

タクシーのご用命は0120-148-512登山ハイヤーへ

箱根観光情報新聞
2024春号第二版
令和6年4月15日発行
企画制作
箱根観光情報研究会
協力
箱根モビリティサービス㈱
制作責任者:美馬 哲
発行部数:800部

無料

ご自由にお持ちください

箱根観光情報研究会

箱根観光情報新聞



恩賜箱根公園で春の散策を楽しむ

今回は春にお薦めの散策スポットとして芦ノ湖畔の恩賜箱根公園を紹介する。元々この地には皇室の避暑や海外からの賓客をもてなすための箱根離宮が建てられていた。当時、ドイツから招かれていた医学者ベルツが御病弱であった皇太子(後の大正天皇)を思い、この地に保養地を設けることを進言、宮内卿であった伊藤博文の建議を経て、明治十九年(一八八六年)に日本館と西洋館で構成される離宮が完成。日本館は主に御所(眞實な方の居室)として、西洋館は世界各国からの来賓をもてなす場所としても利用された。当時の皇室や世界の来賓の方も芦ノ湖の景色を楽しんだに違いない。しかし、大正二年(一九一三年)の関東大震災で西洋館が全壊、日本館も半壊。さらに昭和五年(一九三〇年)の北伊豆地震で日本館の一部を残して倒壊し、竣工当初の七分の一まで規模が縮小した。その後、昭和二〇年(一九四五年)に神奈川県に下賜され、翌年、恩賜箱根公園として一般に公開された。平成四年(一九九二年)にはかつて離宮が建てられていた敷地の中に西洋館を思わせる湖畔展望館が落成。一階展示室では箱根離宮の画像や各種資料が展示され、二階のバルコニーからは素晴らしい景観を眺めることができる。広大な敷地には様々な品種の桜や紫陽花、山野草などが見られ、四季折々の散策を楽しめる。今の時期なら展望館からの眺望と合わせ箱根の春を感じることができよう。

お薦めなのは二階の茶処「緑賜庵」でいただく冷たい緑茶と饅頭のセットだ。大きな器に注がれた冷たいお茶と甘い饅頭は散策で疲れた身体を癒すに違いない。

て倒壊し、竣工当初の七分の一まで規模が縮小した。その後、昭和二〇年(一九四五年)に神奈川県に下賜され、翌年、恩賜箱根公園として一般に公開された。平成四年(一九九二年)にはかつて離宮が建てられていた敷地の中に西洋館を思わせる湖畔展望館が落成。

現在では東京から京都に出かける場合、新幹線のものぞみを利用すれば二時間一五分で行くことができるが、東京が江戸と呼ばれていた時代、江戸から京都に向かう場合は、幕府によって整備された東海道を歩き、箱根の関所を通過して三島に向かう必要があった。

東側の小田原宿を出発して西の三島宿までの八里



小田原は戦国武将の北条氏が兵糧用に梅を城下に植えたことなどから良質な梅の実が豊富で、その後、曾我の梅干しとして小田原の名産となった。曾我の梅干しは実が青いうちに収穫、果肉が厚く中は柔らかいのが特徴だ。

その曾我の梅干しの専門店が箱根湯本駅前而现在も営業している。現在の場所を移した時期などは不

明だが、その昔は小田原で店を構えていたらしい。古来からの製法を継承し、天然塩を使用、塩分を控えめに土蔵に寝かせたまろやかな梅干しを提供している。また、自社で古漬けの梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。

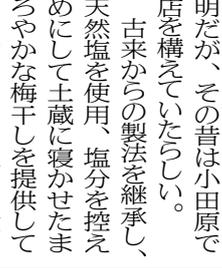
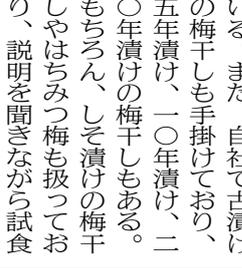


明だが、その昔は小田原で店を構えていたらしい。古来からの製法を継承し、天然塩を使用、塩分を控えめに土蔵に寝かせたまろやかな梅干しを提供している。また、自社で古漬けの梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。

