

高崎観光協会 会報

縁起のいいまち 高崎

冬号
Winter

VOL.141

2018

上質にふれる場所

Takashimaya

INFORMATION
115の
ギフトセンター
ポイント3倍
たまる!

「縁起のいいまち高崎」高崎観光協会 会報 冬号 (第141号) 平成30年1月1日発行

Takashimaya



上質にふれる場所



高崎駅西口にどっしりと構える赤レンガ造りの建造物。高崎高島屋は、40年にわたり国内外の有名ブランド品を取扱い、高崎地域のお客様がショッピングの楽しさを味わいながら購入できる場を提供する洗練された百貨店として認知されてきた。

平成29年秋に、開店以来の大規模な全館改装とブランド力の強化を経て、「新生高崎タカシマヤ」としてグランドオープン。従来の顧客はもちろん、20代~40代にアピールする店づくりが展開され、華やぎのある百貨店として今改めて衆目を集めている。

高崎高島屋

高崎市旭町45 TEL: 027-327-1111

営業時間 平日 10:00~19:00 土・日・祝 10:00~19:30



メイクカラーが充実した人気コスメブランドが並ぶトレンドメイクゾーン

— 開店にまつわる話 —
**高崎駅西口の景観を彩ってきた
 赤レンガ**

明治時代、群馬県は繭や生糸の日本一の生産拠点として、殖産興業の重要な担い手だった。そして、明治17年（1884）に新橋・横浜間、京都・大阪・神戸間に続く日本第三の鉄道として誕生した高崎線（上野―前橋）を利用して、高崎駅から多くの生糸や絹織物が貿易港横浜へ向け輸送された。高崎駅近くにはそうした荷物を保管する倉庫ができ、戦後の昭和30年代までは米・麦・繭の保管を主として産業や物流の発展の一端を担ってきた。しかし、昭和40年代に入り道路整備が進



ウェルカムゾーンと「ザ・ジョージアンハウス カフェ」

みトラック輸送が増えると、明治30年（1897）に現在の高崎高島屋の立地に創業した高崎倉庫(株)は、赤レンガ造りの全倉庫を解体し、昭和48年（1973）10月に本社と営業拠点を郊外に移転。上越新幹線や関東自動車道の建設が進行したこともあって、「高崎駅前はややモノ、情報が集まる施設が必要」との考えから、倉庫跡地に商業施設を建設し高島屋を誘致した。

こうして、昭和52年（1977）10月1日、株式会社高崎高島屋がオープン。高崎駅西口を舞台に物流拠点から商業拠点へと、新たな時代を担う主役が入れ替わった。かつて高崎倉庫の象徴的な建物だった赤レンガ倉庫。高崎のまちに溶け込んでいた赤レンガは、次代のランナーに託されたバトンのように、現在、高崎駅西口のファッションリーダーにふさわしい外観を彩っている。

**北関東・甲信越一番の輝きを放つ
 有力ブランドを誘致**

市体育館「高崎アリーナ」の開館、大型商業施設「高崎オーパ」の開店、高崎駅西口と周辺の商業施設や駐車場をつなぐペDESTリア

ンデッキの順次開通、そして今後の「高崎文化芸術センター」の開館と、大きな変貌を遂げつつある高崎駅周辺地域。

ここはまた、大型店舗が競合する高崎・前橋を併せた70万商圏最大の商業集積地でもあり、高崎高島屋はこの機をチャンスに、北関東・甲信越エリア一番の輝きを放つ百貨店としてより一層の磨きをかける。およそ2年にわたる創業以来の大規模なリニューアルを経て、40周年の平成29年9月27日にグランドオープンした。

ペDESTリアンデッキの開通にともない、2階に2カ所のエントランスとインフォメーションを新設し、1階・2階のダブルブランドフロア化を実現。「コンパクトながら各世代から支持される売場（店）づくり」をコンセプトに、魅力的なブランドの誘致に力を注いできた。

