

おいしい旅、  
みつけた。



マイカー ●【東京】八王子料金所→松川I.C (2時間40分)  
【名古屋】名古屋I.C→松川I.C (1時間40分)  
【大阪】吹田I.C→松川I.C (約3時間40分)

JR 飯田線 ●最寄り駅／伊那大島・上片桐駅 (JR 飯田線)  
時刻表等お問い合わせ  
JR 東海テレfonセンター 050-3772-3910

高速バス ●予約電話番号 (受付時間／7:00～19:00)  
飯田予約センター 0265-24-0007  
京王バス予約センター 03-5376-2222  
名鉄バスセンター 052-582-0489  
阪急バス予約センター 06-6866-3147

### お問い合わせ

松川観光案内所 みらい 〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島 2065-1  
観光ワンストップ窓口 <http://www.matsukan.net/>  
TEL. 0265-36-6320 くだもの狩りシーズン中は毎日営業中

※本冊子に掲載されている内容は、H30年4月現在のものです。  
変更等生ずる場合がございますので、ご了承ください。

大正4年に始まった果樹栽培の歴史は100年以上。

長野県の南に位置する長野県下伊那郡松川町は、

毎年多くのお客様にお越しいただく

「くだもの里、南信州 松川町」として知られています。

あたり一面にたわわに実る果実、眼前には雄大な日本アルプス。

最高のロケーションで味わうもぎたての味は、

何ものにも代えがたい旅の思い出に。

また、くだもの狩りの旅は

一年に一度の実りのために日々働く作り手と

出会う旅にもなるでしょう。

南信州・伊那谷の、大きな懷に抱かれて。

ここでしかできない本物の体験を、

味わってみませんか。

アルプスを望む果樹園で、  
ここでしか味わえない本物の体験を。

## 伊那谷の真ん中！

南信州 松川町(まつかわまち)

長野県南部、伊那谷のほぼ中央に位置。東西約21km、南北約6km、総面積72.79km<sup>2</sup>。

町の農業粗生産の約7割が果樹生産を占める、文字通りの「くだもの里」です。

町の中央を南北に天竜川が流れ、ここを中心に形成された河岸段丘と、中央アルプスの扇状地からなる複雑な地形が特徴的。

水はけのよい土質と、寒暖差のある気候は、果樹栽培適地の条件を満たしています。

東には奥深い、南アルプスの山々の連なり。3000m級の山々の間から昇る朝日を浴びて、甘く味わい深いくだものが育まれています。

くだものが美味しいくなる理由は…  
気温差と日当たり。

[松川・東京 平均気温差と晴天日数グラフ]

● 松川町平均気温差 ● 松川町晴天日数

● 東京 平均気温差 ● 東京 晴天日数

(2017年のデータを元にした、およその表示です)



## 春～夏

さくらんぼ・・・P6～7  
アスパラガス・・・P7

**topics** 果樹栽培 100 年ものがたり・・・P12～13

おみやげいろいろ・・・P18～19

おすすめランチ・・・P20

とっておきスポット・・・P21

観光案内所 みらい・・・P22

インフォメーション(宿、交通、直売)・・・P23



## 夏～秋

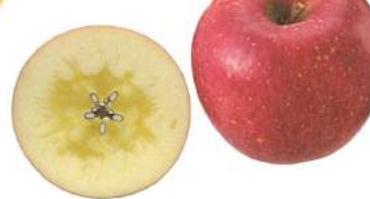
ブルーベリー・・・P8  
桃／スモモ(貴陽)・・・P9  
ブレーン・・・P10  
ぶどう・・・P11



## 秋～冬

梨・・・P14～15  
りんご・・・P16～17

まるっと一年  
松川町 くだもの狩り  
INDEX



### 〈松川町 くだものカレンダー〉

一年を通してさまざまな果物、さまざまな品種のくだもの狩りが楽しめるのが、松川町の大きな魅力。  
好きな果物、お好みの旅スタイルに合わせてお選びいただけます。

4・5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アスパラ	さくらんぼ	ブルーベリー	桃	ブレーン	スモモ(貴陽)	ぶどう	梨
							りんご
							洋梨

梨とりんごの  
セット狩り  
人気です。

※当カレンダーはあくまでも目安となります。生育状況や生育状況や天候によりご案内できないこともありますので  
詳しい状況については、観光案内所みらい(P22)へお問い合わせください。

