

智頭で有名な食事処の一つであるみたき園で食事をしました

Every plate at Mitakien tells a story of the seasons that pass through its mountains. The pickled vegetables, the grilled fish, and everything else that was served that day painted a stunning picture of nature's rhythm in Ashizu. Located in the heart of this serene forest, Mitakien is a place where you could relax and bask in the glory of the forest while enjoying food unmistakably made with care and love.

My friends and I were endlessly talking about the breathtaking scenery. One of my friends shared how the flavors reminds him of his grandmother's cooking. All the while, we were wrapped in the warmth of traditional Japanese vests provided to guests, a thoughtful touch that made the chilly mountain air feel cozy.

The meal showcased local ingredients like konjac jelly, tofu, mountain vegetables, and river fish, each prepared in a way that highlighted their natural flavors. It was exactly how I envisioned a meal from the mountains would be. The depth of flavor, careful presentation, and stunning scenery all reflected the deep connection between the food and nature.

As we were about to leave this unforgettable place, the owner herself invited us to enjoy mochi and enjoy tea around a traditional Japanese hearth. The crackling wood fire reminded me so much of my times in the Philippines where we would sometimes cooked food in clay pots over a wood fire—a traditional method deeply rooted in my own country. Even thousands of kilometers away from the Philippines, Mitakien was still able to convey the feeling of nostalgia, even to someone like me who did not grow up in Japan.

みたき園の器はどれも、山々を巡る季節の物語を載せているようです。その日出された漬物や焼き魚など、芦津の自然のリズムを見事に表していました。この静かな森の中心に位置するみたき園は、森の恵みを感じながら、心を込めて丁寧に作られた料理をゆっくりと楽しむことができる空間です。

私と友人たちは、息をのむような景色について語り合いました。友人の一人は、その味が祖母の料理を思い出させると語っていました。日本の伝統的な上着の暖かさに包まれながら、冷たい山の空気を心地よく感じさせる思いやりのある心遣いを感じました。

食事では、こんにゃく、豆腐、山菜、川魚など地元の食材が、それぞれ自然の味を引き立たせる料理法で提供されました。まさに私が思い描いていた山の食事そのものでした。味わいの深さ、丁寧な盛り付け、そして美しい景色はすべて、食べ物と自然の深いつながりを反映するものでした。

私たちがこの忘れられない場所から帰ろうとしたとき、オーナーが、伝統的な日本の囲炉裏を囲んで餅を食べたり、お茶を楽しんだりするよう私たちを誘ってくれました。パチパチと音を立てる薪を聞くと、時々薪の上で土鍋で食べ物を調理していたフィリピン時代を思い出しました。これは私の国にも深く根付いている伝統的な調理方法です。フィリピンから何千キロも離れていても、懐かしい気持ちにさせてくれました。



麒麟のまち
インフォメーション
INFORMATION

第37回
智頭町

幻想的な雪灯籠が彩る智頭町の冬の風物詩
第26回 智頭宿雪まつり

智頭町では、毎年季節ごとにイベントを開催していますが、冬は「智頭宿雪まつり」を毎年開催し、町内外から多くのお客様に会場頂いております。26回目を数える今回は、2月1日(土)に開催します。

温かい食べ物などの屋台を多数出店

趣のある街並みが魅力の智頭宿を舞台とした雪まつりでは、飲食の屋台を多数出店します。冷えた体を温めてくれる食べ物や飲み物などを中心に、様々な料理を提供します。

会場を温かく彩る幻想的な雪灯籠

夕方～夜にかけては、会場の至るところで幻想的な雪灯籠を楽しむことができます。

※雪が少ない場合は竹灯籠になります。



第26回 智頭宿雪まつり

【日時】 2月1日(土) 午前11時～午後8時
【会場】 智頭宿一円
【主催】 第26回智頭宿雪まつり実行委員会

【問合せ先】 (一社) 智頭町観光協会
☎ (0858)76-1111