

高崎

秋号
Autumn
VOL.148

2019



メイド・イン・タカサキの
「高崎じまん」

TAKASAKI



Made in Takasaki

メイド・イン・タカサキの「高崎じまん」

野菜、農畜産物加工品、お菓子、パン、麺、お酒、クラフトなど、地域の人々の知恵や想いが詰まった特産品は、高崎ならではの気候・風土・歴史・産業などを雄弁に物語っている。そんなメイド・イン・タカサキがそろった「高崎じまん」は、高崎の魅力を発信するアンテナショップ。観光客はもちろん、地元民にも足を運んでほしいスポットだ。

高崎の旅の思い出を記憶に刻み、家族や友人にお裾分けして喜ばれる高崎みやげや、普段の暮らしの中で、いつしか愛用品になっていたり、食卓の必需品になっていたりするものを見つけることができる。

ワクワクと愛着がわくクラフトマンの手仕事

高崎に暮らすクラフトマンの手仕事には、地元の風景が織り込まれている。



●お砂糖袋のトート BAG 3,300円 (税込)
《森乃手仕事家》高崎市箕郷町下芝 531-4 (店舗兼工房)

柿渋を塗布して天日干しにすること4回。表と裏で計8回。その後、裁断、縫製、鋳打ちと丁寧な手仕事で味わい深い品に。柿渋の使用で独特の風合いがでるうえ、撥水性、防腐蚀性、強度もアップ。街歩きに、インテリアに、素敵に使ってほしい。



●コトリ (中) 1,300円 (税込)
《NORTH WIND 木村明》高崎市飯塚町

高崎映画祭の受賞者に贈られる女性をモチーフにしたトロフィーも手がける木村明さん。日本のスタジオグラスワークの草分けのクラフトマンが、親しみと遊び心で作るコトリは全10色。



●ペットボトルホルダー イタリアンレザー (牛皮) 1,650円 (税込)

●ポチッとキーホルダー (ストレート) 1,760円 (税込)

《岡村鞆製作所》高崎市台町 4-16 (店舗兼工房)

高速道路サービスエリアなどでも大人気の同店の革製小物。ポチッとキーホルダー(6色)は、ボタンの中央をポチッと押して初めてボタンが外れる仕組み。ペットボトルホルダー(3色)はリュックやベルトなどに装着すれば、水分補給もおしゃれにラクラク。



高崎サウンドをそのまま体感 “音楽のある街” 生まれのヘッドホン

木を大胆にあしらったデザイン
のヘッドホン「T301」。企画
したのは高崎市が設立したレコー
ディングスタジオ「TAGO STUDIO
TAKASAKI」を運営する、作曲家の
多胡邦夫さんだ。

高崎駅西口から徒歩5分、浅間
山の溶岩をあしらったスタイリッ
シュな建物がタゴスタジオだ。その
溶岩も含め木材や漆喰など自然素
材を録音室の壁面に多く取り入れ
るこだわりで、自然な音が響くスタ
ジオ環境を創り出している。

その音の響きは大手アーティスト
やエンジニアに「ロサンゼルスのス
タジオと同じ音がする！」言われ
るほど。吸音材を多用し、音の
響きを抑えたスタジオが多い中、タ
ゴスタジオの自然な響きは別格と
認めるミュージシャンも多い。タゴ
スタジオで制作されたCDには、ま
ぎれもなく「高崎ならではの音」が
収録されている。

その一方で、多胡さんは迫力ある
音を出すため低音を強調したヘッ
ドホン・イヤホンが市場にあふれ、
「ミュージシャンが本当に届きたい
音」がリスナーに届いていない、と
いうもどかしさを以前から抱いてい