6月中旬  
▼  
7月上旬



#### 早生種 ● 6月中旬

【香夏錦 こうかにしき】  
佐藤錦×高砂。実は中粒、果肉は緻密でやわらか。ジューシーさもうれしい。

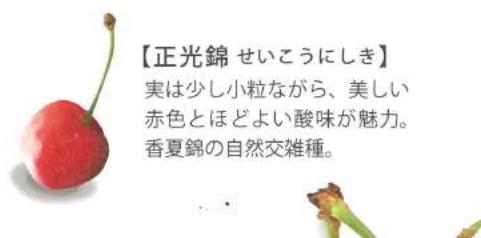


#### 中生種 ● 6月下旬

【佐藤錦 さとうにしき】  
甘みと果汁がぎゅっと詰まったその味わいは、さくらんぼの王様と呼びたい安定感あり。



【紅さやか べにさやか】  
市場ではほとんど見られない品種。完熟するとブラックチェリーのように黒くなり、濃厚な味わいが通に人気。



#### 【高砂 たかさご】

見た目はおなじみのさくらんぼながら、原産国はアメリカ。果肉がやわらかで甘みもしっかり。



## さくらんぼ

夏の訪れを告げる、「赤い宝石」といえば。

枝じゅうが赤く染まる、鈴なりの景色は圧巻——。華やかな見た目と、食べやすい大きさの果実で、思わず夢中になる人続出のさくらんぼ狩り。さまざまな品種のなかから、旬に合わせておすすめのものを観光案内所みらいにてご案内します。

「ひんやりおいしい果実を楽しむなら、午前中の来園がおすすめ。一度に食べすぎるとおなかがゆくなる場合があるので、ご注意くださいね！」  
(観光案内所みらいスタッフ)

体験時間：30分食べ放題

料金：大人(小学生以上) 2,300円

幼児(3才以上) 1,200円、未満児無料

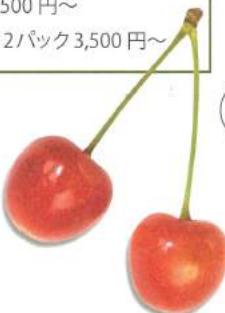
お土産購入価格目安：220g 1,500円～

贈答用購入価格目安：220g ×2パック 3,500円～

#### 晩生種 ● 7月上旬

#### 【南陽 なんよう】

黄色から紅色へ、ゆっくり色づく美しい果実。甘みがほどよく飽きのこない味わい。



生産者  
左) 大場将博さん  
右) 大場俊文さん

収穫時期はハウスに屋根をつけるから、雨の日にもどうぞ！

いい実だけを  
ていねいに選別し、  
「量は少なてもおいしいものを」  
とがんばっています。



#### 【紅秀峰 べにしゅうほう】

佐藤錦と天香錦の交配で生まれた晩生種。大粒で食べ応えがあり人気上昇中。



#### 【紅てまり べにてまり】

大粒の実が特徴。真っ赤な果実と甘く濃厚な味わいでインパクト大！。



4月上旬  
▼  
5月下旬

## アスパラガス

その場で焼いて、まるかじりも！

ふかふかの畑からひょっこり顔を出した茎を、そつとはさみで切って、収穫体験。採りたてをその場でいただく、焼きアスパラ体験も好評です。



体験内容：1袋つめ放題

料金：大人・子供 800円

お土産購入価格目安：1kg 1,000円～

6月下旬  
▼  
8月上旬

# Blueberry

品種ごとの食べ比べもたのしい。

コロンとした実にさわやかな甘みが詰まったブルーベリー。木が低く、小さな子どもでも手が届くことからファミリー旅でも人気です。

完熟した実は驚きの甘みとコク！ 品種ごとの味わいや、大きさの違いもご堪能ください。

「よく『ブルーベリーの表面に、白い粉がついている…』とお問い合わせをいただきます。これは、“ブルーム”と呼ばれる天然の物質。新鮮な証なので、安心してお召し上がりください！」（観光案内所みらいスタッフ）

体験時間：30分食べ放題

+ もぎ取り購入もできます。

料金：大人（小学生以上）700円

3才以上 400円

未満児 無料

お土産購入価格目安：100g 300円



生産者  
湯澤秀樹さん

ブルーベリーがなぜ  
背が低いか知っていますか？  
それは、丁寧に剪定し、  
木の状態を管理しているから。  
放っておくと、2mぐらいまで  
伸びちゃいますよ！

ちょい memo 知りたい！完熟ブルーベリーの見分け方は？

「木を外側から見て、実の“おしり”的部分の色で判断してしまうことが多いですが、注目したいのは軸の周り。ここまでしっかり濃い紫色になっているのが完熟の証拠なんですね」（観光案内所みらいスタッフ）

ここを CHECK!



