



観 光  
K A N K O  
た 力  
T A K A S A K I  
さ ぎ

夏  
2022

vol 159



初夏の川沿いをめぐる  
烏川探訪





観光

初夏の川沿いをめぐる

# 烏川探訪



ふるさと高崎を流れ、古来より人々に親しまれている烏川は利根川水系の一級河川。水源は高崎市倉渕町の鼻曲山で、生まれたばかりの水の滴たちが清き流れを生み、榛名山の西と碓氷丘陵の東の斜面境を東南方向に流れ、平野部に入ると碓氷川、鑄川、神流川の西毛の三大河川と合流し、利根川へ流れ込み、そして海へ。流域面積 470km、延長 61.8km。

この烏川の壮大なる水の旅は緑豊かな自然を育み、人々の暮らしを潤します。



## ● わらび平森林公園 キャンプ場

倉渕町川浦にあるキャンプ場で標高1,100メートルの大自然の中でファミリーから本格的なキャンプ派まで気軽にアウトドアを満喫できます。バーベキューやマス釣り、ハイキングなど体験施設も充実しています。

高崎市倉渕町川浦 27-9  
TEL 027-378-3761  
受付時間 9:00 ~ 16:00  
<http://warabidaira.com/illustr-map/>



Google マップ

北欧のシャトーやスペインのパラドールを思わせる高級感のある重厚な建物で、今年で35周年を迎えました。ここでしか食べられないイワナ、アカマス、最高級ニジマスのギンヒカリもご堪能いただけます。

高崎市倉渕町川浦 27-80  
TEL 027-378-2333  
受付時間 8:00 ~ 20:00  
<http://www.hamayu.org>



Google マップ

—温泉の効能—

保湿効果、お肌の引き締め効果、弾力性を高める効果 ほか

## ● はまゆう山荘



茶褐色の温泉は  
県内唯一の  
含鉄泉



## ● 道の駅「くらぶち小栗の里」

販売店舗のふるさと市場では、倉渕で育ったお米や新鮮な農産物・加工品を販売しており、食堂では、旬の食材を活かした郷土料理などを提供しています。

高崎市倉渕町三ノ倉 296-1  
TEL 027-384-8282  
販売店舗 ふるさと市場  
【営業時間】 9:00 ~ 18:00  
食堂 おもてなし処 小栗  
【営業時間】 11:00 ~ 14:00  
休憩コーナー・屋上デッキ  
【開設時間】 24 時間利用可能



Google マップ

● 榛名湖オートキャンプ場  
● 榛名湖温泉ゆうすげ元湯



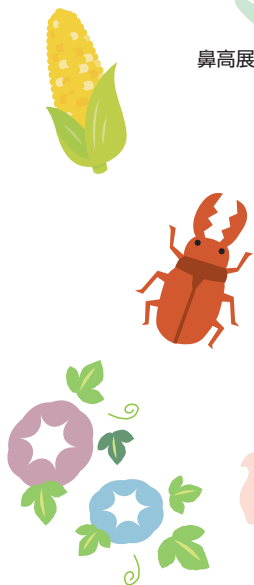
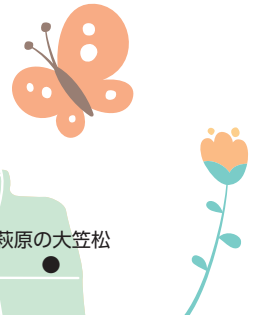
# 烏川のれきし



江戸時代、幕府は中山道の整備を強化し、街道の宿場町を中心に文化・産業・経済が発展しました。城下町として発展した高崎には五街道の一つである中山道が通り、さらに五街道に次ぐ主要道の三国街道の起点となったことから宿場町としても栄えました。

とりわけ利根川水系は日本きっての内陸水路として栄え、烏川をはじめとした支川の沿岸には、荷を下ろす河岸が数多く設けられ、中山道の宿駅である倉賀野宿には利根川・烏川舟運の拠点である倉賀野河岸があり、上信越と江戸を結ぶ物資輸送の中継地点として繁栄しました。