た。それは、無農薬で丹精込めて
作った新鮮な野菜の美味しさを味
わってほしいという農家さんの想い
にも似ている。

そこで多胡さんはスタジオ開設
を機に、オリジナルヘッドホンの開
発に乗り出した。2年の開発期間
を経て2017年に発表されたのが
「T301」。そして、新たに発売され
る「T302」はイヤホン型。携行性
と遮音性を高め、外出先でもスタ
ジオで創り上げた音を気軽に楽し
める。「若い人の自宅にはCDを聴
くオーディオ機器がない人が多い
ので、このイヤホンとスマートフォ
ンをつないで、ミュージシャンとエ

ンジニアが苦心して生み出した音
に感動してほしい」と話す。スマー
トフォンで使用したときの音質にも
「T302」と「T301」はこだわり、
製品の出荷時には多胡さんの耳で
音質を一台一台チェックするという
徹底ぶりだ。

“音楽のある街高崎”で生まれ育
ち、暮らす作曲家の多胡さんが、
1年半の開発期間をかけ、音楽へ
の情熱を具現化させたイヤホン。タ
ゴスタジオでは試聴もできるので、
ぜひ、自分のスマートフォンを持ち
込んで、音の違いを体験してもらい
たい。



スタジオプロデューサー
多胡 邦夫氏



●ヘッドホン T3-01 54,000円 (税別)

●イヤホン T3-02 38,800円 (税別)

製品名の「T3」とは、タゴスタジ
オ、高崎、そして設計・生産を担当
し、高崎に本社がある株式会社トク
ミの頭文字からネーミングされた。

ほっこりにっこり お茶うけにピッタリ

●観音最中 10本入り 900円 (税込)

《観音堂》高崎市中紺屋町 22-1

白衣大観音をかたどった観音最中。しっとりした皮の中には小豆餡、ゴマ餡がぎっしり。先代の店主と縁のあった「モチモチの木」で知られる滝平次郎の版画が印刷された包み紙も印象的だ。



●しょうが糖 540円 (税込)

《横山製菓・芳房堂》高崎市貝沢町 1069

四季折々の自然の恵みを生かした伝統の甘味。甘さの中にも生姜本来の辛味が生きた大人好みの味。寒い季節には紅茶を注いでジンジャーティーに。



●うめ糖 216円 (税込)

《横山製菓・芳房堂》高崎市貝沢町 1069



大粒の梅を2週間ほど砂糖漬けにして、火にかけじっくり蜜を染み込ませることで、甘露煮のようにしっとり柔らかい。豊かな青梅の風味が感じられる一品。



●干し芋 紅はるか 600円 (税込)

《村上滋養農園》高崎市箕郷町東明屋 266-2

甘味が増すステビア農法と、光合成の強化で品質が向上するクロレラ栽培で育てた紅はるか、上州の木枯らしで干し甘く仕上げた干し芋。歯ごたえ十分で子どものおやつに最適!



●高崎地粉クッキーシリーズ (80g) 400円 (税込)

(シナモンチョコビスケット / 酒粕クッキー)

《レガーロ×レガーレ》高崎市榛名町下里見 1701-1

高崎産の有機小麦をベースに、チェダーチーズのような熟成した風味が際立ち、黒コショウがきいてお酒のおつまみにも合う酒粕クッキー。また、チョコレート不使用で、濃厚かつバターな風味のビスケットは、シナモンの香りが後を引く。卵・乳製品不使用。

●ドライベジタブル ミディトマト (10g) 378円 (税込)

《となみ農園》高崎市倉沢町川浦 1176-1

中玉トマトを低温でじっくり乾燥。フルーティーな香りと緑のゼリー部分も残した美しい仕上がり。中玉トマトのおいしさと栄養が詰まっています、そのまま食べても、パスタやサラダの彩りにしても◎



いつでもどこでも携帯おやつ

乾燥させることで美味しさと栄養をギュギュッと濃縮。いつでもどこでも自然を丸ごと味わえ、料理のアクセントにもなる。

●ケープグーズ (ドライ食用ほおずき) 880円 (税込)