体験時間：60分食べ放題。もぎ取って食べきれない桃はお買い上げいただきます。

料金：大人 1,400円

子供（小学生）900円、幼児 無料

自家用購入価格目安：4kg 1,000円～

贈答用購入価格目安：3～5kg 2,500円～4,000円

# Peach

したたる果汁は、夏のごちそう。

照りつける太陽の日差しの下で味わう、たっぷりの果汁はなによりのごちそう。傷みやすいからこそ、畑でいただく醍醐味を味わえる果物のひとつ。



## 【あかつき】

松川町内の生産量ナンバーワン品種。果肉も緻密でほどよい歯ごたえも。



## 【黄金桃 おうこんとう】

かつては缶詰用が多かった黄桃ですが、昨今の品種は糖度も上がり、人気上昇中。



8月中旬  
▼  
8月下旬

# Plum

スモモ（貴陽）



これがスモモ！？ 大きくて甘～い

ここでしか出逢えないおいしさが自慢の貴陽。スモモの仲間とは思えない大きさと甘さ、たっぷりの果汁も魅力です。旬は2週間程度。実の表面に現れる雲紋（うんもん）・輪紋（りんもん）がおいしさの秘密。完熟をしっかり見極めて。

「店頭にはなかなか出回らない、完熟の貴陽のおいしさをみなさんに知ってもらいたい。そんな思いでくだもの狩りを続けています。まずは皮ごと、ガブッとかじってみてください！」（生産者 大石和幸さん）



体験内容：試食 & 2個もぎ取り

料金：1,000円～

お土産購入価格目安：1kg 1,600円～

贈答用購入価格目安：約1.8kg 3,000円～

7月下旬

▼  
9月下旬

# ブルーン

Prune

畑で実感、驚きの甘みとコク。

市場ではなかなか見かけない生のブルーンですが、畑で食べる完熟のおいしさは格別！深い甘みとコクを感じるその味わいは「何個でも食べられそう」と毎年ご好評をいただいています。

体験時間：30分食べ放題

料金（早生種）：大人	900円
子供（小学生）	450円
幼児 無料	
料金（晩生種）：大人	1,350円
子供（小学生）	700円
幼児 無料	



早生種 ● 7月下旬～8月上旬

**【オパール】**

皮は赤紫。味はスモモに近い。酸味は少なくジューシーで甘い。

**【アーリー・リバー】**

甘酸っぱい。酸味が強めのため、ジャム作りに最適。

**【プレジデント】**

卵よりも大きい！インパクトのある見た目ながら味わいは濃厚、果肉もとろけるようにやわらか。



晩生種 ● 8月下旬～9月下旬

**【サンプルーン】**

長野県で誕生。酸味も程よい、バランスの取れた濃厚な味わい。

酸味が少ないため、まるやかな甘みが楽しめます。

**ぶどう**

皮がパリッ！と弾けるおいしさ。

口にふくんだとたん、パリッと弾けるような皮の張り。果樹園でしか味わえないフレッシュなおいしさが実感できます。色も味わいも多種多様。そして注目したいのは、房の美しさ！粒ぞろいでバランスのよい房は、高い技術が育まれ、受け継がれている松川ならではの品質です。地方発送も承り中。ご贈答用にも人気です。