名前の由来は水源の地形が唐臼（中国の臼）に似ており「カラウス川」と呼ばれたとの説や傷ついた日本武尊を烏が現在の烏川水源に導いて救った伝説など、烏川の名の由来には諸説あります。



## 倉漕三二情報

相間川温泉は、この辺りでは珍しい黄褐色の温泉。泉質はナトリウム、カルシウム、塩化物強塩の温泉です。  
● 相間川温泉ふれあい館  
高崎市倉漕町水沼 27 TEL027-378-3834



—温泉の効能—  
神経痛、筋肉痛、関節痛、切り傷、やけど、冷え性、慢性皮膚病 ほか



おすすめスポット！

# 榛名 地域



おすすめ  
グルメ



## ● 悴田梨園のソフトクリームとフレッシュジュース

旬のフルーツを使ったソフトクリーム。果実をそのまま使用しているので、口の中でフレッシュな果物の香りがはじけます。



## ● 悴田梨園

150年続く老舗の梨園です。梨やブルーベリー、プラム、桃なども栽培していて、季節にあわせて旬のフルーツをいただけます。新しく「梨園カフェ」もオープンし、フレッシュな果物を使ったソフトクリームもオススメ。

高崎市下里見町 1153  
TEL 027-343-5825  
【カフェ営業時間】  
10:00~17:00

【定休日】水曜日・木曜日  
※フルーツ収穫シーズンは無休  
<https://kaseda-nashien.com>



Google マップ



## ● JAMCOVER VILLAGE (ジャムカバー ヴィレッジ)

高崎市下室田にある雑貨やお菓子を販売するお店です。

お菓子やフードを販売するおやつ棟、世界の珍しい雑貨を販売する雑貨棟、その他にアトリエ棟があり、敷地内にある焼き菓子研究所では、地元の材料や素材にこだわった、とっても可愛い焼き菓子を手作りしています。

高崎市下室田町 1686  
TEL 027-384-4470

【営業時間】  
雑貨店 10:00-18:00  
おやつ店 10:30-17:00 (土日祝 -17:30)  
【定休日】なし  
<https://www.jamcover.com>



Google マップ



◀ 焼き菓子研究所の  
手作り焼き菓子

## 榛名ミニ情報

梅は東日本一の生産量、梨は県内一の生産量を誇っています！梨といえば、「里見の大ナシ」という推定樹齢130年の大きな梨の木があります！



鳥川カフェ  
KARASUGAWA CAFÉ

店内の鳥川沿い一面はガラス張りになっており、高崎の四季折々の景観が楽しめます。カフェのメニューは地産地消をコンセプトに地元食材をふんだんに使った料理を堪能できます。

高崎市下豊岡町 656-3  
TEL 027-327-7722  
【営業時間】10:00~17:00 (LUNCH 11:00~15:00)  
【定休日】水曜日・隔週火曜日 (祝日は営業)  
<https://www.dan-b.com/karasugawacafe/>





おすすめスポット！  
**高山崎**  
 地域



Google マップ



● 烏川かわなか緑の広場

ゴルフ場跡地をそのまま再利用した全国でも珍しい緑地公園で、約10ヘクタールという広大な敷地には遊具エリアとカフェが併設されています。

中でも遊具エリアにはアスレチックタイプの大型遊具や回転式遊具など、様々な遊具が設置されており、小さいお子さんでも安心して遊べることから、週末になると多くの家族連れで賑わいます。入場は無料で駐車場やトレイも完備され、リードを使用した犬を散歩させることができます。

旧クラブハウスがカフェになった「烏川カフェ」では、緑美しいロケーションを眺めながら、地元高崎産の食材を使った多彩なメニューが味わえます。



**pickup!**



● 野菜カレー

地元の野菜を使った野菜カレー。スパイスのきいた夏にぴったりのカレーです。

750円(税込)



● 卵太郎のたまごサンド

高崎市下里見町にある三喜卵太郎の卵をふんだんに使ったサンドイッチ。サンドされた厚焼き卵はフワフワなのにボリューム。こちらのメニューはテイクアウトも可能です！

800円(税込)

