

醒井湧くわくMAP

中山道醒井宿はヤマトタケルノミコトの熱を醒ました伝説の湧水「居醒の清水」がある清流の郷。
 夏の間、居醒の清水を源流とする地藏川には、梅の花そっくりな水中花「梅花藻」が無数に咲き乱れ、涼しげにゆらんでいます。梅花藻はキンポウゲ科の水中花で、梅に似た五弁の花をつけることからこの名がつけられたそうです。梅花藻は水温が年間14℃前後の清流にしか生息しない、まさに貴重な「湧水の妖精」です。
 また、梅花藻は、絶滅危惧種の「ハリヨ」の産卵場所にもなります。都会の日常を離れ、微笑みを誘う「癒しの水空間 醒井宿」へようこそ！



水にまつわるスポット

18 居醒の清水
 霊仙山に降り注いだ雨が長い年月をかけて地下を流れ、その麓から湧き出ている居醒の清水は、梅花藻が咲く地藏川の源泉。その昔、伊吹山の神との戦いの際、毒氣にあたったヤマトタケルノミコトを癒した水と伝えられ、「平成の名水百選」に選ばれています。

7 十王水
 平安時代中期に天台宗の僧・浄蔵貴所によってひらかれ、初めは浄蔵水と呼ばれていました。この近くに十王堂があったことから、その後「十王水」と呼ばれるようになったという。

6 西行水
 西行法師が飲み残した茶の泡を飲んだ茶屋の娘が懐妊。それを知った西行が、もし自分の子供なら泡に戻れと言ったその子はたちまち泡になったという。

泡子堂 ☎ 0749-54-0132
 白あんの六方焼が大人気。ひとつひとつ丁寧に手作りして焼いています。

ヤマキ醤油屋 ☎ 0749-54-0025
 醒井の清流で仕込んだ風味豊かな美味しい醤油です。創業以来の伝統の味を守り続けているヤマキ醤油と味噌の深い味わいをご賞味ください。

丁子屋 ☎ 0749-54-0128
 江戸時代、越前松平家から三代將軍家光に献上された醒井宿名物「醒井餅」が復活販売されています。かき餅に似たお菓子です。梅花藻ソフトも人気です。

居醒庵 ☎ 0749-53-3585
 江戸時代の旅籠屋をリノベーションしたゲストハウスです。目の前には地藏川が流れ、風情ある醒井宿の街並みとともに楽しみいただけます。

JR醒ヶ井駅
 JR米原駅から1駅(約5分)。梅花藻の咲く地藏川・醒井宿の最寄り駅です。駅前には市営駐車場があります。(入庫後30分無料、24時間最大400円)

かなやkitchen ☎ 0749-59-3848
 にじます井、鱈の押し寿司、びわます井など、手頃な値段で食べられます。自慢の鱈の押し寿司と豆乳レアチーズケーキはテイクアウトが出来ます。

くぼた ☎ 0749-54-0233
 呉服屋さんが営むお店。名水で入れたコーヒーは格別。お土産に最適な民芸品などもご用意しています。

多々美家 ☎ 0749-54-0024
 江戸時代より旅籠として続いてきた歴史ある建物と、生簀より引きあげられた鱈を使った鱈づくしコースや懐石料理が自慢。

本陣 樋口山 ☎ 0749-54-0016
 新鮮な鱈を使った鱈づくしコースや懐石料理が自慢。

和cafe たち季 ☎ 0749-56-0664
 手作りのケーキと自家焙煎コーヒーが自慢。おしゃれな店内で癒しのひとときをお楽しみください。【夏季限定】

醒ヶ井駅周辺図

霊仙山 標高1084m 琵琶湖国定公園
 鈴鹿山系の北端に位置する霊仙山は全体がカルスト地形で、カレンフェルトやドリーネ、鍾乳洞等の地上地下に奇景があります。宗谷川、丹生川は霊仙山の伏流水で夏も冷たく、良質な飲料水を提供してくれます。頂上は360°の展望ですばらしい眺めです。その昔、霊仙三蔵が修行した山とも伝えられ、経塚山、阿弥陀が峰等の名を残しています。



滋賀県 醒井養鱒場 ☎ 0749-54-0301

東洋一の鱒の養殖場。霊仙山のふもとから湧き出す清流をたたえた池に大小さまざまなニジマス、アマゴ、イワナなどが群泳しています。他にも、まぼろしの魚「イトウ」、古代魚「チョウザメ」清流のシンボル「ハリヨ」など展示飼育しています。場内は、春は桜、秋は紅葉など四季の豊かな自然に恵まれています。

開館時間 8:30~17:00 (季節により変更有り)
 入場料 大人¥540、大学生・高校生¥320、子ども(中学生以下)無料

醒井 いただきます

20 鱒喜屋 ☎ 0749-54-0090
 この鱒甘露煮は、みりんをたっぷり使用して、柔らかく甘みがある甘露煮です。

21 醒井楼 ☎ 0749-54-0120
 豊かな山で採れる旬の山菜や、活きの良い虹鱒料理の数々は美味しい湧水から生まれます。

22 よりおかみやげ店 ☎ 090-5642-8157
 川のせせらぎを聞きながら、名水で沸かしたコーヒーをどうぞ。草もちや水まんじゅうなどのお菓子も用意しています。

23 活料理 美ます ☎ 0749-54-0180
 養鱒場の中にあり、新鮮な虹鱒、びわ鱒、岩魚料理がお手頃な値段で食べられます。特にます寿司が自慢です。

24 養鱒センターきたがわ ☎ 0749-54-0318
 岩魚、虹鱒、びわ鱒を生け簀からあげてすぐに調理をします。新鮮な渓流魚の味をご賞味ください。

上丹生の木彫
 上丹生は昔から木彫がさかんな地域です。醒井木彫美術館(裏面)をご覧ください。作品を見ることが出来ます。

特産品情報 お土産にどうぞ

鱒の甘露煮
 まるやかなしょうゆダレで5~6時間じっくりと煮込んでいます。頭から丸ごとお召上がりいただけます。

よりみち 仔里花
 醒井産で人気の水中花・梅花藻をパウダー状にして練り込んだもちもち食感のどら焼き。冷蔵庫で冷やしても、トースターで焼いても美味しくいただけます。

米原ブランド創出事業商品 虹deござい鱒
 米原ブランド創出事業で商品化した炙り鱒の押し寿司。軽く炙ってマヨネーズを付けて食することで、お子様にも抵抗なく食べていただくことができます。