料金：体験内容 品種による

◆巨峰 一房狩り 600円～

◆ピオーネ 一房狩り 800円～

※シャインマスカット、ナガノパープルについては、お問合せください。

**【巨峰きよほう】**

漆黒の実に濃厚な甘みと香りが詰まった、大粒ぶどうの代名詞的存在。近年種無しもあり。

**【ピオーネ】**

巨峰より一回り粒が大きく、甘みの強い味わい。もちろん食べごたえも抜群。種無しです。

**【シャインマスカット】**

高貴な香り、濃厚な甘みで近年大人気。皮ごと食べられる種がないのもうれしい！

**【ナガノパープル】**

甘みのなかにもすっきりとした抜けがあり、食べ飽きないおいしさで人気。皮ごと食べられる長野県オリジナル品種。



受け継がれる、「本物」の味

## 松川町・果樹栽培 100年ものがたり

### 江戸～明治時代 桃、りんご、干し柿——

商品作物の歴史は江戸時代から

松川周辺は「何を植えても、種ほども育たぬ」と言われるほど痩せ地でした。そのため、すでに江戸時代から、米麦などの自給作物の他に多くの商品作物を栽培。珍しいところでは、桃や和りんご、柿が庭先に植えられていました。自家用のみの場合もありましたが、当時から農閑期の貴重な収入源としていた農家も。しかしやがて、幕府の養蚕奨励、商品化が容易になった背景もあり、養蚕業が主力産業として盛んに行われるようになりました。

明治期には絹織物が国の外貨獲得手段となっていたものの、養蚕業は不安定なうえ、安い労働力のうえに成り立つ産業だったのです。



かつて盛んであった養蚕、おやとい（平沢充人提供）



「おかいこ様」がまゆを作った（平沢充人提供）

### 大正時代

#### 三人の生産者が

開墾から果樹栽培を本格スタート

この状況を脱却すべく、鈴木源三郎、平沢兼四郎、矢沢菊太の三人が原野に移り住み、開墾から果樹栽培に本格着手したのは大正4年のこと。当初は周囲の反対を押し切る形でしたが、水もちの悪い痩せ地は、裏を返せば果樹の好立地。厳しい昼夜の寒暖差も手伝い、大正8年ごろから質の良い果実が取れだすと、徐々に「養蚕業から果樹へ」の機運が高まるようになりました。

松川町には、今もいくつかの農園でこの時代からの「古木」が残されており、現役で活躍している木も少なくありません。



矢沢菊太



鈴木源三郎



平沢兼四郎



二十世紀古木 小木曾宏志さん

江戸時代にその端を発し、荒野の開墾から適地適作を見出していった大正時代。大規模開拓の昭和、果樹のご縁で村から町への合併——。先人の挑戦を未来へつなぐべく、今も生産者たちの努力は続いています。

### 昭和時代

#### 果樹のつながりで町村合併

インターの開通でさらなるにぎわい

昭和6年、東京・神田市場へ二十世紀梨を初出荷したことを大きな契機に、松川町の南西部にあたる旧大島村は、全国に知られる二十世紀梨とりんごの集団生産地として発展してきました。太平洋戦争中は、主要食糧の確保のため一時的に停滞したもの、戦後は入植希望者による大規模な開墾がはじまり、現在の果樹園の下地に。そして昭和31年、同じく果樹栽培に力を注いでいた旧上片桐村と合併し、「くだもの里 松川町」が誕生しました。

昭和50年には、中央自動車道松川インターが開通。観光農園が一気に花開く時代へと突入していきます。



昭和初年、堤原の古景



りんごの収穫（昭和30年）

### そして未来へ

#### おいしくて安全な松川ブランドを この先の100年につなぐために

今も松川町は60軒以上の観光農園があり、季節ごと移り変わるくだもの狩りでにぎわいをみせています。とくにりんごのシーズンには、渋滞が起ることも!また狩りだけでなく、お土産や贈答品のリピーターが多いのも自慢の一つです。

長い年月をかけ、築き上げたこの「松川ブランド」を未来へつなぐとする取り組みも多数。生産者グループでは、りんごの品評会「おいしい“ふじ”の味くらべ」を実施、日々美味しい果物を育てる努力を惜しみません。またJAみなみ信州では、独自基準で2回選果した、味・姿ともにこだわった松川の究極のサンふじを「さすがふじ」とい