化粧品は、新たに7ブランドを加えた30ブランドが揃い北関東随一の規模を誇っている。コスメをきっかけに来店する女性客も含め、目的以外の売場にも立ち寄りショッピングを楽しんでほしいと、婦人服やバッグ、アクセサリ売場の充実も図っている。

空中散歩が楽しいペデデッキ ゆったり感が増した店内

現在、来店するお客様の利用が一番多いという2階の「JR口」エントランス。高崎駅西口から直結するペDESTリアンデッキを利用すると、横断歩道を横切ったり車や自転車を気にすることなく、まるで渡り廊下を歩くような気軽さと安心感がある。今はまだ工事中だが、ペデッキと高崎高島屋2階フロアとの1mほどの段差は、エスカレーターと階段、スロープでカバーされる。

この「JR口」エントランスから一歩中に足を踏み入れた一角は、明るくゆったりとしたスペースが好印象の「ウェルカムゾーン」。トレンドのファッションやこだわりの逸品などが週替わりで展示され、待ち合わせや休憩に使えるレストスペースにもなっている。

さらに、エントランスの左手には、イギリスのマナーハウスを再現した地元の結婚式場「ザ・ジョージアンハウス1997」のカフェがある。軽食やスイーツ、コーヒール・紅茶を味わいゆったり過ごす人たちの姿が見えて、ショッピングの後のティーブレイクが楽しみになる。

フロアの各所に「ゆったり」「くつろぎ」といった要素を加え、じっくりゆっくり買い物を楽しめる環境を整えている。

トレンドメイクやオーガニックコスメ 婦人服の新ブランドを続々導入

1階の「JR口」エントランス付近は、「トレンドメイクゾーン」が形成され、北関東エリア初の『アディクション』・『M・A・C』（マック）、群馬初の『スック』といった多彩なカラーや質感でメイクの幅を広げるコスメブランドが並ぶ。特に若い女性が多く立ち寄り、自分に合ったアイシャドーやリップカラーを見つけたら、効果的なメイクの仕

方などを気楽に相談したりする姿が見られる。

また、2階の「JR口」エントランスから入って右手は、「ナチュラルオーガニックコスメゾーン」。こだわりの原料を使ったスキンケアアイテムをラインナップする自然派コスメ3大ブランドが揃う。手前から北関東エリア初の『ジョンマスターオーガニックセレクト』、群馬初の『スリー』・『ロクシタン』が並び、自然派コスメファンにとっては見逃せない場所。集客の大きなけん引力になっている。特に南仏プロバンス生まれのロクシタンのスキンケア、

フレグランスは、100%植物由来の厳選された原料であることはもとより、手ごころ感もあって大人気。

都内などではすっかりお馴染みで愛用者も多く、「あのロクシタンが高崎で購入できる」という感動は、ブランドオープン時に数量限定のラックキーバックを目当てに長蛇の列ができたことからもうかがえる。

そして、2階の「テラスデッキ口」エントランスを入ってすぐの一角は婦人服の「ネクストワードローブゾーン」。「トウモロコシ」『ZAKKI』（アナイ）『グレースコ」チネンタル』『ダブルスタンダー



自然派コスメ3大ブランドが並ぶナチュラルオーガニックコスメゾーン



30代の高感度な大人の女性をターゲットにしたネクストワードローブゾーン



北関東初出店の老舗和菓子店「とらや」

モンブラン

ドクロージング』『スーペリアクローゼット』と、トレンドに敏感で高感度な大人の女性に絶大な人気のファッションブランドが新たに加わり、目的に合った服選びに対応する百貨店らしい提案型のショップが並ぶ。マネキンのコーディネートを見ているだけでもおしゃれセンスが磨かれそうだ。

ハイグレードな顧客満足をかたえる

高崎高島屋はグルーブの地方店の中でも外商部の売上が高いという特徴がある。本物志向で高感度な富裕層の顧客ニーズに、多彩なブランド力や組織力を生かした抜群の調達力で応えている。

