

みはらむら 三原村

どぶろく特区とどぶろくまじり
三原米が生み出す芳醇な味わい



どぶろくまつりに笑顔で参加。



どぶろくを生地に練りこんだ「どぶろく饅頭」や「どぶろくプリン」も大好評。

昼夜の寒暖差が大きい盆地気候の三原村は、天与の名水にも恵まれた米どころ。「どぶろく」は米を発酵させて造る濁酒。三原村でも古くから伝わっていたが、自家用酒造禁止に伴いその味は伝説となっていた。この伝統の味を復活させようと取り組んだのが平成16年に認定を受けた「どぶろく特区」。多くの人に復活したこの味を知ってもらいたいとの思いから「どぶろくまつり」も始まった。まつりには県外からの来場者も増加している。



三原の伝統の味は、いっそう多くの人たちを楽しませ続けている。

【問い合わせ先】

三原村役場 TEL0880-46-2111



土佐端溪石の硯



硯づくり



原石の採掘現場



原石

あなただけのオリジナル「土佐硯」
「土佐端溪石の硯」は品質の良さは全国に知られている。石質は約6千万年前の中世代白亜紀須崎層の黒色粘板岩。昭和41年、書家・新谷健吉氏が下切源谷で硯の原石を発見したことから生産が始まった。この硯は書道家により中国の端溪石の硯にも劣らない高い評価を受けている。ゆつたりとした自然環境のなかで、「硯加工体験」はいかがですか。一泊二日の日程で、お気に入りの硯をあなた自身で制作することができます。

【問い合わせ先】

三原村商工会事務所 TEL0880-46-2437

DATA

総人口 1,750人
世帯数 789世帯
面積 85.35km²
人口密度 20.5人/km²