う独自ブランドで販売。生産者の意欲を高め、同時に产地強化を図っています。

12月にはりんご詰め放題やコンサート等で楽しむ「ふじ祭り」も開催。全国からのお客様との心の通う交流は、生産者たちの大きなやりがいにつながっています。



独自ブランド「さすがふじ」ロゴ



ふじの味くらべ



ふじ祭り



体験時間：60分食べ放題 + もぎ取り購入もできます。

料金：大人（中学生以上）600円

子供（小学生）400円、幼児 無料

南水は+100円、りんごと一緒に+100円

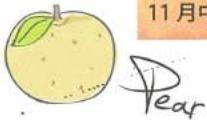
お土産購入価格目安：1kg 400円～

贈答用購入価格目安：

3kg 1,500円～、5kg 2,500円～、10kg 4,500円～

南水3kg 1,800円～、5kg 3,000円～、10kg 5,500円～

## 和梨



歴史と技術を今に受け継ぐ、  
松川町の“原点”。

昭和50年代、松川町を代表する产品といえれば、和梨の「二十世紀」。町村日本一の生産を誇り、そのおいしさは全国に知れ渡りました。

近年は、二十世紀の生産量こそ減りましたが、今も松川町の町花は「梨の花」。それほどこの地で梨の存在は大きく、今も歴史を受け継ぐ生産者たちが新たな品種を取り入れながら、丁寧に育てています。

丁寧に育てられた松川の梨は、甘みと果汁がたっぷり！  
とくに完熟した南水はおすすめです。  
じつは和梨は、生産者でも「食べごろ」の見極めがむずかしい果物。  
迷ったらぜひ、園のスタッフに声をかけてみてください！



生産者  
大場秀之さん

8月下旬  
▼  
11月中旬

## 赤梨



【幸水 こうすい】8月下旬  
日本梨の代表品種。扁円形で、おしりの部分が大きくへこんでいるのが特徴。

## 【南水 なんすい】

9月下旬～10月下旬  
長野県南信農業試験場で誕生した品種。大きな実と、ジューシーさが魅力。比較的日もちするので、お土産にも。



## 【豊水 ほうすい】

9月中旬～10月上旬  
「幸水」「新水」とともに、「梨の三水」と呼ばれる人気品種。甘みの強さと、やさしい酸味が持ち味。



【あきづき】9月下旬～  
繊密な果肉。豊水や幸水に比べて酸味は少なく、甘い梨が好みの方におすすめ。

## 【二十世紀 にじゅっせいき】

9月中旬から10月上旬  
じつは明治時代から栽培されているロングセラー。爽やかな酸味とシャリッと硬めの果肉が特徴。



【サンセーキ】9月上旬～  
「二十世紀」を、袋かけせずに育てたもの。日の光をたっぷり浴びて甘みもしっかり。



【南月なんげつ】9月上旬～  
長野県南信農業試験場で誕生した品種。まだまだ市場ではみかけない希少品種。



梨の花の時期  
4月中旬から下旬

## 贈答用洋梨

### ル・レクチエ & ラ・フランス



3kg 2,500円～  
5kg 3,700円～

3kg 2,000円～  
5kg 3,000円～

（贈答価格目安）

収穫後の追熟で甘みが増してくる洋梨。くだもの狩り体験はできませんが、おみやげに購入するファンの多い果物です。ラ・フランスは軸の周りを押してみて柔らかくなったら食べごろ。熟してくると実が黄色くなるル・レクチエは、とくに10月中旬以降のご贈答におすすめです。

他にも洋梨の品種はさまざま。店頭での出合いをお楽しみください！

## こんな楽しみも。

### 果樹のお花見・紅葉散策

松川町で春の訪れを告げる花といえば、さまざまな果樹の花。なかでも梨の花は棚に咲き乱れ、上から眺めると花の絨毯のような美しさです。アルプスの山々の眺めも堪能しながらの散策は、さわやかな風も心地よいひととき。そして秋には、色づく果樹の紅葉散歩も◎。おすすめルートや展望スポットは観光案内所みらい（P22）で聞いてくださいね！

