

リーフレットについて

御杖村と奈良県立大学

御杖村と奈良県立大学は 2013 年より連携協定を結び、御杖村の地域活性化のための活動に取り組んでいます。令和 6 年度は「御杖村のふるさと納税の活性化」についてデザインの観点から考えるプロジェクトを行いました。ふるさと納税をしてくださった方々に”御杖村からの想いを届けたい”という目標のもと、村民の皆さんや返礼品事業者の方など、それぞれの想いをお伺いしました。

村民の方々と一緒に
感謝状の作成に取り組みました。



表紙のロゴのデザインは、
「村民の方々からお聞きした
御杖村の魅力を届ける」
をテーマとしております。



ふるさと納税に関わる事業者へ
訪問し、返礼品に対するこだわりや
熱い想いをお聞きました。
その内容はパンフレット内面に
掲載しております。ぜひご覧ください！

御杖村について

心やすらぐ住よしの郷「御杖村」

御杖村（みつえむら）は、奈良県の東の端、三重県との県境に位置し、
室生赤目青山国定公園に指定される雄大な山々と、
四季を彩る美しい自然に囲まれた山間の村です。

その豊かな自然の中を伊勢本街道が通り、
江戸時代にはお伊勢参りに向かう旅人の宿場町として賑わいました。
街道沿いには今も道標や旧旅籠が残り、往時の賑わいを感じさせます。
やさしい時間が流れるこの村で、心ほどける出会いをどうぞ。

発行

御杖村

令和 6 年 12 月発行

〒 633-1302 奈良県宇陀郡御杖村菅野 368

☎: 0745-95-2001（代表）

HP: <https://www.vill.mitsue.nara.jp/index.html>



御 杖 村

住 所 〒633-1302 奈良県宇陀郡御杖村大字菅野 368
御杖村役場
U R L <https://www.vill.mitsue.nara.jp/index.html>
電話番号 0745-95-2001
受付時間 8:30～17:15
(土曜日・日曜日・祝日及び12月29日～1月3日を除く)



「みつつの杖」でつくる縁結びのふるさと ～倭姫に会える癒しと交わりの村～

御杖村は奈良県の東端に位置し、三重県との県境にある四季の移り変わりを感じられる自然が自慢の村です。人口約1400人の村ですが、四季折々の自然に恵まれており、涼しい気候を生かした美味しいお米づくりや昔ながらの食品加工などの産業が行われています。

村名の由来は、その昔、倭姫命が天照大神の御神霊を奉じる大神宮の候補地を求め本村を訪れ、その印として、杖を置いていかれたという伝説が基となっています。

現在、御杖村では、この“杖”をキーワードに、魅力ある地域づくりを進めています。

ぜひ、みなさまも“魔法”をかけるお手伝いを、「ふるさと納税」というかたちで

御杖村にお寄せくださいますようお願いいたします。

自治体の状況 人口数 1,412人 (2024年1月1日時点)	高齢者の割合 58.4% (全国平均 28.76%) (2024年1月1日時点)	過疎状況 過疎地域市町村 (2022年4月1日時点)
人口増減数 -46人 (2023年1月1日～12月31日まで)	子どもの割合 3.9% (全国平均 11.51%) (2024年1月1日時点)	歳入における地方交付税の割合 51.6% (全国平均 14.10%) ※2022年度

寄附金の使途について



心癒される豊かな自然を守り再生に資する事業

教育の推進並びに文化の保全及び育成に関する事業



災害等、防災対策に関する事業

その他の目的の達成のために資する事業



基金活用実績

平成28年度	安能寺鐘樓門修復事業 観光プロモーションビデオの作成 半夏生園案内立て看板設置
平成29年度	防災用LED灯光器の購入 観光プロモーションビデオの作成 体験交流館廊下補修工事
平成30年度	防災マニュアルの作成
令和元年度	非常用持出袋の購入
令和2年度	保育所の総合遊具の購入
令和3年度	小中学校のパソコン購入
令和4年度	県産材生産促進事業 伊勢本街道整備事業
令和5年度	県産材生産促進事業 伊勢本街道整備事業 デジタル教育機器推進事業

御杖村自慢の特産品の数々を
ぜひご覧ください。



次のページへ！

スガノ工房



そして、製品はオーガニックコットンの本来の色味をそのまま使用し、ゴム部分の着色には自然の中で採れるクチナシなどで着色しています。

自然溢れる環境で作られたオーガニックコットンの心地よい肌触りをご堪能ください。

一切の化学処理を行わず、自然本来の綿を製品にしたオーガニックコットンの衣料品です。熟練の職人による縫い上げにより、高級感のある体にフィットする優しい肌触りに仕上がっています。



アグリみつえ



また、試行錯誤しながら自然に害の少ない肥料を必要最低限で使用したりと、自然を大切にしながら栽培していることも工夫の1つです。

たくさんのこだわりが詰まった「霧氷米」をぜひお楽しみください。

御杖村の朝晩の寒暖差が大きい気候や冷たい山水を生かして、美味しさがぎゅっと詰まったお米を作っています。アグリみつえの「霧氷米」は真空パックでお届けしているので時間が経っても精米したての味わいをお楽しみいただけます。



one belic



わんこの
ジビエとおやつのお店
one belic

御杖村では、獣害対策により鹿や猪といった動物の狩猟が行われています。狩猟でいただいた命を次へと繋げるため、ペットのおやつにジビエを活用しています。

鹿肉は高タンパクかつ低カロリーで鉄分も豊富に含まれているうえ低脂肪なので、とてもヘルシーで栄養満点です！



クッキーには自家製米の米粉を使用するなど、ヒューマングレードにて製造しております。

御杖村の豊かな自然の中でしか手に入らない、安心安全のペットのおやつで愛犬との時間をお楽しみください。

奈良いきいきファームつつちゃん



また、農薬の使用量を必要最低限に抑えるなど、より安心安全なお米作りに励んでいます。

御杖村の気候や自然環境などの良さを最大限に生かしたお米をご賞味ください。

御杖村の涼しい気候を生かし、冷たくて綺麗な山水を使うことでお米がゆっくり育ちます。それにより旨みが凝縮し、御杖村ならではの味わい深いお米に仕上がります。



株式会社みつえ

天然温泉にご入浴いただける道の駅「伊勢本街道御杖」内の「姫石の湯」は、村民や観光客に愛される温浴施設となっております。「姫石の湯」は単純温泉で、身体の芯から温まる泉質です。



