

和紙の里巡り

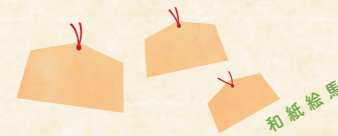
WASHINO SATO MAP

里のまんなかに広がる日本庭園。30種類以上の草木と花が四季折々に景色を彩り、6月中旬頃からはホタルが飛び交います。錦鯉の餌やりも人気。

錦鯉の餌やり



ホタル



和紙絵馬



美 いちよう

和紙の里の美術館。
里の最奥にある静かなレンタルスペース。絵画・写真・書道等の展示会にお使いいただけるギャラリーと、お茶会や茶道の稽古もできる本格茶室をご用意しています。



研 まなびや

くうねるまなぶ。
打ち合わせや研修セミナー等、用途にあわせて幅広く使える多目的施設。宿泊所としてもご利用いただけます。
※要予約



膳 すきふね

味の決め手は、水とまごころ。
厳選した蕎麦粉と、門外不出のブレンドつゆ。風味豊かなこだわりの手打ち蕎麦をお楽しみいただけます。季節の天ぷらもぜひ一緒に。



品 かみわざ

形さまざま、和紙のわざ。
ハガキ、便箋、折り紙などの人気商品のほか、和紙の素材を活かした新商品が続々登場。暮らしになじむ和紙の品々は、お土産はもちろん、普段使いにもおすすめです。

舟 紙漉き工房「つきがわ」

和紙がつくれる、つくられる。

和紙づくりに欠かせないモノのひとつが、「漉き舟」と呼ばれる水槽です。漉き舟は言わば、和紙を育む「ゆりかご」。和紙づくりも、その歴史も、漉き舟があってこそ。工房ではそんな和紙づくりのいろはを楽しく学びながら、実際に紙漉きを体験していただけます。1300年つづく和紙づくりの感触を、ぜひその手で味わってみてください。
※15名様以上要予約



ふるさと 伝

村に伝わる暮らしのぬくもり。
伝統産業である和紙や竹縄づくり、郷土ゆかりの武士が奉納した刀など、東秩父村に伝わる歴史文化を当時の生活とあわせてご紹介しています。



文化伝習館

おごっつお 飯

和紙をすけば、おなかもすく。
香ばしいイワナの塩焼きに、具だくさんの名物おやき、地粉を使った手打ちうどん。ここでしか味わえない里のごちそうが盛りだくさんです。



里ごはん

とれたて 菜

和紙も野菜も、水のたまもの。
みずみずしい旬野菜やファンの多い特産みかん、山菜にたけのこ、原木しいたけなど、東秩父の自然が育んだおいしさが今日も採れたて。※水曜定休



東秩父農産物直売所

おてなみ 響

槻川にこぼれる、おいしい音。
槻川のほとりにある蕎麦打ち道場では、誰でも気軽にそば・うどんづくりに挑戦できます。打ちたてをその場で山菜の天ぷらと一緒に。おいしさは格別です。※要予約



蕎麦打ち道場