8月中旬

▼  
12月上旬

早生種 ● 8月上旬～9月上旬



## 【シナノレッド】

りんごのシーズン入りを告げる早生品種。果肉はやわらかめでさっぱりとした味わい。



## 【つがる】

早生品種の代表的存在。酸味が少なく甘みがありジューシー。



## 【シナノスイート】

秋映、シナノゴールドとともに「りんご三兄弟」と呼ばれる長野県の代表品種。濃厚な甘み。



## 【さんざ】

早生品種の中で、歯ごたえを楽しむことができる品種。完熟するとさらに味わい豊かに。



## 【シナノドルチェ】

甘酸っぱくジューシー。バランスよさと実の大きさが好評。



## 【シナノゴールド】

名前のとおり黄金色の果皮が特徴。甘みと酸味のバランスが◎。



中生種 ● 9月上旬～10月下旬

生産者  
子白 渉さん

松川町の生産者は、よりよい栽培のための努力を惜しません！  
うちでは、有機質の堆肥で土作りをはじめて5年以上。  
土もよくなり、さらにおいしくなりました！



## 【秋映 あきばえ】

完熟するにつれ果皮が秋の深まりを感じさせる濃厚な暗赤色に。



晩生種 ● 11月上旬～12月上旬



## 【ぐんま名月 ぐんまめいげつ】

黄色いりんごながら蜜が入りやすく、近年人気。



## 【紅玉 こうぎょく】

引き締まった実とシャキッとした酸味が特徴。根強いファンが多く調理用にもオススメ。

ちょい  
memo

## りんごの蜜って？

りんごが樹上で完熟した証明。りんごの蜜は、完熟後細胞内にソルビトール（果糖のもの）が溢れ出たもの。また蜜入りのりんごには、独特的の芳香成分が多く含まれていると言われています。



## 【王林 おうりん】

黄緑色りんごの代表的存在。甘みが強く独特の香りが豊か。とくにもぎたてのおいしさは格別。



## りんご

来園者数、農園数ともにNO.1！

シーズンの長さ、来客者の多さ、農園の数。どれにおいてもりんごはりんごは松川町ナンバーワン！のくだもの。しかもりんご栽培の南限と梨栽培の北限が重なるここは、「りんご狩りと梨狩りのハシゴ」ができる、全国でも極めてめずらしい口케ーション。秋から冬の澄んだ空気で、アルプスの山々もひときわ美しいこの時季、ゆっくりとお楽しみください。

体験時間：60分食べ放題 + もぎ取り購入もできます。

料金：大人（小学生以上）600円

子供（小学生）400円、幼児 無料

梨と一緒に+100円、南水（梨）と一緒に+200円

お土産購入価格目安：1kg 400円～

贈答用購入価格目安：3kg 1,500円～、5kg 2,500円～、10kg 4,500円～

王林・ふじ 3kg 1,800円～、5kg 2,800円～、10kg 5,000円～

## おみやげいろいろ

農園や直売所でご購入いただけます。  
それぞれの農園ごとの違いをお楽しみください。



### フルーツジャム

りんごはもちろん、ブルーベリーに桃、梅にブルーーンなど、松川の果物を季節関係なくいただけます。パンに塗ったりするだけで最高の朝食のできあがり。



### ドライフルーツ

おいしさをぎゅっと閉じ込めたりんご、梨、ブルーーンなどのドライフルーツ。自然の恵みを季節に関わらず召し上がっていただけます。軽く、日持ちもいいから、登山者のエマージェンシーフードにも。



### ストレートジュース

ブレンドやミックス、ストレートなどさまざま。のど越しすっきり、朝食にも、風邪をひいたときにもうれしい飲み物です。最近は一般的なジュースの他、スムージータイプも人気です。



### りんご入り焼き肉のたれ

少し変わったところでは、こちら。フルーツは甘いと敬遠される方にも喜んでいただけます。豚肉との相性は抜群！りんごによって香り豊かに。味わいに奥行きが出ます。南信州でよく食べられる「ジンギス」にも合いますよ。

## 飲みくらべてたのしい農園シードル

11軒の農家・1軒のワイナリーで造られている、松川のりんごやフルーツでできた自慢のシードル（発泡性）とりんごワイン（非発泡性）。各農園およびワイナリーや町内酒店でご購入できるほか、松川町内の協賛飲食店でも味わっていただけます。

りんご農園オリジナルの多彩なお酒。食卓の彩りに、またはくだもの狩りでお出かけの際に、ぜひ味わってみてください。



### りんごを使った

### 人気店の ご当地スイーツ



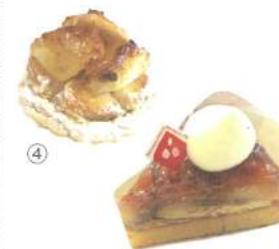
①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



#### ①りんごパイ

宇寿田製菓

tel.0265-37-2139

松川町上片桐 1944

#### ②清流の里

御菓子処 かりん

tel.0265-36-5008

松川町元大島 3274-12

#### ④アップルパイ

タルトタタン

けーきやペパン

tel.0265-48-5603

松川町元大島 1776-7

#### ⑥シードルゼリー

ショソン・オ・ポンム(アップルパイ)