● ランチタイム  
 サラダ & スープ付



ランチドリンク  
 220円(税込)～

## 幻想的な光の世界へ...高崎のホタル鑑賞

ホタルの舞う風景は子供達に残していきたい風景のひとつ。

都市化が進み、今では限られた場所で見ることができなくなっていました。

かつてホタル鑑賞は日本各地で親しまれた夏の風物詩。ホタルが舞いながら放つ、幻想的な光に命と自然の大切が学べます。

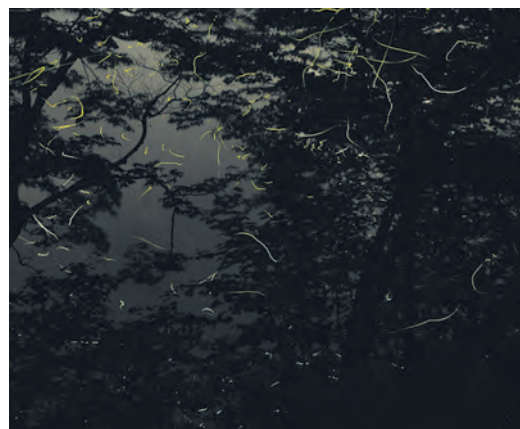
さあルールを守ってホタル鑑賞へお出かけしましょう。



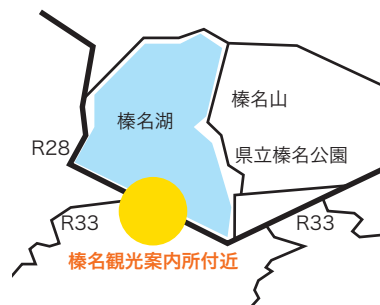
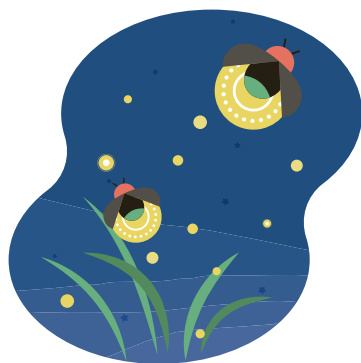
### 榛名湖の美しい星空と ホタル舞う幻想的な光景に出会える体験ツアー

榛名湖の夏の夜は涼しい風が湖面を渡り、静かな闇夜に包まれます。夜空を見上げると美しい星空が広がり、森の木立に目を向けるとたくさんのホタルが飛んでいる…。夜の湖畔に広がる、幻想的で美しい景色を楽しめる体験ツアー、それが『ホタルナイト&ウォーク』。榛名湖旅館組合に加盟している旅館やホテルの宿泊者を対象に無料で参加でき、この景色に魅了された多くのリピーターが参加しています。開催期間はホタル鑑賞がピークを迎える7月10日から約2週間で、各宿泊先のフロントで申し込みます。ホタルの鑑賞エリアである榛名湖観光案内所までのアクセスはバスでの送迎や徒歩での場合もあり、宿泊施設によって異なります。所要時間は約15分から30分で家族連れでも安心してホタル鑑賞を楽しむことができます。

標高1100メートルの湖に生息するホタルを見られるのは日本でも珍しく、ホタルが舞いながら放つ幻想的な光はまるで天然のイルミネーション。夜空には美しい星空、ホタル舞う幻想的な光景は夏にしか出会えない榛名湖の感動風景です。



- 鑑賞期間:毎年7月上旬～7月中旬 ○鑑賞時間:20時～20時30分ぐらい
- 鑑賞エリア:榛名湖観光案内所付近 ○ホタルの種類:ゲンジボタル(自然繁殖)
- 申し込み方法:宿泊施設のフロントで受付
- 参加料金:無料



お問い合わせ:榛名湖旅館組合  
TEL027-374-9107(旅館高原)



## 音楽のチカラで響き合う

### 第33回 高崎音楽祭

10月1日(土)～16日(日) 会場:高崎芸術劇場 / 高崎市文化会館

高崎の秋を彩る「高崎音楽祭」が開催されます。1990年から続く「音楽のある街高崎」を象徴するイベントとして世代を超えて人気を誇る音楽祭だけに、今年も多彩なジャンルのアーティストが集い、10月1日(土)～16日(日)の16日間にわたって大きな感動を与えてくれます。