《森農園》高崎市倉沢町権田 2914-1

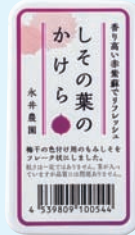
世界には100種以上の品種があるポピュラーな野菜の「食用ほおずき」。高糖度でベリー系の酸味、南国のフルーツのような芳醇な香りが特徴。そのままでも、サラダやデザートに添えてもいい注目のパワーフード。



●和梨のドライフルーツ (35g) 580円 (税込)

《榛名倶楽部》高崎市下里見町 1231-1

榛名地区でしか栽培していない「はるな」という品種を独自製法でソフトドライに。甘味が凝縮され、地元野菜や生ハム、チーズなどに添えれば、ちょっと贅沢な一品のできあがり。



●ドライ梅フレーク「梅干しのかけら」(7g) 324円 (税込)

●乾燥もみしそフレーク「しその葉のかけら」(5g) 324円 (税込)

《永井農園》高崎市箕郷町富岡 1350

「梅干しのかけら」は、梅と塩のみで作った梅干しを乾燥させフレーク状にしたもの。サラダやパスタに振りかけたり、天ぷらの衣に混ぜたりするのがおススメ。「しその葉のかけら」は、独特の深みのある香りを熱々のご飯や、おにぎりに。夏季は熱中症対策に最適。

いつもの食卓を美味しく変える逸品

「高崎そだち」ブランドを支える、こだわりの農産物を素材に生まれる逸品は、いつもの食卓においしい変化を届けてくれる。

A 梅塩 (35g) 540円 (税込)

《榛名倶楽部》高崎市下里見町 1231-1

高崎の梅パウダーとミネラル豊富な丹後の海の塩を合わせた梅塩。お肉のグリルや天ぷらとの相性抜群。

B 梅タルミツ星ソース 648円 (税込)

《大利根漬》高崎市本郷町 150-1

榛名山麓産「白加賀梅」を使用した、カリッとした食感とさっぱり味のカリカリ梅が入ったタルタルソース。見た目にもピンク色で食卓が華やか。

D サンドラゴントマトジュース 500ml 980円・180ml 380円 (税込)

《ドラゴンファーム》高崎市寺尾町 1836

糖度が高く甘みと酸味のバランスが良いサンドラゴンミニトマト 100%、食塩無添加のジュース。高糖度で料理にもソースとして使用できる。家族みんなで愛飲したい。トマトジュースは苦手という人にもオススメ。

C 梅ゆずミツ星たれ 648円 (税込)

《大利根漬》高崎市本郷町 150-1

カリカリ梅のチップの食感、ゆずの風味と胡麻のピリッと感、青唐辛子の辛さが癖になる。保存料・合成着色料不使用。肉や白身魚、豆腐、鍋料理にも合う万能ダレ。

E 玄米お米ヌードル (細麺・平打ち麺) 390円 (税込)

《こまつ農縁》高崎市箕郷町富岡 1691-3

伊勢神宮の御神米として捧げられるイセヒカリを化学肥料や農薬、除草剤不使用で栽培。玄米を原料にした「お米ヌードル」は、もちりとした食感とのと越しの良さ抜群。パスタやラーメンの代わりに使える。お鍋料理のメとして、そのまま入れても絶品。



家庭で味わえる本格派



CAFE 高崎じまん
(開運たかさき食堂本店)

高崎オーパ7F
営業時間：11:00～23:00
(L.O. 22:00)

高崎ならではの食材を使ったメニューが揃う

※ラーメン・テーは、高崎オーパ7Fにある「CAFE 高崎じまん」でも味わえる。

● Ramen Teh ラーメン・テー (2食分) 1,700円 (税込)

《関オリーブスロービー》高崎市本郷町 66-1

シンガポール・日本・フランス合作映画『家族のレシピ』から生まれたオリジナルヌードルの「ラーメン・テー」。シンガポールの肉骨茶(バクテー)と日本のラーメン、両国のソウルフードが融合した味。高崎ロケを縁に誕生した、高崎産の食材を使用した冷凍ラーメンセット。



