

鬼無里の1年

Year around
KINASA

春の花、夏の深緑、秋の紅葉、冬の白銀。鬼無里の暮らしは自然とともにあります。その豊かな恵みをいただき、感謝を捧げながら1年はめぐります。

行事

- 1月 各地でどんど焼き
- 2月 雪かき道場
- 4月~6月 各地のおまつり
- 5月3日 鬼無里神社春祭り
- 5月3日 白髭神社春祭り
- 5月 奥裾花自然園自然観察会
- 5月 柄山峠トレッキング
- 5月 砂鉢山登山
- 6月 奥裾花溪谷ウォーク
- 7月 フットパスウォーキングイベント
- 7月 鬼無里神社祇園祭り
- 8月 鬼無里ふるさと夏祭り
- 9月 白髭神社秋祭り
- 9月 一夜山登山
- 10月 フットパスウォーキングイベント
- 10月 砂鉢山登山
- 10月 鬼女もみじ祭り
- 10月 奥裾花自然園自然観察会

雪かき道場



奥裾花自然園自然観察会



フットパスウォーキングイベント

体験

もりがーる(林業女子体験)
お米づくり、酒米づくり
味噌づくり

野沢菜収穫
箱膳と乾燥野菜づくり
そば打ち

野沢菜収穫



味噌づくり

もりがーる



what to buy

おみやげ

おいしい鬼無里を
お持ち帰りください



えごま製品

「畑の青魚」とも言われ、健康食として注目のえごま。人気のえごま油をはじめ、ドレッシングやクッキー、サプリメントなどがあります。



鬼無里の水芭蕉

鬼無里産の酒米「ひとごち」を原料に醸造し、鬼無里地域限定で販売しています。新酒の季節には「絞りたて純米原酒」がおすすめ。



山菜加工品

ふきみそ、あざみ、野沢菜、きやらぶきなど、地場産の山菜を使用。佃煮や油炒め、炊き込みご飯の素など、無添加の安心加工品です。



おやき

昔はどの家庭でも囲炉裏ばたで焼いていた信州の郷土食。定番の野沢菜はもちろん、期間限定季節の野菜や山菜のおやきも必食です。



みそ加工品

手づくり二年熟成の味噌は、鬼無里の風土が育てた滋味深い味わい。大根、きゅうりなど、季節の野菜の味噌漬けをお土産にどうぞ。



⑤ 農林産物直売所「ちょっくら」

鬼無里1699-2 拡大マップ

Tel 026-256-2450
無休
営業時間 / 4月~11月 9:00~16:00
12月~3月 9:00~15:00
冬季休業 / 12月下旬~3月中旬

ちょっくら
きなさ市

4月~12月
毎月1回日曜日

毎日採れたての新鮮な野菜や自家製味噌、伝統保存食などを販売。「きなさ市」では、旬の山菜やきのこと、野菜を使った味噌汁などがふるまわれます。