5階のアートギャラリーでは、1週間ごとに様々なジャンルの作家が手がける作品が展示され、百貨店ならではの文化・芸術への深い見識ある提案が行われている。また、昔から王侯貴族に愛用されてきた「バカラ」をショップ化した際に、カウンターバーを設置してバカラのグラスでお酒を堪能するイベントを開催し、お酒の美味しさを引き出す造形美に目からうろここと好評を得た。

さらに、4階の紳士雑貨売場には

ダンヒルとモンブランが新たに加わり、考え抜かれたデザインとクラフツマンシップが紡ぎ出す逸品が陳列されている。まずは商品知識の収集と目の保養を兼ねて足を運んでみてはいかが。

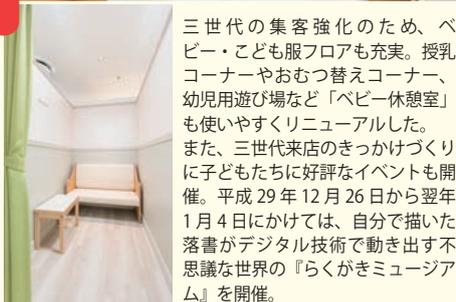
群馬県産の白小豆がつかないだ縁『とらや』が高崎にやってきた

ブランドオープンに合わせて、地下食品売り場では、室町時代後期創業の和菓子の老舗『とらや』が北関東初出店。黄色と黒の虎斑模様が、風を切って走る虎を思わせる特製羊羹『千里の風』の限定販売に行列ができた。

念願だった高崎高島屋と『とらや』の縁を結んだのは、白餡の原料

となっている群馬県産の白小豆だった。白小豆は気候に左右されやすく生産量が限られている希少原材料で、種まきから収穫までほぼ手作業で栽培される。すべて契約栽培で、独特の風味とさらりとした後味が特徴の独自の品種だ。とらやの白小豆栽培の歴史は古く、昭和2年(1927)に15代店主・黒川武雄氏が群馬県の利根郡農云(農協の前身)へ栽培を委託したことが始まりという。

高崎高島屋では、こうした新たなブランドやそれを支える産地の人々との縁を大切に産地支援や文化継承といった視点から、百貨店ならではの五感を駆使したものづくりの提案をこれからも続けていく。



三世代の集客強化のため、ベビー・こども服フロアも充実。授乳コーナーやおむつ替えコーナー、幼児用遊び場など「ベビー休憩室」も使いやすくリニューアルした。また、三世代来店のきっかけづくりに子どもたちに好評なイベントも開催。平成29年12月26日から翌年1月4日にかけては、自分で描いた落書がデジタル技術で動き出す不思議な世界の『らくがきミュージアム』を開催。

ユネスコ「世界の記憶」 上野三碑一般公開



上野三碑公開

3月9日(金)~11日(日)

●観覧：山上碑・多胡碑・金井沢碑

古代ロマンの 世界へ誘う



山上碑

多胡碑

金井沢碑



●上野三碑巡りバス (無料)

上信電鉄吉井駅を起点に、多胡碑、山上碑、金井沢碑をおよそ45分間隔で運行する。専用のラッピングバスで9人乗り。乗車無料。停留所は上信電鉄吉井駅・多胡碑(多胡碑記念館)・山上碑・山名駅(山名八幡宮)・金井沢碑。復路は金井沢碑から各停留所を経て吉井駅。
●第1便は9:00吉井駅発。
●最終の第8便は14:15吉井駅発。

ユネスコ「世界の記憶」に登録された「上野三碑(山上碑・多胡碑・金井沢碑)」は、1300年前の東アジアの文化交流を記す日本最古の石碑群として高い価値を得ている。

多胡碑は711年(和銅4年)3月9日に多胡郡がこの地域に建郡されたことを記念して建てられた。高崎市は、多胡碑に建郡の日として刻まれた「3月9日」を記念して、この日に近い週末に上野三碑の一般公開を実施している。

