

高崎

高崎市の観光情報

Vol.55

観光課職員による今月のおすすめスポットを紹介します

発行日：平成24年1月17日（火）

発行元：高崎市役所商工観光部観光課

丘に広がる春景色 梅を楽しむ！梅祭り



白赤、ピンク、2,9haの広大な敷地に色彩豊かに花を咲かせる「みさと芝桜公園」。開花時期の4月上旬から5月上旬には「みさと芝桜祭り」が開催されます。期間中にはイベントや売店もあり多くの花見物客を賑わいを見せます。そんな芝桜公園ですが、芝桜だけでなく満ちてはいけません。ぜひ一緒に「驚」なっているの、1,2haの丘のふもとに広がる鮮やかな菜の花畑。丘の上から眺めるもよし、丘の下から見上げるもよし、芝桜との「コラボレーション」で最高の景色が見えるスポットを探してみたいかがでしょうか。

箕郷地域の春花一色。2月、3月は箕郷梅林。4月、5月はみさと芝桜公園と、日頃なかなか感じられない自然の香りに癒されてみたいものです。

【問 箕郷支所 産業課】



2月下旬から3月下旬にかけて「榛名梅林」では一日12万本の梅が花を咲かせて早春の訪れを感じさせてくれます。そんな梅の香り漂うなか、3月21日目に開催されるのが「榛名の梅祭り」。梅の木々に囲まれた榛名文化会館ホール前の庭で、梅の種飛ばし大会や梅料理の無料サービスなど、梅にちなんだイベントが盛りだくさん。梅製品の販売も行っており、お土産にピッタリです。

梅といえは昔から愛されてきた健康食品。最近では梅を食べると胃がんの発生を抑制できるという研究結果も出ているとか。梅の花見を楽しんで、イベントに参加して、梅を食べて、その上健康になれるなんて夢のよう。ぜひ梅つきの榛名梅祭りにお越しください。

【問 榛名観光協会】

「いざ鎌倉！」鉢の木企画展



高崎市上佐野町にある常世神社には、日本人の心ともいえる人物が祀られています。時は鎌倉、雪の夜に突然訪れた旅の僧に、大事にしていた鉢を切つて開け奉ぐへ、質素ながらも精一杯もてなした佐野源左衛門常世、その人です。かつては教科書にも載っていたこの物語「鉢の木」の舞台となったのが上佐野でした。

そんな常世の情ましくも最大のおもてなしの心を多くの人に伝えようと、高崎市歴史民俗資料館では1月7日から3月11日まで「暖のなみ 鉢の木」の企画展を開催しています。鉢の木の資料や様々な暖房器具、また酒造器にも目を向けて、市民から集まった貴重な資料の数々を展示します。中には高崎市制50周年を記念した「鉢の木の絵柄入り徳利杯セット」などなかなかお目にかかれぬ品物も。貴重な資料の数々を眺めながら、い

にしえのおもてなしの物語「思」を馳せてみてはいかがでしょうか。入場料無料。

【問 高崎市歴史民俗資料館】

観光課新米の一言

中山道や鎌倉街道など、古くから交通の要衝として栄えてきた高崎には歴史ある町並みも多く残っています。今月号からは歴史ある街道を取り上げていきます。

初回となる今回はこの道といわれる鎌倉街道にまつわるもの。有名な「いざ 鎌倉！」の言葉も、「鉢の木」の物語中の常世の言葉が元になっているのだから、今後高崎の歴史ある街道ご担当！！

ご意見・お問合せは

高崎市 商工観光部 観光課

TEL 027-321-1257(直通)

E-mail kankou@city.takasaki.gunma.jp

各種お問合せ先

箕郷支所 産業課

TEL 027-371-5111

榛名観光協会

TEL 027-374-5111

高崎市歴史民俗資料館

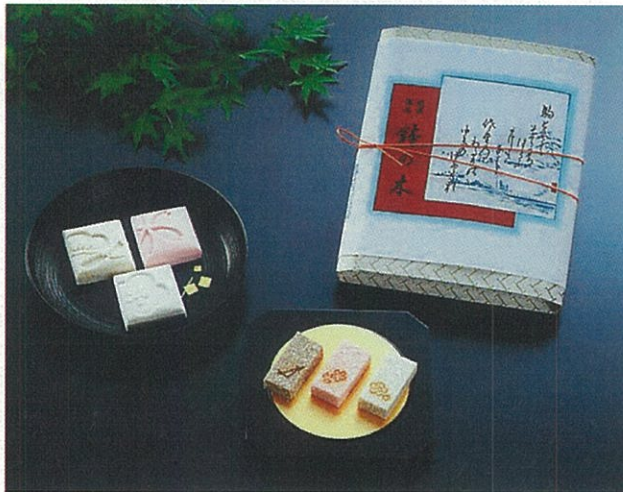
TEL 027-352-1261

「鉢の木」の絵柄入り
徳利と杯



高崎市歴史民俗資料館の企画展 『鉢の木のごころ 暖の和み』(3/11まで)

『鉢の木』『三箇の荘』 常世の逸話にちなんだ銘菓



北条時頼が諸国を巡歴した折、現在の高崎市である上野の佐野の里で一夜の宿を乞うた貧家の夫婦は、秘蔵の鉢の木を伐って粟粥を炊き手厚くもてなしました。謡曲「鉢の木」にもたわれる物語です。主の名は佐野の源左衛門常世。のちに常世は、鎌倉に馳せ参じた際に、鉢の木にちなみ加賀の梅田、越中の桜井、上野の松井田の三箇の荘を与えられ、一夜の思に報いたといわれます。

大正6年創業の老舗和菓子店「鉢の木・七富久」では、この逸話にちなんだ皇室献上菓子『鉢の木』と、梅、桜、松の押菓子『三箇の荘』が半世紀以上続くロングセラー商品。口の中に淡い甘みが広がる品々に、この街のいにしえのおもてなしの心に思いを馳せてみてはいかがでしょうか？

鉢の木(20個入)2,363円、三箇の荘(3本入)1,733円

《お問い合わせ先》

鉢の木七富久 石川久行さん

高崎市赤坂町73 TEL 027-322-6099

鉢植えの草木にも使えます！ キノコ菌から抽出した活性酵素



群馬県内の園芸業界のパイオニア、ナリヒラガーデンの『SBN-11』はキノコ菌から抽出した酵素の植物活性液。作物の連作障害が軽減され、健全な作物の収穫に役立ちます。農薬、肥料ではありません。有機栽培に最適で、有機肥料の吸収効率を高めます。「お客さまの声」は同社ホームページに多数寄せられています。最近では、この酵素で育てた果物を使ったジェラートも販売、信じられないほどの天然の糖度を実現しています。「ナリヒラ酵素SBN-11」500cc1650円～。

《お問い合わせ先》

ナリヒラガーデン 長野正弘さん

高崎市浜川町391-5

TEL 027-344-3887 <http://www.narihira.biz/>

読者プレゼント対応商品、多数あります！

【問合せ先】

高崎市物産振興協会事務局 担当：串田
高崎市高松町35-1（市役所観光課内）

TEL 027-321-1257

<http://www.takasaki-kankoukyoukai.or.jp/products/>