

むつみ 見て歩きMap

ぐるぐる

素朴なときが流れる場所むつみ地域は伏馬山を中心に、なだらかな田園が広がる高冷地です。県道沿いに咲く鮮やかなひまわりの花はこの地域の名物になっています。



来て

見て

食べて

萩・むつみの恵

むつみ農産物加工販売施設

むつみの恵 おすすめ 特産品



千石台だいこん

県内シェア1位を誇る千石台だいこんの特徴は、標高400m以上の冷涼な気候と肥沃な黒ぼく土壌で作られ、ミネラル豊富で甘みのある大根です。生産者は安心して安全な、美味しい大根を愛情こめて作り、全組合員がエコファーマーの認定を受け、環境にやさしい農業に努めています。



山口あぶトマト

高原の太陽の光をいっぱい受けて、おいしさがぎゅぎゅっとつまった山口あぶトマトはむつみ地域の女性が中心となって育てた県下最大の産地です。土づくりを大切に安心・安全にこだわったトマトは、酸味と甘みのバランスがよく、爽やかな味が特徴です。



むつみ豚

むつみ豚は100%むつみ地域の小野養豚で育てています。乾燥したパン粉を主体とした自家配合飼料により、肉や脂に甘みがありサシが多く入ります。肉に豚特有の臭みがなく消費者から高い評価をいただいています。



むつみ地域の元気な女性グループ「むつみ・キッチンばあ〜ば」

本当のおばあちゃんになる一歩手前の女性たちが、むつみ地域の食材を使ってお弁当や農家レストランを始めたいと仲間を集め、萩・むつみの恵を運営しています。

手づくり、安全・安心にこだわったおいしいお料理と農産物などで皆様をおもてなします。特にむつみ豚を使ったレストランメニューや秋川牧園の乳製品は好評です。

住 萩市大字高佐下 2674-76

☎ 08388-8-0808

☎ 080-2922-0623

✉ E-mail: mkb0808@e-hagi.jp

営 8:00 ~ 18:00 ※レストランは 11:00 ~ 14:00

休 毎週月曜日及び年末年始

WC 男性/大: 1、小: 2 女性/和: 3、洋: 2 多目的/1

むつみ牧場「秋川牧園」の乳製品と卵

食の安全性を第一とした秋川牧園の乳製品の原料や卵は安全な飼料にこだわった契約農場で責任をもって生産されています。牛乳原料のほとんどはむつみ牧場産です。

農家レストラン むつみ・キッチンばあ〜ば



むつみ豚の
ロースとんかつ定食
1,100円



むつみ豚のカツ丼
(みそ汁付)
700円



夏限定
特製野菜カレー
650円



日替り弁当 (要予約)
550円



コーヒーとプチおやつ
350円



ソフトクリーム
● バニラ
● 北海道小倉
● 練乳いちご
● 抹茶
● みかん
各250円

人気商品

むつみ豚の ミルフィーユかつ定食

950円

夏季限定



しばり
たて!

トマトジュース
300円

※メニュー価格は予告なく変更することがあります。



ぐるぐる

むつみ 見て歩き Map



西日本最大の
大根産地

千石台大いこん

面積82haの広大な畑で栽培された青首だいこんは、肉質がきめ細かく甘みがあります。出荷量は4千tで西日本最大の産地です。
商品はすべてだいこん集出荷施設において水道水で洗浄されており、安全をモットーに規格ごとに出荷されます。



アユ・マスの
つり掘り

殿川養鱒場

至萩市街

きべ
吉部下

真名井神社

むつみ村役場
旧庁舎

むつみ総合事務所

八千代
酒造

七人塚
(昭和寺)

虫枯大地蔵尊
野田の火祭り
(毎年7月14日)

大光寺のホタル祭り
(6月上旬)

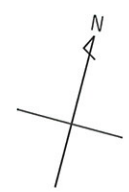
人丸神社

麻生メガソーラー発電所

大将山
644m

むつみ農産物加工販売施設 ① こいこいがんこ村

銀治屋



季節の
おすすめ



⑪ 辻山のシダレザクラ
推定樹齢約300年、県下有数の巨木で周囲2.2m高さ15m。地上4mの所で二股に分かれ、大きく枝を広げています。春には美しい花を咲かせ、人々の目を楽しませてくれます。県指定天然記念物。



東台
541m
陸上自衛隊むつみ演習場

東台山疎
(3A)

ほづき
羽月の名水

たかさ
高佐上



千石台

大根集出荷施設

きべ
吉部上

山頂に登ると
むつみの風景が
一望できるよ!