貴重な石碑を風化から守るため、普段は覆い屋の扉が閉められており、ガラス窓越しにしか観覧できないが、この一般公開日だけは特別に開扉され、石碑を直接観覧できる。これまで公開は一日だけだったが、「世界の記憶」に登録されて見学者も増えていることから、今回は三日間に伸ばした。なお、扉は開けるが、碑の保存のため、覆い屋の中への立ち入りは禁止となる。

●お問い合わせ：(一社)高崎観光協会 TEL.027-330-5333

EVENT

TAKASAKI CITY 第27回 はるな梅マラソン

3月11日(日) ※参加募集は終了しました。

●出発：榛名文化会館エコール
最初のスタートは、ハーフコースの9:45~



東日本最大の梅の産地を丸ごと満喫



東日本最大の梅の生産量を誇る高崎。榛名山南麓の関東平野を一望する標高140~390mの丘陵約300万㎡に広がる箕郷梅林。約10万本の梅が一斉に開花し、まるで雲海のように山肌を埋め尽くす。スケール感ほまさに絶景。梅祭り期間中は梅見茶会や物産販売、芸能ショーなどが行なわれる。

また、榛名山を眺望する榛名梅林は梅の里の風景が広がる。「榛名の梅祭り」では、梅林を散策しながらのスタンブラリー、梅千しの種飛ばしコンテスト、トテ馬車乗り放題、キャラクターショーなど、楽しいイベントが盛りだくさん。

マラソン大会も行われ、ハーフコースのほか、11km、5km、3km、2kmなどのコースがある。山間部ならではのアップダウンや梅の香が漂う梅林の中を駆け抜けるまたとないマラソン。賞品はもちろん梅尽くし。

- お問い合わせ：みさと梅まつり実行委員会(箕郷支所産業課) TEL.027-371-9065
- お問い合わせ：榛名の梅祭り実行委員会(榛名支所産業観光課) TEL.027-374-5111
- お問い合わせ：はるな梅マラソン実行委員会(榛名支所地域振興課) TEL.027-374-6715

TAKASAKI OPA

高崎オーパ1F



高崎じまん
TAKASAKI JIMAN

8:00~21:00



上野三碑ようかん



梅製品

高崎オーパ1階にある物販コーナー『高崎じまん』には、上野三碑のスイーツや梅製品など高崎土産にもってこいの逸品が揃っている。

●お問い合わせ：(一社)高崎観光協会 TEL.027-330-5333

ビッグイベント目白押し! (3月~7月)

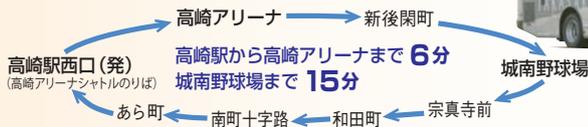


高崎アリーナ開催の主な大会

- 大相撲上州高崎場所〈観覧有料〉
4/15(日) ※チケット販売1月15日より一斉販売
●お問い合わせ: 実行委員会事務局 TEL.0800-800-2575
- 第72回全日本体操種目別選手権〈観覧有料〉
6/29(金)~7/1(日)

会場へはシャトルバスのご利用が便利

「高崎アリーナシャトル」がおおよそ15分間隔で1日55便運行。
始発は8:00発 最終便は21:30発
●運賃: 一般100円、小学生以下50円。



高崎アリーナ

(高崎市新体育館)

●女子レスリングワールドカップ 3月17日(土)・18日(日)

メダリストを多数輩出し、日本のお家芸ともいえるレスリング。今大会は、日本、ベラルーシ、中国、モンゴル、アメリカ等、昨年8月にフランス・パリで行われた世界選手権の上位8ヶ国が出場する。

