

ジャンルから？地域から？キーワードから？モデルルートから？あいちをまるごと体験！！



[TOP](#) > [地域から探す](#) > 豊田加茂

モデルルートMAP  
マップあいち

地域：

ルート名：いにしへの足助を知り、山村の生活文化知るルート

足助の風景を代表する香嵐渓。でも、それ以外にも見所はたくさんあるよ。



ルート



#### 百年草

1990年に産声を上げた百年草。ここには世代や住む町を超えた出会いがあります。ZIZI工房で手作りハムを作るおじいさんたち。パーバラはうすでアツアツのパンを焼くおばあさんたち。心のごもったハムやパンを味わえます。ホテル、レストラン、喫茶、浴場などを備えた心のごもったもてなしの空間です。

共同浴場10:00～17:00  
ZIZI工房9:00～16:00  
パーバラはうす8:30から売り切れまで  
定休日:水曜日  
〒444-2424  
豊田市足助町東貝戸10  
電話:0565-62-0100

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



↓ 車で5分



#### 花もみじ

香嵐渓かあさんの店。地元産にこだわったおふくろの知恵と心を込めたぬくもりの料理や新鮮で低農薬の地元農産物の販売、山里の生活文化体験（味噌づくり、もち花づくり等）もできます。

食事11:00～15:00  
産地直売9:00～16:00  
定休日:木曜日  
豊田市足助町宮平19-2  
電話:0565-62-0053

↓ 徒歩3分



#### 三州足助屋敷

威風堂々とした楓門をくぐると、そこはまるで異次元空間。苔むした長屋門を抜けると、茅葺きのどっしりとした母屋、土蔵、紙すき小屋、木地屋・・・牛ののどかな鳴き声。日当たりのよい庭で鶏が餌をついばむ。機を織る音、わらじ作りの作業の音、鍛冶屋の作業の音・・・。暮らしに必要なものは自分で作るという山の生活が蘇ります。

9:00～17:00(入場は16:30まで)  
定休日:木曜日(木曜が祝日の時は翌日)、12月24日～1月2日  
〒444-2424  
豊田市足助町飯盛36  
電話:0565-62-1188

<https://asukeyashiki.jp/>



↓ 徒歩9分



#### 中馬街道

足助は江戸時代、三河湾の塩と信州方面からの山の産物を運ぶ中継宿場として栄えました。信州へ運ぶ塩をここで荷直しし、中馬で運んだところから塩の道は「中馬街道」と呼ばれるようになりました。

足助川に沿った北側の道路  
足助観光協会  
愛知県豊田市足助町宮平34-1  
0565-62-1272

<https://www.cbr.mlit.go.jp/road/chubu-fukei/route/04.html>



↓ 徒歩1分



**中馬館**

田町銀座通りにあり、大正時代に建てられた銀行が、現在、資料館になっています。当時の商業・金融・町並み等の資料が展示されています。

定休日:木曜日、年末年始  
〒444-2424

豊田市足助町田町11

電話:0565-62-0878

<http://asuke.info/view/rekishy/entry-24.html>



**やってみん・たべてみん**



**三州足助屋敷各種体験**

三州足助屋敷では、紙すき（ハガキ）、機織（テーブルセンター）、わら細工（わらぞうり）、竹細工（竹とんぼ）、藍染め（ハンカチ）、五平餅づくり等の各種の体験が用意されています。



**ハム・パン、フランス料理**

百年草では、ZIZI工房の手作りハムやスパイスの効いた各種のウィンナーがおいしい。パーバラはうすでは、アツアツのパン。ホテルのレストランでは、四季折々の素材を生かしたフランス料理（要予約）を味わうことができます。



**木工・楽器・陶芸体験**

鼎工房の木工房は、小枝のマグネットやろくろ作り等。楽器工房は、バードコールという鳥笛。陶芸は、ペンダント・ヘッドの製作体験ができます。



**あすけんぼう**

花もみじのオリジナル。つやつやの白米に炒った玄米の香りがするあすけんぼう。甘みのある特製タレがついています。また、地域の食材を生かしたお袋の味、花もみじ定食もおいしい。



**ちょこつとよつてみゃあ〜**

香嵐渓グリーンファーム

秋は、栗拾い、春は、山菜採りが楽しめる。



Copyright © 2007, Aichi Prefecture. All right reserved. 各ページに掲載されているイラスト及び記事に関しての無断掲載を禁じます