● 上州地鶏らーめん (2食分) 680円 (税込)

《旬鳥甚》高崎市嘉多町 15-5

長年地元の飲食店に新鮮な鶏肉を供給してきた「鳥甚」が、シャモ系品種の上州地鶏を素材にラーメンを開発。地鶏のひき肉を炊き込み、シンプルに塩で仕上げた「旨塩スープ」は、あっさりした味わいながらも地鶏のうま味が凝縮され深い甘みとコクがある。

開運パワー全開！ だるまの産地のだるま市

高崎だるま市

高崎だるま市

2020年1月1日(水・祝)・2日(木)

10:00 ~ 16:00

●高崎駅西口駅前通り



高崎だるま市は、縁起だるまの名産地らしく、元日から盛大に開催される。会場では、新年の福を呼び込むだるまが販売され、伝統的な縁起だるまのほか、カラフルなデザインだるまや干支だるまなども登場する。

ほかにも地元味が楽しめる「開運たかさき食堂」の出店や、様々な出し物が繰り広げられるステージイベントなどもある。昨年は35万人もの人出で賑わった。

高崎のだるまづくりの始まりは200年ほど前にさかのぼる。養蚕が盛んな土地柄で、蚕が繭づくりの準備ができ頭を上げるときを「蚕が起きる」ということから、だるまの七転び八起きの起き上がりこぼしと重ね、良質な繭がとれるようにと願をかける縁起ものとして定着した。眉は「鶴」、ひげは「亀」をかたどり、おなかに「福入」というおめでたい文字が書かれた。かつては、農閑期の副業として農家の手によって行われていただるまづくりは、だるま職人によって磨かれ受け継がれている。

※駅前からは「初詣スポット無料巡回バス」も出ているのでご利用を。

●お問い合わせ：高崎だるま市実行委員会（(一社)高崎観光協会内）TEL.027-330-5333

EVENT

TAKASAKI CITY THEATRE

高崎の新名所 音楽の殿堂「高崎芸術劇場」 気分を盛り上げ、余韻を楽しむアイテムとなる？

高崎芸術劇場



●ミニジャムセット

フランス語で思い出や記念品を意味する言葉「スーベニア」。公演の余韻を楽しみたい、感動を記憶に残したいと購入する人も少なくない。芸術劇場の第4のシアターとしておもてなしを担当する「シアターカフェ&レストラン」では、高崎産フルーツ100%のジャムを販売している。ブルーベリー&さくらんぼの「エトワール」。栽培農家は高崎で1軒、黄桃「平成ゴールド」の「マチネ」。スモモと梅の交配種で幻の梅といわれる紅の舞の「エトワール」。パンやヨーグルト、料理にもどうぞ。



高崎市栄町9-1
電話：027-321-7300
開館時間：9:00 ~ 22:00

この9月20日にオープンした高崎芸術劇場。オープニングを飾った高崎音楽祭以降、本格オペラや雅楽、大物アーティストの公演などが目白押しだ。立派な設備を備えた全国屈指の音楽ホールということで、質の高い催し物を地元で楽しめる機会が増えた。

高崎駅東口から芸術劇場に向かう道路両サイドの歩道には、劇場をモチーフにチェロやトロンボーンなど楽器が描かれた6種のマンホールのふたが11枚設置されている。ペデッキの上からも見つけることができ、遊び心を楽しめる。

また、高崎が生んだ世界的なギタリスト・布袋寅泰さんのトレードマークで幾何学模様の「ギタリズムム柄」と「布袋モデル」のギターが描かれたマンホールも、芸術劇場の正面向かい側にある太陽誘電高崎グローバルセンター前に設置された。12月24日・25日には新アルバムを携え、芸術劇場でクリスマススペシャル公演が開催される。

慈光通りにアーチ型 イルミネーション登場



高崎光のページェント 2019

11月23日(土)～2020年1月5日(44日間)

点灯時間：17:00～22:00 (～24:00 金・土・日)