Boulangerie みかづき

tel.0265-36-2221

松川町大島 782

基本コース  
所要時間  
約90分

### ご利用ください シードルタクシー

5種のシードル飲み比べ＆ドライフルーツなどの  
おつまみセット でお一人様 1700円（農園へのお支払い）

4名様まで 普通タクシー 6000円

9名様まで ジャンボタクシー 8600円

- スタート 信州まつかわ温泉清流苑・伊那大島駅・観光案内所みらい のいすれか
- ▼ 農園到着 5種のりんごのお酒を飲み比べ＆お買い物タイム。
- ▼ ましのワイナリー ワインやジュースの試飲＆お買い物タイム。
- ▼ ゴール スタート地点へ





### ■そば／お食事処

#### 清流苑レストラン 梨花 ★

tel. 0265-36-2000

休／清流苑と同じ

座敷が広いので、お子様連れでも  
ゆっくりとお食事ができます。

#### そば打ち につばち庵

tel. 0265-36-2457

休／火曜日、夜(月・水・金)休み

平日でも行列ができる人気のお蕎麦屋さん。

#### 大受 ★

tel. 0265-36-6228

休／木曜日

人気のごぼとん丼は豚肉がとても  
柔らかく煮てあります。

#### 割烹 美富久 ★

tel. 0265-36-2226

休／不定休

季節によって美味しい山内料理  
(ジビエ料理)あります。

#### 割烹 たかさご

tel. 0265-36-5727

休／不定休

#### 食事処 匠味

tel. 0265-36-3831

休／火曜日

#### 旬処 寿司政

tel. 0265-36-2270

休／月曜日 要予約



## ごぼちゃん丼

★のマークのお店で食べられます。  
地元のフルーツで育った地元の豚の  
コラーゲンと、ごぼうの繊維質豊富な  
体にうれしい丼。

### おすすめランチ

#### ■洋食他

#### メケメケ食堂

tel. 0265-36-3507

休／火・水・木曜日

昭和のピンテージ感香る個性的な  
カフェ。雑貨など楽しい出会いも。

#### わア食キッチン EAT

tel. 0265-37-1170

休／月夜および臨時休業あり  
30年来の秘伝ソースで作ったソーサスかつ丼の他メニューいろいろ。

#### カフェレスト すばる

tel. 0265-36-5725

休／金曜日

エビフライやチキンドリアなど、  
懐かしの洋食メニュー。

#### カービット アルル

tel. 0265-36-3116

休／火曜日

懐かしいメニューがずらりと豊富。  
どれも驚きのボリュームです。

#### レストハウス ボニー ★

tel. 0265-36-5125

休／木曜日

#### ■カフェ

#### カフェ シフォン

tel. 0265-36-4830

休／水・木・祝日

シフォンケーキはもちろん自家製  
カレーも人気。

#### 光輪亭

tel. 0265-36-5886

休／月曜日

各国の紅茶で、くつろぎティータイム。

#### カフェテラス 四季

tel. 0265-36-2717

休／月曜日

### 自然共生型 アウトドアパーク 地上10m、森の中の大冒険

専用のハーネスを  
装着して  
森の樹から樹へ  
空中移動!!

スリルと緊張感。

4つのコース、  
44のアクティビティ。

自然に憩い  
癒される

2万坪 広い敷地の中にアクティビティが盛り沢山！



日帰り温泉♪ 南アルプスを眺める露天風呂  
9つの温泉で  
時間を忘れてリラックス

宿泊も  
できます

松川町大島 2784-1

利用料金：3歳以上小学生まで 250円  
大人（中学生以上）500円

営業時間：10:00～20:00 (20:30退館)

