

河内長野発

日本遺産「中世に出逢えるまち」 お土産品 & 体験メニュー

日本遺産「中世に出逢えるまち」のストーリーを今に伝える、
お土産品と体験メニューが誕生しました。

河内長野ならではの歴史の風情を味わってください。



日本遺産 × 楠公めし

薬膳精進カレー

→ P7-8



日本遺産 × 天野酒

天野酒 甘酒おかし

→ P9-10



日本遺産 × おおさか河内材

ミニ杉玉づくり

→ P11-12



日本遺産 × 楠公めし

歴史と生姜が香る 薬膳精進カレー

河内長野を代表する寺院である延命寺・観心寺・金剛寺の3住職発案のもと、観心寺旧子院榎本院を活用した人気レストラン「創作精進料理 KU-RI」監修の薬膳精進カレーを、手軽なレトルトに。刻み生姜がピリッと効いた、肉・魚・五辛(にんにく・にら・らっきょう・ねぎ・たまねぎ)不使用の身体に優しいキーマ風カレーです。
くすのきまさしげ なんこう
楠木正成公が考案したと言われる「楠公めし」と合わせてみて!



「楠公めし」とは…

煎った玄米に多くの水を含ませて炊いたご飯です。「楠公」とは、中世の武将、楠木正成公のことで、幼少期には観心寺で勉学に励んだと言われています。地元では親しみを込めて「楠公さん」と呼ばれています。



詳しい作り方は
こちら



日本遺産 × 天野酒

天野酒 甘酒おかし

あまのざけ
「天野酒」の吟醸粕(酒粕)から作られた甘酒が、ノンアルコールで食べやすい一口サイズのお菓子になりました。フリーズドライなので、濃厚な甘酒の風味はそのままに、栄養価が高いと言われる甘酒を手軽に楽しむことができます。

リラックスタイムのお供やお出かけ時のおやつにも。



「天野酒」とは…

中世寺院の経済を支えたものとして、酒造りがあります。とりわけ金剛寺の酒は河内国酒「天野」として著名で、この酒を飲んで感動したとよとみひでよし豊臣秀吉から送られた書状が、今も金剛寺に伝わっています。現在、市内唯一の造り酒屋である西條そうぼうしめ合資会社が当時の製法を元に「僧房酒」としてこれを復刻・販売しています。

日本遺産 × おおさか河内材

ミニ杉玉づくり

杉玉とは杉の葉をボール状にした縁起物で、新酒ができあがる頃、酒蔵の軒先に飾られます。杉の葉が緑から茶色に変わる様子は、日本酒の熟成具合を表しています。酒蔵通り(高野街道)にも、新酒ができあがる11月中頃になると、「おおさか河内材」の杉の葉でつくられたものが並びます。

そんな杉玉(レプリカ)と「おおさか河内材」を使ったミニチュア模型を作る木工体験ができました。



おおさか
河内材
Wood of Kawachi

「おおさか河内材」とは…

河内長野市とその周辺で生産されたブランド木材です。木目がまっすぐできめ細やか。切口が真円に近く、年輪の幅も緻密で均一。ピンクがかった木肌が美しく、粘りがあって丈夫な良質材です。



体験メニューの
詳細はこちら