明だが、その昔は小田原で店を構えていたらしい。古来からの製法を継承し、天然塩を使用、塩分を控えめに土蔵に寝かせたまろやかな梅干しを提供している。また、自社で古漬けの梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。

明だが、その昔は小田原で店を構えていたらしい。古来からの製法を継承し、天然塩を使用、塩分を控えめに土蔵に寝かせたまろやかな梅干しを提供している。また、自社で古漬けの梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。

明だが、その昔は小田原で店を構えていたらしい。古来からの製法を継承し、天然塩を使用、塩分を控えめに土蔵に寝かせたまろやかな梅干しを提供している。また、自社で古漬けの梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。梅干しも手掛けている。



ンの話を聞いているように感じるのは本紙記者だけだろうか。梅干しも奥が深いと感じる。なお、近所には藤屋のお店が二店舗(民芸店、温泉場店)あり、箱根の寄木細工をはじめとした可愛らしい民芸品を扱っているの、合わせて立寄れば、箱根の旅がさらに楽しくなるはずだ。

夕屋新聞

黒うどん山長

うどんと言えば、小麦粉を使った白くて太い麺が一般的だが、全粒粉と呼ばれる小麦の粒を丸ごと挽いた繊維質が多い粉を使って打った黒いうどんも存在する。明治の中頃、名古屋近郊で車屋長助氏が全財産を投じて製麺業を始め、様々な研究の末、開発に成功したの



が黒うどん。

黒うどんはビタミンやミネラルなどの栄養成分を豊富に含んでいる上に、こしが強いのが特徴だが、値段が高かったことからあまり普及せず、冠婚葬祭用の高級品としての製造にとどまっていた。

しかし、黒うどん山長として東京進出後後に成功して各地に店舗を開店。さらに、水が良い場所を探した結果、小田原に本店を

移転。現在は原宿、厚木、軽井沢にも姉妹店を展開している。そして、二〇二〇年七月に箱根仙石原にせんごくはら店を開店した。せんごくはら店の女将はこの地で養魚場を営んでいた家に生まれて育ち、小田原の山長本店に勤めた後、暖簾分けして生家の養魚場後にお店を開いたのだ。



このお店では山長本店から提供される黒うどんだけにとどまらず、養魚場の経験から富士山の伏流水で育った山梨県産の鱒やイワナのバター焼きもメニューとして揃えている。

お薦めは自家製のおはぎがセットになった着込みうどん定食だ。その他に、黒うどんと鱒のバター焼きがセットになった「鱒定食」も美味しい。仙石原にお越しになったら是非お立ち寄りいただきたいお食事処だ。



写真提供：はこね天空のテラス



はこね天空のテラス

強羅エリアで絶大な人気を誇るお食事処「田むら銀かつ亭」が本店傍にカフェをオープンした。「はこね天空のテラス」だ。銀かつ亭は一九七二年創業、豆腐かつ煮やロースかつ、海老フライの御膳が人気のお店だ。オープンテラスのカフェで、「田むら銀かつ亭」で人気のもち豚のかつや天空のテラスオリジナルの手作りだ。

手作りには拘り、人気のパンケーキは求肥以外すべて自家製。クラフトコーラやクラフトジンジャール、塩麹レモンスカッシュもスタッフの手作りだ。



外輪山の大字を眺めながらいただく天空の抹茶大文字パンケーキは最高だろう。なお、自分で点てる抹茶や自分で淹れるサイフォン珈琲もメニューとして用意されている。本紙編集長も体験したが、原稿締め切りの時間を忘れて楽しめたレポートしていた。時間のある方には是非チャレンジして欲しい。



お願い

本紙ではお客様にできる限り正確に情報をお伝えするよう努力しておりますが、紙面の都合上、お店の場所や営業日、営業時間などの詳細をお伝え出来ない場合がございます。お手数をおかけしますが、訪問される前にお店や施設のホームページなどで営業日、営業時間などをご確認くださいませ。ようお願いいたします。



箱根に観光に来たけれど「どこを見たらいいかわからない。」
「効率的に観光したいけれど・・・。」
とお悩みのあなた
箱根観光は登山ハイヤーがお薦めです。

今すぐ
0120-148-512(携帯OK)へ