<http://www.seiryuen.jp/>

tel. 0265-36-2000

### 宿泊情報

#### 清流苑

tel. 0265-36-2000

松川町大島 2784-1

和室 26 室 / 洋室 4 室

アルプスが眺められる  
お部屋もあり。  
ご当地料理が人気。

#### 福美荘（民宿）

tel. 0265-36-3338

松川町元大島 3084-1

全和室

家族風呂 2 (貸切有)  
安くて気軽に泊まれる  
旅館です。

#### ホテルフタミ

tel. 0265-36-4600

松川町大島 2188

部屋数 24 室

窓からはアルプス。  
直営りんご園でりんご狩りもできる。

#### 梅松苑

tel. 0265-36-7100

松川町生田 6009

コテージ棟

(木造 平屋建) 5 棟  
秋には、松茸料理が  
オススメ。



### FOREST ADVENTURE

フォレストアドベンチャーまつかわ

松川町大島 2805-1

利用料金：子供(小学4年～17歳)2,600円、  
大人(18歳以上)3,600円  
所要時間：2時間程度

営業期間：4月1日～11月下旬

営業時間：9:00～17:00

<http://foret-aventure.jp/>

#### 予約専用

tel. 080-6936-8632

ご利用にあたり年齢、身長などの制限がございます。  
また、季節によって営業時間が変動しますので必ず事前にお問い合わせ下さい。



#### 森のセラピー

森のなかで深呼吸。心が呼吸し始める。  
申し込みは清流苑 tel.36-2000まで



#### スポーツ施設

温水プール

tel. 36-5565

バターゴルフ場

テニスコート

カーランド 他

tel. 36-5520



松川の旅、まずはここから

## 観光案内所 みらい

くだもの狩り案内 観光ワンストップ窓口 各種お問い合わせ受付

お一人おひとりにぴったりな旅のかたちをご提案。

くだもの狩りのご手配なら、旅の案内所 みらいへ！

周辺エリアの観光案内やお土産もの紹介コーナーも。

松川町に来たら、まずはこちらへお立ち寄りください。



### くだもの狩りの流れ

みらいからの  
スタート！

① みらいに到着。

② 案内カウンターにて係員に希望するくだもの、  
体験者数、要望などお話しください。

③ お客様にぴったりの園をご手配。  
お呼びするまで、館内でご自由におくつろぎください。

④ 手配ができました！  
お呼びしますので、車でお越しの方は、  
ドライバーの方がカウンターまでお越しください。

⑤ 入場券と、地図をお渡しし、  
農園までの道案内をいたします。

⑥ ご自身の車で農園へ。  
くだもの狩りをお楽しみください！  
※ 料金は直接 農園にお支払いください。

いつてらっしゃい！



### 観光ワンストップ窓口

**tel.0265-36-6320**

〒399-3304

長野県下伊那郡松川町大島 2065-1

### 交 通 情 報

#### 〈レンタカー〉

KJレンタカー  
tel.0265-36-2223

松川町大島 1667  
営業時間 / 8:00 ~ 19:30  
休 / 日曜 (要相談)  
松川 IC から徒歩2分。軽自動車から8人乗り乗用車まで。  
<http://kjrentacar.com>

松川サービス(株)  
tel.0265-36-3733

松川町上片桐 4628  
営業時間 / 8:30 ~ 17:30  
休 / 第2土曜日、日曜・祭日  
レンタカー予約は事前にお電話を。  
<http://matsukawa-sv.com/>

#### 〈タクシー〉

マルモタクシー  
tel.0265-36-3333

松川町元大島 1584-7  
電話受付 / 7:00 ~ 26:00  
南アルプス登山シェアタクシー、観光タクシーなどもあります。  
<https://www.marumotaxi.com/>

### 直 售 情 報



もなりん  
tel.0265-34-1256

松川町大島 2181-1

JA みなみ信州の直売店です。地元の農家で  
収穫された新鮮食材が、毎日豊富にそろっています。  
(冬季閉鎖)



あい菜果  
tel.0265-37-1075

松川町上片桐 2274-3

旬の新鮮な野菜と果物が手頃な価格で手に入る  
うれしい直売所。町内農家約 200 軒が直  
売所の会員となっていて、豊富な種類と量が  
自慢です。



まし野ワイナリー  
tel.0265-36-3013

松川町大島 3272

畑の中のワイナリー。標高 800 メートルひ  
んやりした空気の中で熟した果物から、最高  
の味わいのワインはもちろん、シードル、り  
んごワインが生まれます。様々なジュースも  
試飲できます。



なかひら農場  
tel.0265-36-3206

松川町大島 3251

りんご園約 7 ヘクタール。完熟の果物から  
きた天然果汁のジュースは自然の恵みにあふ  
れた優しい味わい。ジュース工場の横には直  
売所。様々な種類のジュース、スムージーな  
ど販売。試飲もできます。