります。美肌湯と言われています。●定休日：第1・第3火曜日 (祝日の場合は、翌日が休館) 最寄りバス停：河合バス停より徒歩10分

行者還撮影ポイント



国道309号線を天川方面へ走り、道路標識64番付近が、撮影ポイントです。桜と紅葉の時期に、多くのカメラマンたちが集います。航空写真のような一枚を撮ることができます。

又劔山 (またつるぎやま)



山頂から大台ヶ原・大峰山脈の全容が一望できる、大展望の穴場スポット。大台ヶ原の絶景ポイントである大蛇岩も、比較的近くに望むことができます。登山口から往復約1時間という、初心者にもやさしいコース。上北山村役場付近からサンギリ林道に入り、サンギリトンネルを越えすぐ左折して道なりに進むと、右手の斜面に階段状の登山口が見えます。

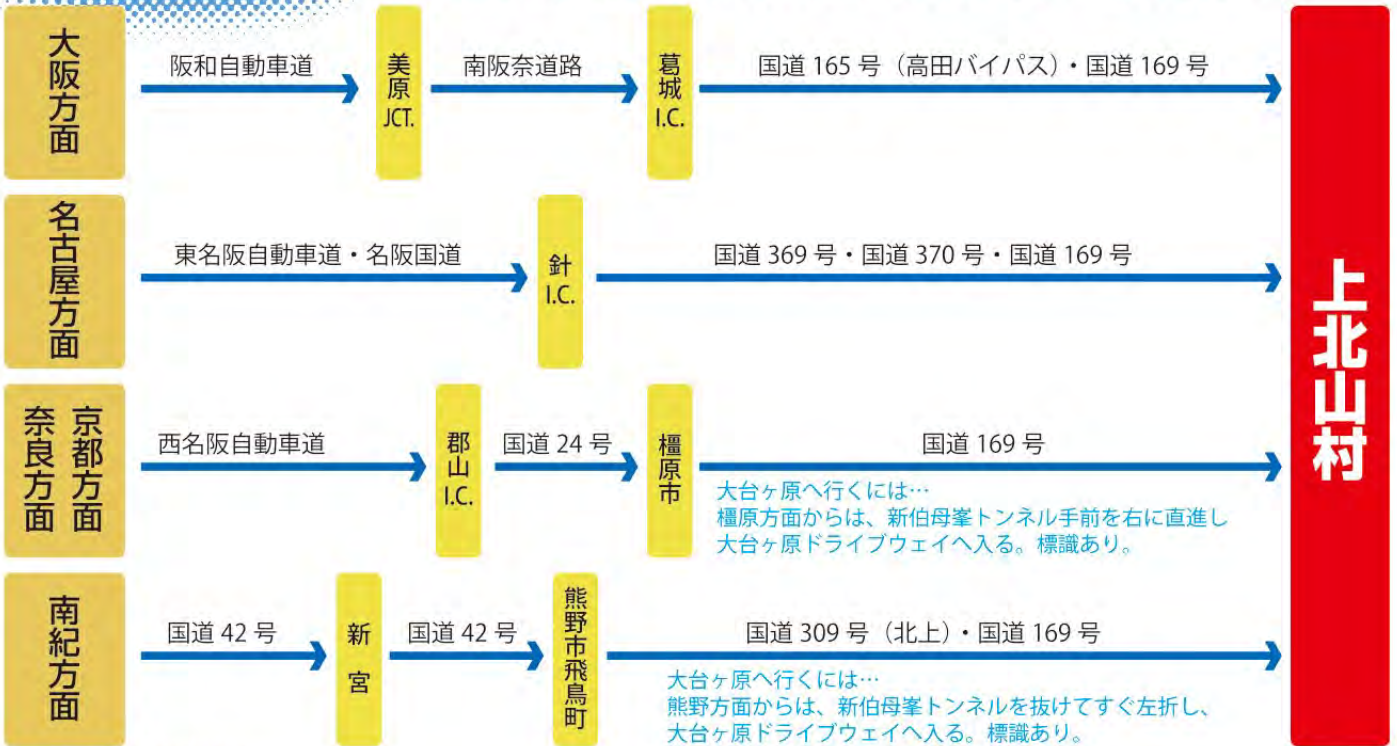


上北山村へのアクセス

市街地まで、車で1時間半ほど。
村から通勤している方もいます。

お車の場合

村へ到着してからの移動を考えると、自家用車が一番便利です♪

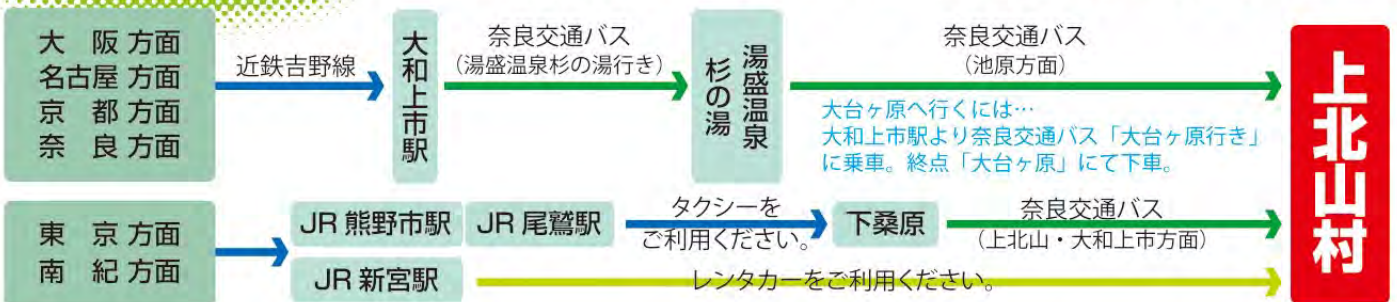


上北山村

上北山村

電車・バスの場合

大台ヶ原以外へ行く場合は、レンタカーやタクシーの併用は必須です!



タクシー・レンタカー

※詳細については、営業所ホームページをご覧ください。

タクシー会社

- 川上タクシー
☎0746-54-0141
- 宮滝タクシー
☎0746-32-3236
- 近鉄タクシー
☎0746-32-2961
- クリスタルタクシー
尾鷲営業所
☎0597-22-1418
新宮営業所
☎0735-22-5206