〈観覧無料〉

●第49回全国ミニバスケットボール大会 3月28日(水)~30日(金)

小学生のバスケットボールの祭典『全国ミニバスケットボール大会』。各都道府県協会から推薦された男女各1チームと、近畿ブロック推薦の男子1チーム、北海道ブロック推薦の女子1チームを加えた男女各48チームが出場。

〈観覧無料〉

●お問い合わせ: 高崎アリーナ TEL.027-329-5447

Takasaki
Film
Festival 32nd

第32回 高崎映画祭

3月24日(土)~4月8日(日)

- 上映会場: 高崎市文化会館 / 高崎シティギャラリー
高崎電気館 / シネマテークたかさき
- 授賞式: 3月25日(日) 会場: 群馬音楽センター

地方映画祭の草分けとして31年



地方でなかなか観られない映画を観たい、観せたいという動機から始まった高崎映画祭が、地方映画祭の草分け的存在として走り出したのが1987年。スクリーン体験を大事に、映画の醍醐味を味わってもらいたいという意志がプログラムに込められている。授賞式にはその年の映画界を代表する監督や俳優陣が壇上にずらりと並び、華やかだ。

また近年、高崎では映画撮影が盛んに行われており、高崎映画祭では、そうした高崎から生まれた映画を積極的に紹介する部門も立ち上げた。監督・キャストを招待してのトークイベントや、様々なコラボレーション企画もある。高崎の春を、映画と共に楽しんで。

●お問い合わせ: 高崎映画祭 TEL.027-326-2206

EVENT



ふるさと祭り東京2018

1月12日(金)~21日(日)

●東京ドーム

高崎の自慢の味で出店!



「日本のまつり・故郷の味」をテーマに10回目の開催となる『ふるさと祭り東京2018』。毎年40万人もの人出で賑わう食の祭典に、「開運たかさき食堂」が今年も出店。テレビ番組などの後押しもあって、「焼きまんじゅう」の香ばしい匂いに、行列ができるのも必至。

今回は、昨年秋季に高崎駅西口の大規模商業施設「OPA」にオープンした「高崎じまん」(1F)・「開運たかさき食堂本店」(7F)と力を合わせての出店で、内容もさらに充実。パスタ、もつ煮、乳製品など: 高崎の味覚を力強く発信する。

●お問い合わせ: (一社) 高崎観光協会 TEL.027-330-5333

EVENT

EVENT



高崎の正月名物「つと豆腐」

豆腐職人が伝える伝統の不思議食材



ある。レアであるがゆえに、つと豆腐を食べたいと関心を持つ人が増えている。つと豆腐の形は、ちくわ、ナルトで、ジャンル分けするなら高野豆腐に近

い。切ると断面には麩のように小さな穴(す)があつて、豆腐とは違うイメージだ。高級食材ではなく、価格も一本数百円とあったところ。初めて手にする人は、怪しく不思議な物を買ってしまったと感じるかもしれない。つと豆腐の「つと」は、「苞」という字で、わらを束ねたもの。納豆を包んでいたわらの束である。つと豆腐の作り方は、豆腐を棒状にして、つとで巻いて固く締めたものだが、この過程で豆腐に「す」が入り、固さ加減の調整が難しい。雑煮のだしをたっぷり含んだ食感、豆腐の味と香りが、ほのかにじんわりと口の中に広がってくる味わいは、豆腐職人の技のたまものといえる。豆腐店の親方が納得しないと、せっかくなつと豆腐を全部捨ててしまつと

か、こだわりを持った職人らしい逸話も伝わっている。江戸時代から伝わる高崎豆腐の伝統豆腐屋さんは懐かしい昭和の風景として記憶に残る。「トコフ」と聞こえるラッパの音を響かせ、自転車で路地を回ってきた。「とうふやさくん」と声をかけて鍋などを持って買いに駆け寄ったものである。豆腐屋さんの店の中をのぞき見ると、冬の早朝でもバシバシヤと水を使つて作業をしていた姿が印象的だった。