ふすま
伏馬山
499m

⑩ 伏馬山頂
⑨ 千本桜

⑧ むつみ
昆虫王国

⑦ むつみ牧場
(秋川牧園)

⑥ むつみ農産物
加工販売施設

⑤ ひまわりロード

④ 奥阿武率判勘場跡

③ 雲林寺

② 吉部八幡宮の大スギ

① こいこいがんこ村

至山口

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐

至阿東・津和野

至紫福

至萩市街

至阿武町・須佐</



むつみの特産品がいっぱい

道の駅 うり坊の郷 katamata



うり坊とはいのししの赤ちゃんのことで、この地域はいのししが多いことから名づけられました。

津和野と萩の城下町を結ぶ国道315号と萩津和野線の分岐点に位置し、地元「片俣地区」産のトマトを中心とした新鮮で安全な野菜や良質米の品揃えが自慢です。また、人気なのは「トマトソフトクリーム」と、珍しい「猪肉」。そして地元の加工グループによる手作りの寿司、餅（かき餅）、お菓子などを販売しています。猪うどんが食べられる食堂もあります。

住 萩市大字片俣1244-7

☎ 08388-8-0114

営 8:00 ~ 17:00

休 正月3が日以外年中無休

WC 男性/大: 2、小: 5 女性/和: 4 多目的/2



いち押商品!



ぼたん肉 (いのしし肉)

農作物に被害を与える嫌われ者のいのししを地域の特産にしようとジビエ調理場により安全に処理された逸品です。ぼたん鍋などに好評です。



トマトたっぷり焼肉のたれ

トマトソフトクリーム

バニラベースにトマトペーストを-spinしたトマトのすっきりした酸味が魅力です。トマト産地のこの店にしかないソフトクリームを味わってください。



むつみ農産物加工販売施設

こいこいがんこ村



地元の元気な高齢者たちが運営する加工販売施設。地元の食材をふんだんに使った「がんこ弁当」や手打ちそば、手づくり豆腐、新鮮な農産物、むつみ豚などは多くのリピーターに人気。手打ちそばを使った食堂もあります。

住 萩市大字吉部下 4738-1

☎ 08388-6-0025

営 日の出 ~ 15:00

休 月・火・木・土

WC 男性/大: 1、小: 2 女性/和: 2 多目的/1

いち押商品!



手づくり豆腐

地元でとれた大豆100%と天然にがりを使い、おばあちゃんが作った昔ながらの豆腐です。大豆の風味と木綿こしの食感が魅力です。



手打ちそば

地元産そばを8割使ってそば打ち名人が朝4時から手打ちしたそばです。やや太めの素朴な田舎の味が魅力です。

むつみの四季

春

- 辻山のシダレ桜
- ひまわりロードのシバザクラ
- 菜の花

秋

- 高佐八幡宮
夜神楽 (9/22)、秋季例大祭 (9/23)
- 吉部八幡宮
夜神楽 (体育の日の前日)
秋季例大祭 (体育の日)
- ふるさとまつり (11/3)

夏

- 大光寺のホタル祭り (6月上旬)
- ひまわりロード (7月下旬 ~ 8月)
- むつみ昆虫王国
- 野田の火祭り (7/14)
- むつみ盆踊り (B&G): (8/14)

冬

- 雲林寺
除夜の鐘



お問合せ

萩・むつみの恵

萩市大字高佐下 2674-76

TEL08388-8-0808