奈良・京都・大阪・名古屋方面

- 大紀レンタカー 橿原営業所 (レンタカー受付総合窓口) ……………→
☎0744-28-0854 ☎634-0063 奈良県橿原市久米町 641-22
近鉄橿原神宮前より徒歩 3 分。少人数用の乗用車タイプから、中型・商用車・
大人数用のマイクロバスまで幅広く揃えております。
ご予約はお電話でお願いします。年中無休で受付しております。

南紀方面

- 駅レンタカー 西日本 新宮営業所 ……………→
☎0735-21-3398 ☎647-0020 和歌山県新宮市徐福 2 丁目 1-1 (JR 新宮駅)
JR 新宮駅より徒歩 1 分。ご予約はインターネットでお願いします。
- Y・K レンタル株式会社 ……………→
☎0597-22-0522 ☎519-3625 三重県尾鷲市向井 9-2
JR 大曾根浦駅より徒歩 9 分。ご予約はお電話でお願いします。



上北山村で宿泊するならココ!



熊野路荘 (河合)

創業から100年続く歴史ある旅館です。
☎07468-2-0013
最寄りバス停：河合バス停よりすぐ



富喜屋 (河合)

食事は手づくりによるおふくろの味です。
最寄りバス停：上北山郵便局前バス停より徒歩3分
☎07468-3-0017



民宿まつもと (西原)

食材持ち込みOK。素泊りの宿。朝早くても、夜遅くてもお気軽にお越しください。
最寄りバス停：下田バス停より徒歩2分
☎07468-2-0006



民宿白滝荘 (西原)

百名山のふもとに昔なつかしい故郷の姿の山の宿がここにあります。
最寄りバス停：下田バス停より徒歩10分
☎07468-2-0029



民宿100年 (小椽)

