

洞川温泉

MAP C-2

大峯山洞川温泉利用協同組合

標高800m地帯にある洞川地区の地下約1000mから湧出する弱アルカリ温泉。老舗旅館や商店が軒を連ね、古くから修験者や観光客でにぎわう、近畿を代表する温泉郷のひとつです。



洞川温泉に関するお問合せは
大峯山洞川温泉利用協同組合 (TEL.0747-64-0333) まで

天川の特産品

聖なる峰々は名水を育み、雄大な自然は山と川に幸をもたらしました。地理・信仰・食材、そして人。さまざまな巡り合わせと組み合わせが村の財産です。数々の特産品に歴史あり、アイデアあり、こだわりあり。旅の記憶がカラフルに彩られます。

陀羅尼助

山に入る修験者に必携とされた秘伝の和漢薬。キハダの樹皮を乾燥させて作る生薬が主成分です。おなかの調子を整える胃腸薬として長い歴史を持ち、村内のあちこちで看板を見かけます。



入浴剤 天の川

肌にやさしく滑らかな天然温泉に、トウキ、シャクヤク、オウバクなど10種類の生薬をプラス配合。ほっこりと温まる天川村の温泉がご家庭で再現できます。



かきもち

厳冬の寒さと乾燥した風からできるかきもちちはアイデアを生かした伝統保存食。焼いて醤油をかけたり、おしるこに入れたり、いろいろな食べ方を楽しめます。



吉野葛

天川村には極上の吉野葛を作るための条件(透明感あふれる空気と水、冬の寒さ)がそろっています。くず湯や和菓子などさまざまな食べ方で上品な葛の味を堪能できます。

コンフィチュール

コンフィチュールとは「ジャム」を指すフランス語。奈良県産のフルーツや野菜をたっぷり使った手作りの逸品です。パンやヨーグルトと一緒に。天然の甘さが詰まっています。



豆腐

ごろごろ水に代表される天川村の天然湧水群。清らかな水で仕込まれた豆腐はつるんとして、絶品この上なし。地元の人々にも親しまれる味をぜひ。



そうめん・そば

名高い天然水で仕込んだそうめん、そばは、キュッと締まった食感が特徴です。一本一本に丹精を込めて作られていて、お土産に喜ばれます。

ごろごろ水

豊かな雨量、原生の森、石灰岩と花崗岩の地層がおいしい水を育てました。洞川温泉街の奥に湧くごろごろ水はその代表。適度なミネラルを含み、飲めば体が素直になる、まさに名水です。



ごろごろ水取水場



はちみつ

山里に咲く生命力豊かな花から花へと飛び回るミツバチから天然の恵みを少しずつ分けてもらいました。琥珀色に輝く美麗なはちみつです。



十津川村
天川村
下北山村
野迫川村
下市町
黒滝村
上北山村
川上村
東吉野村
吉野町
大淀町
五條市