今年はメイン会場となる高崎芸術劇場に加え高崎市文化会館でも開催され、高崎だから叶うアーティストとのコラボが実現しステージを熱く盛り上げます。出演するアーティストも通常のツアーではなかなか観られない、スペシャルなステージを繰り広げ、これまでにない新たな一面が発見できるはず。今年で33回目を数える高崎音楽祭の中で、特に注目したい公演が『熱帯JAZZ楽団 with 南国ディーバ』。



NORA



夏川りみ



谷村新司



熱帯JAZZ楽団

カルロス菅野が率いる高崎音楽祭が生んだラテンジャズバンド「熱帯JAZZ楽団」と、ゲストボーカルに「涙そうそう」の夏川りみと「オルケスタ・デ・ラ・ルス」のノラを迎え豪華なステージをお届けします。

また『西本智実指揮イルミナートフィルハーモニーオーケストラ』では、世界の名門オーケストラと共演し、女性指揮者の第一人者である西本智実が高崎芸術劇場で初めてタクトを取る姿は必見です。

高崎音楽祭に初登場となる谷村新司は『谷村新司トーク&ライブキャラバン ココロの学校』で歌とトークのスペシャルライブをお届けします。

さらに高崎市出身で奈良県正倉院に伝わる雅楽器・笙の演奏者として世界的に活躍している東野珠実による『甦る古の響き』は、千数百年の眠りからよみがえった雅楽器の響きが会場を優しく包みます。

この他にも合計17組のアーティストが高崎音楽祭に登場し、多彩な共演が盛りだくさん。音楽のチカラと感動を届ける高崎の秋を是非、お楽しみください。



西本智実



東野珠実

#### 【チケット販売】

- インターネット…(高崎芸術劇場メンバーズ)7月28日(木)午前10時発売
- 電話…TEL.027-321-3900(高崎芸術劇場チケットセンター)  
7月29日(金)午前10時から受付
- 窓口…同センター、市プレイガイドで7月30日(土)午前10時発売

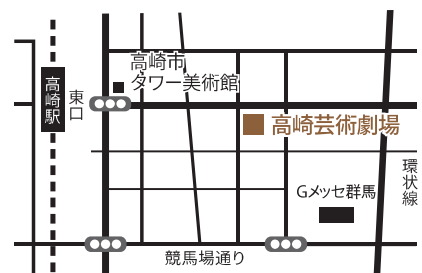
■ 公演内容など詳細はホームページにてご確認ください。

● お問い合わせ  
高崎音楽祭事務局 TEL.027-322-9195  
<http://www.takasakiongakusai.jp>



#### 【主な公演】

- 東野珠実 甦る古の響き  
日時:10月1日(土)午後2時開演 会場:高崎芸術劇場 音楽ホール【全席指定 ¥4,000】
- 西本智実指揮イルミナートフィルハーモニーオーケストラ  
日時:10月2日(日)午後4時開演 会場:高崎芸術劇場 大劇場【全席指定 ¥5,000】
- 熱帯JAZZ楽団 with 南国ディーバ  
日時:10月7日(金)午後7時開演 会場:高崎芸術劇場 大劇場【全席指定 ¥5,500】
- 谷村新司 トーク&ライブキャラバン ココロの学校  
日時:10月8日(土)午後3時開演 会場:高崎市文化会館【全席指定 ¥6,000】