3月からアマゴ、6月からは鮎釣りを楽しめます。素泊りの宿。
最寄りバス停：上北山郵便局前バス停より徒歩35分、お車で8分
☎07468-3-0377
☎07468-2-0024



和佐又山ヒュッテ (西原)

キャンプ場、ロッジあります。浴場、シャワー、食堂完備。
最寄りバス停：和佐又山登山口バス停より徒歩1時間、お車で20分
☎07468-3-0027
URL : <http://www.wasamata.com/>



心・湯治館 大台ヶ原 (大台ヶ原)

素晴らしい自然に抱かれに、ぜひお越しください！
最寄りバス停：大台ヶ原バス停よりすぐ
☎07468-2-0120 (シーズン期間中)
☎090-3056-1695 (シーズン期間以外)
URL : <http://www.cocoro-toujikan.com/>



民宿タッサン (河合)

シシ鍋、シカ鍋あります。(要予約)
最寄りバス停：上北山郵便局前バス停より徒歩7分
☎07468-2-0171

—あとかき—

私が村に住んでから肌で感じた村の魅力、村の皆さんに教えてもらったことの一部をこの「山と暮らす」にぎゅっと詰め込みました。人口はみるみる減ってきていますが、上北山村を愛している方たちは沢山います。奈良県南部地域は、古き良き日本がそのまま残っているように感じます。この小冊子を読み、田舎で暮らすことを現実的に考えてくださる方がいたら幸いです。

また、市川は2015年4月より上北山村役場に勤務しております。上北山村に魅了され、いよいよ定住することになりました。この小冊子についてのご意見・お問い合わせについては、上北山村役場までご連絡ください。最後までお読みいただき、ありがとうございました。

2015 早春 市川真理子

魅力ある商品が、ココで買えちゃいます!



道の駅 吉野路上北山

上北山村の特産品や手づくりの工芸品など数多くの品を揃えています。駐車場も広々です。上北山温泉「薬師湯」まで徒歩1分ですので、ぜひご利用ください。
☎07468-2-0169 最寄りバス停：河合バス停より徒歩9分



大台ヶ原 物産店

上北山村の特産品が揃っています。お食事もできます。秘湯・小処温泉までは車で約40分ですので、体を癒しにぜひお立ち寄りください。
☎07468-3-0311 (シーズン期間中のみ)
最寄りバス停：大台ヶ原バス停よりすぐ
URL : <http://odai30311.blog.fc2.com/>

奈良県吉野郡野迫川村のふるさと復興協力隊がプロデュースしているお店です。奈良県吉野郡南部の豊かな自然と個性あふれる村々を知ってもらいたくて、近鉄奈良駅すぐに位置する「夢 cube」内にお店を構え「のせ川のまき」を中心に木工雑貨などを販売しています。
☎070-5650-5578 (店) ☎0747-20-8010 (野迫川)
最寄り駅：近鉄奈良駅より徒歩7分 URL : <http://www.yamakarana.com/>
※チャレンジショップのため、最長で2017年10月までの営業となります。

やまからなら



販売店舗の一部を紹介♪



山と暮らす

平成27年 3月1日 初版発行
平成27年10月1日 一部改訂発行

—執筆・編集・発行—

上北山村ふるさと復興協力隊 市川真理子

—写真—

服部壮・村内外の皆様

※一部提供していただいた写真もあります。

—協力— **Thanks!**

大島翔子・山口香織・吉田遊福

(敬称略・50音順)

そして上北山村の皆様

—デザイン・印刷—

共栄印刷株式会社

〒633-0064 奈良県桜井市戒重 339-3

電話 0744-45-3112 FAX0744-45-4615

—事務所—

〒639-3701 奈良県吉野郡上北山村

大字河合 330 番地

上北山村役場

電話 07468-2-0001 FAX07468-3-0265

Eメール kanko@vill.kamikitayama.
nara.jp

—ホームページ—

<http://vill.kamikitayama.nara.jp/>

(上北山村役場)

—フェイスブック—

Q 上北山村 で、検索!

この冊子は、初版発行分を全て完配した為、平成27年10月1日に金額等を一部改訂し、追加発行しました。



上北山村公式 HP



上北山村 FACEBOOK