

タクシーのご用命は0120-148-512登山ハイヤーへ

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

箱根観光情報新聞
2024春号第一版
令和6年3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



本紙編集長は毎年二月下旬～四月中旬の休みの日にはカメラを抱えて桜の写真を撮りに出かけている。

二月下旬は湯本駅周辺の早咲きの湯蝶（ゆひら）桜、三月下旬は湯本温泉場のソメイヨシノ、四月上旬は宮城野の早川堤のソメイヨシノと枝垂れ桜がその対象だ。箱根湯本周辺では滝通りでソメイヨシノが楽しめるが、一番のお勧めは湯本橋周辺だろう。温泉情緒が残るエリアで、箱根ならではの風景が楽しめるはずだ。

箱根で桜を楽しむなら

桜並木を楽しむなら、宮城野の早川堤に六〇〇メートルに渡り二二〇本の桜が続く箱根きつての桜の名所だ。所々にベンチもあるので、ゆっくり楽しむことができる。早川堤の手前の一三八号線沿いには枝垂れ桜と向かいにソメイヨシノが並ぶポイントもある。

二種類の桜がタイミングを合わせるように開花した年は白いソメイヨシノとピンク色の枝垂れ桜を同時に楽しめるので、お見逃しのないようにしたい。



なお、毎年二月になると気象情報会社各社から各地の桜の開花予想日が発表されるが、各社の予想を見るときどうやら今年は例年に比べ関東地方の開花は早くなる見通し。例年、箱根湯本周辺は三月下旬に開花、宮城野の早川堤は三月下旬から四月上旬に開花するが、今年は少し早くなる可能性がありそうだ。



現在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



その曾我の梅干しの専門店が箱根湯本駅前でも現在も営業している。現在の場所に店を移した時期などは不

（三キロメートル）を徒歩で歩いたのだが、旅人は険しい山道に入る前に小田原宿で必要な食料品を調達したらしい。

その食料品の中には梅干しが含まれていた。

梅干しは今でもコンビニおにぎりなどで人気の食材だが、保存性が高く、弁当の防腐や栄養補給、疲労回復の効果もある梅干しは、当時箱根越えをする旅人にとって重要な食料だった。

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。



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、自社で古漬の梅干しも手掛けており、五年漬、一〇年漬、二〇年漬の梅干しもある。もちろん、しそ漬の梅干しやちみつ梅も扱っており、説明を聞きながら試食もできるので、好みの梅干しが見つかるだろう。説明を聞いていると何だかワイン



の話を書いて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（民営店、温泉湯店）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。合わせて立寄れば、箱根の旅がさらに楽しくなるだろう。

名店訪問

黒うどん山長

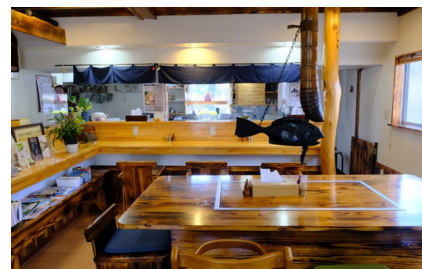
うどんと言えば、小麦粉を使った白くて太い麺が一般的だが、全粒粉と呼ばれる小麦の粒を丸ごと挽いた繊維質が多い粉を使って打った黒いうどんも存在する。明治の中頃、名古屋近郊で車屋長助氏が全財産を投じて製麺業を始め、様々な研究の末、開発に成功したの



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でなくどまらず、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煮込みうどん定食だ。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。

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



写真提供：はこね天空のテラス



ナルの豆腐メンチを使ったカレーの他、一〇〇年以上の歴史を持つ宮ノ下の渡邊ベーカリーのパンを使ったカツサンド、四〇〇年前から続く甘酒茶屋とコラボしたバイクドチーズケーキを提供している。

手作りに拘り、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プの手作りだ。

抹茶チーズケーキや天空の抹茶大文字パンケーキには鮮やかな色と上品な風味が特徴の静岡のおやいづ製茶の抹茶を使用。海外や国内の有名菓子メーカーで使われている抹茶だ。実は店名の「天空のテラス」はこの抹茶のブランド名がその由来らしい。天気の良い日なら、オープンテラスの席がお薦めだ。

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。よろしくお願いいたします。

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すすめ。

今すぐ
0120-148-512(携帯OK)へ