自家焙煎  
珈琲の店

# きゃらばん

一度飲んだら忘れられない記憶に残るコーヒー

**PICK UP** } ●マンデリン 600円(税込)

## 最上級のストレートコーヒーが堪能できる珈琲店「きゃらばん」

香り高い自家焙煎珈琲が楽しめる珈琲店として、半世紀近く経った今も多くの人に愛され続けられ、オーナーである園部 恵さんが淹れる本物のコーヒーを求めて、全国から多くの常連さんが訪れています。園部さんが会社員時代、富岡市から高崎市へ通勤していました。当時、高崎駅の0番線のホームにはコーヒースタンドがあり、毎朝トーストとコーヒーを食べて出勤していたそうです。ある日、いつもと同じメニューを注文し、その時飲んだコーヒの味が忘れられず“全国を巡れば究極のコーヒーに出会えるかもしれない”そんな思いを抱き、勤めていた会社を辞めてトラック運転手に転職したそうです。豆の状態、コーヒーを淹れる人、それを飲む園部さんご自身の体調、この三つのバランスが最高の状態で整ったコーヒーがまさに園部さんのその後の人生を変える「運命の一杯」だったのです。「運命のコーヒー」と出会い、いつか珈琲店を開きたいと夢を抱きながら、妥協のない一杯を研究し、店をオープンしたのが1976年。自分の舌と独学で技術を磨き、次第に納得のいく豆を焼けるようになったそうです。

## 豆の命を引き出す、珈琲焙煎の達人

きゃらばんではマンデリンやグアテマラ、ブルーマウンテン、キリマンジャロなど約30種類ほど取り揃え、焙煎に始まる全ての工程を園部さん自ら行っています。産地によって焙煎の方法を変え、酸味が消える瞬間に火を止めるからこそ、温かくても冷めても酸味のないコーヒーが味わえます。200度の低温でじっくり自家焙煎した後、専用のビンに密封し10日間程熟成させていきます。熟成することによって焙煎による焦げ臭さが和らぎ、コーヒーのうまみが引き出されます。

## 最高の豆には、最良の淹れ方で

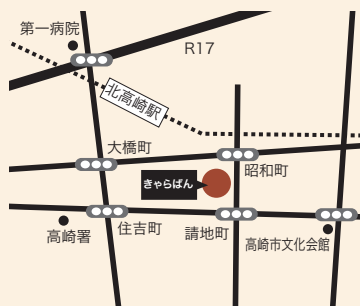
コーヒーを抽出するメソッドにも徹底したこだわりぶり。ドリッパーに欠かせないステンレスの枠から手作りし、特注の厚手の手縫の



ネルで1杯ずつネルドリッパーで淹れ、80度前後の低温のお湯を中心にゆっくりと注ぎ、特注の厚手ネルに蒸されながら一滴一滴と落ちていくことで、豆本来の味が際立ちます。丁寧に淹れたコーヒーは雑味がなく、まろやかで透明感があります。口に含むと最初にふよかな香りがたちのぼり、やがて豆の甘みを感じられ、そして心地良い苦味が追いかけてきます。香り、甘み、苦味へとうつりゆく。まさにこれこそがきゃらばんのコーヒー。こうして淹れられたコーヒーを飲み干すとカップの底にはコーヒーの跡が残っていないのがわかります。雑味のないコーヒーであることの証なのです。

## プロのバリスタが提供する、最上級のストレート珈琲

珈琲豆は粗挽き、中挽き、細挽きなど、好みに応じてその場で挽いてもらえます。生豆だけでも2トンもの量を仕入れて販売している珈琲店は全国的にも珍しく、一級品の珈琲豆を購入して自宅でのコーヒーも楽しめますが、きゃらばんを訪れたら、やはり園部さんが淹れるコーヒーを飲んで欲しい。最上級ストレート珈琲を提供するプロのバリスタである園部さんが淹れるコーヒーは、ひと味もふた味も違うことを実感できるはず。全てにおいてこだわりぬいたコーヒーは、一度飲んだら忘れられない記憶に残る美味しさが広がります。



## 【自家焙煎珈琲の店 きゃらばん】

- 高崎市昭和町 209
- 営業時間：10:00～20:00
- 定休日：月曜日・火曜日
- 電話：027-323-4670
- 駐車場：10台

コーヒー豆も販売しています。  
100g 540円(税込)より

<http://www.caravan1976.com/>



高崎観光協会 会報 夏号 Vol.159 令和4年7月1日発行

発行 一般社団法人 高崎観光協会  
高崎市八島町222(高崎モンレー2階) Tel.027-330-5333  
<http://www.takasaki-kankoukyukai.or.jp>

制作 荒瀬印刷株式会社

SUMMER  
2022

Kankou Takasaki / PAGE. 08