また、隣の直売所では御杖村産の新鮮な野菜や木工品など豊かな自然を生かした商品を販売しています。御杖村産の野菜は安心安全な野菜で体にも環境にもやさしいものになっています。

たくさんの魅力が詰まった御杖村にぜひお越しください。

御杖村漬物生産組合



原材料となる野菜の9割を自家栽培し、水もミネラルたっぷりの井戸水を使用して、漬物づくりを行っています。

野菜を育てる際には、1年熟成させた自家製の酵素肥料を使用することで肥沃な土づくりをしています。



御杖村産のものをふんだんに使用し、こだわって漬けた「源五漬」の食感や味をぜひお楽しみください。

自然薯のなかじま

土にこだわり、まっすぐ育てるための器具を手作りするなど、たくさんの研究とこだわりによって生産された御杖村産の自然薯です。より美味しい自然薯をお届けするため、努力を惜しまず育てております。



自然薯が折れないように専用の箱で梱包し、取れたての品質のままお送りしています。天気や気温などの気候に左右されやすい自然薯ですが、20年以上の経験により、粘り気のある美味しい自然薯に育てました。

焙煎工房 森の珈琲屋



コーヒーの焙煎は豆の選別から焙煎まで、すべて手作業で行っています。豆の選別にてごみを取り除くほか色やひび割れ等細部まで確認し、手間暇かけて手作業で焙煎されたコーヒーです。

できたてをお手元にお届けすることで、ご自宅にてコーヒー本来の風味や味をお楽しみいただけるよう心がけております。手作業にこだわって丁寧に焙煎したコーヒーをお楽しみください。



丹羽製材所

先代より受け継いだ製材業による40年の経験を生かした目利きで、強度のある良い木材を選定し、約半年間の木材の乾燥期間を経て木工品を製作しております。



乾燥により檜の色つやを出し、木材の反りを防いだりと、より長くお使いいただけるような工夫を凝らしています。

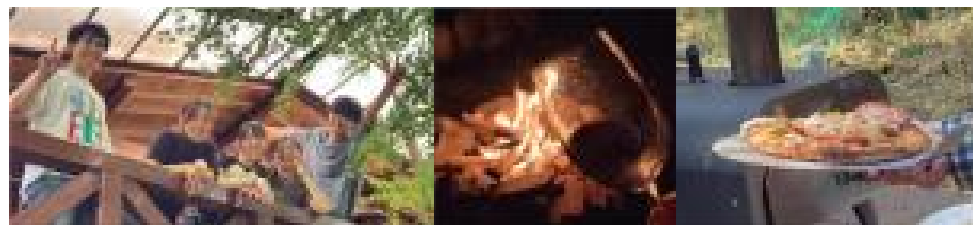
良い香りのする檜のまな板で、日々のお料理をお楽しみいただけたらと思います。

隠宿御杖 sachi 庵



当施設は、御杖村の大きな魅力の1つである大自然を、プライベート空間でお楽しみいただけます。御杖村の木々の香りや焚火のゆらぎなど、五感を使った体験で非日常を感じていただき、自然をより身近な存在として感じることで日常の疲れを癒していただけます。

小動物や鹿にも会える非日常がたっぷり詰まった体験を存分に堪能ください。



桃俣農産物加工所

こんにゃくや味噌は、代々受け継いできた昔から全く変わらないそのままの製法でお届けしています。味噌には御杖村産のコシヒカリを使用しております。

また無添加かつ手作りで生産しているため、昔ながらのあたたかい味わいを感じることができます。



手作りならではのこんにゃくや味噌、お餅の優しい風味をお楽しみください。



古谷 昌三



米作り60年の知識と経験をもとにつくられた御杖村産コシヒカリです。「霧氷米」というのは、御杖村にある三峰山で冬に見ることができる霧氷から名付けました。

御杖村の冷たい山水を使い、御杖村の涼しい気候で栽培することで旨みがぎゅっと詰まっています。また長年の経験で培った目を生かして自然災害にも負けない強いお米作りにこだわっています。冷たくて綺麗な御杖村の山水で作られた、味わい深い「霧氷米」をお楽しみください。



井ノ谷

現在では数が減少してしまった日本ミツバチが集める「百花蜜」。一年に採れる蜜の量は少ないですが、糖度が70-80度と高く、濃密な蜂蜜に仕上がっています。生産は天候や自然環境に大きく左右され大変難しいですが、これからも丁寧に作り続けていきたいです。濃厚な甘さの希少な「百花蜜」をお楽しみください。



木工品は、檜の含水率を14%まで下げて乾燥させ、板が反らないように工夫をして製作しています。また、どの商品にもひと手間の工夫を凝らしており、まな板は衛生的に両面をお使いいただけるように両端に丸木を入れています。ぜひお手にとって木材のあたたかみを感じてください。

他にも返礼品がたくさん



ふるさと御杖村をぜひ応援してください！