高崎における豆腐の発祥など詳しいことはわからないが、「つと豆腐」は、福島県会津地方に伝わる郷土食で、高崎城へ献上されたことでまちなかに伝わったとされ、城下町文化の名残といえる食材だ。少なくとも、300年前の江戸時代の元禄期(1700年頃)には、高崎城下にて7店の豆腐屋が営業し、その内、3店が「つと豆腐ゾーン」にあった。高崎には古くから豆腐商組合があつて、15年ほど前にも高崎のまちなかに豆腐店は、江戸時代と同じ7店ほどあつたので、庶民の食生活と豆腐のつながりは深いといえる。明治時代に埼玉から移つて開業したという豆腐店では、その当時に既に高崎ではつと豆腐が正月の定番になつていたので、さっそく作つて売つたといつことである。

高崎の「つと豆腐ゾーン」に住む人にとって、正月のつと豆腐は欠かせないもので、12月の中旬を過ぎた頃には、行きつけの豆腐店につと豆腐の予約を入れる。料亭や旅館でも、正月の食材として使つていたといふ千本の注文を受けていたといふ豆腐店もあつた。つと豆腐の製造工程は思つ以上に重労働で、短期間に大量に作るので負担も大きく、職人さんの高齢化が進むにつれて、高崎伝統のつと豆腐が失われていく心配もある。

つと豆腐は、斜めに輪切りにすると小判型になるので、小判豆腐とも言われたそう。雑煮に入れる時も、小判型に切つて使うのが一般的だ。酒の肴で、わざわざ醤油でそのまま食べるのもいい。

※季節になると、まちなかの豆腐屋さんで購入できる。

●豆腐職人の粹「つと豆腐」

歳の瀬になると高崎市内の豆腐店で、「つと豆腐」という変わった豆腐が売り出される。正月の雑煮用の食材で、店先に並ぶ期間も年末の十日間程度と短く、エリアも旧高崎城下の古い商家が立ち並んでいたあたりに偏つており、「つと豆腐ゾーン」となっている。季節限定、地域限定のレアアイテムで、正月には欠かせない高崎の伝統食材である。レアであるがゆえに、つと豆腐を食べたいと関心を持つ人が増えている。

高崎の「つと豆腐」は、「苞」という字で、わらを束ねたもの。納豆を包んでいたわらの束である。つと豆腐の作り方は、豆腐を棒状にして、つとで巻いて固く締めたものだが、この過程で豆腐に「す」が入り、固さ加減の調整が難しい。雑煮のだしをたっぷり含んだ食感、豆腐の味と香りが、ほのかにじんわりと口の中に広がってくる味わいは、豆腐職人の技のたまものといえる。豆腐店の親方が納得しないと、せっかくなつと豆腐を全部捨ててしまつと

高崎の「つと豆腐ゾーン」に住む人にとって、正月のつと豆腐は欠かせないもので、12月の中旬を過ぎた頃には、行きつけの豆腐店につと豆腐の予約を入れる。料亭や旅館でも、正月の食材として使つていたといふ千本の注文を受けていたといふ豆腐店もあつた。つと豆腐の製造工程は思つ以上に重労働で、短期間に大量に作るので負担も大きく、職人さんの高齢化が進むにつれて、高崎伝統のつと豆腐が失われていく心配もある。

高崎の「つと豆腐ゾーン」に住む人にとって、正月のつと豆腐は欠かせないもので、12月の中旬を過ぎた頃には、行きつけの豆腐店につと豆腐の予約を入れる。料亭や旅館でも、正月の食材として使つていたといふ千本の注文を受けていたといふ豆腐店もあつた。つと豆腐の製造工程は思つ以上に重労働で、短期間に大量に作るので負担も大きく、職人さんの高齢化が進むにつれて、高崎伝統のつと豆腐が失われていく心配もある。