- シンフォニーロード、東二条通り、慈光通り、大手前通り、タブノキ広場、高崎城址公園周辺



高崎の冬の夜を光で彩る恒例行事が今年も始まる。今回の一番の見どころは、慈光通りにいままでない電飾のアーチを渡し、天空から無数の光が降り注ぐような演出を取り入れたこと。メルヘンのような夢の世界に包まれそうだ。

さらに、慈光通りでは「アートプロジェクト高崎」との同時開催により、現代アートと光の両方が楽しめる。

そのほか、高崎駅西口から市役所に至るシンフォニーロードや高崎城址公園のお堀周辺など、中心市街地の街路樹や街路灯、水辺が光の魔法によって華やかな輝きをまとう。

音楽センター東側芝生広場には、園児たちによる光のキャンバスや、高さ12メートルのシンボルタワー、光のトンネルなどが設置され、絶好のフォトスポットになる。

総距離2キロメートルを超えるイルミネーションは見応え十分。冴えた空気に輝くイルミネーションを眺めながら街歩きを楽しんで。

●お問い合わせ：高崎光のページェント実行委員会（高崎観光協会内） TEL.027-330-5333

EVENT

JIMAN

最高のティーで 至福のひと時



高崎じまん

(高崎オーバ1F)

高崎市八島町 46-1
電話：027-381-6967
営業時間：8:00～21:00
休業日：なし

秋は陽が落ちてからの時間が愛おしくなる。そんなときにおススメしたい至福の一杯が、ドイツの最高級品質の紅茶ブランド「ロンネフェルト」。

ドイツ国内で4、5つ星ホテルにおいて92%のシェアを誇り、ドバイにある世界で唯一の7つ星ホテルをはじめ一流ホテルのティー

ラウンジなどで使用されている。

この紅茶を取扱えるのは、厳しい条件をクリアした店舗のみ。さらに最高の称号「ティーマスターゴールド」を取得している店舗は国内4店舗しかなく、石原町の陶豆屋もそのひとつ。

「高崎じまん」では、陶豆屋の鈴木剛一朗さん監修のもと、「ロンネフェルト紅茶」を販売している。様々な種類の紅茶が小分けされて、購入しやすくなっているため、いろいろ試して自分の好みを見つけてみては？

●陶豆屋

保存缶 493円
フィールリラックス（ハーブティー）50g 1,128円
ティーバックアソート7種（紅茶・ハーブティー）540円
冬季限定茶「ウインターメルヘン」（紅茶）10g 216円

TAKASAKI ARENA

高崎アリーナ

11月・12月の主なイベント



- 全日本体操団体選手権 11/8(金)～10(日)〈観覧有料〉
- チアリーディング世界選手権大会 11/23(土)・24(日)〈観覧有料〉
- 全日本空手道選手権大会 12/7(土)・8(日)〈観覧有料〉

●お問い合わせ：高崎アリーナ TEL.027-329-5447



ロケ地を訪ねて 『劇場版 仮面ライダー Over Quartzer』編

映画の装置となった復元古墳



ロケが行われた「国指定史跡・保渡田古墳群」の八幡塚古墳

●平成仮面ライダーの最後を飾る

平成から令和へ元号が変わったこの夏、『劇場版 仮面ライダージ

オウ Over Quartzer』が公開された。ジオウは、平成仮面ライダーの20作目にあたる平成最期の仮面ライダーである。常盤ソウゴ（仮面ライダージオウ）は平成仮面ライダーたちの力を宿した「ライドウォッチ」を受け継ぎ、50年後の世界では、自分が世界を支配する魔王・オーマジオウとなっていることを知った。そして最高最善の魔王になると宣言し、自らの運命を変え、人々が平和に暮らせる未来を創るため、仮面ライダージオウとして戦い続ける。

映画の中では、消滅の危機にある仮面ライダードレイブを救うため、1575年の戦国時代で織田信長を助け歴史上の戦いに身を投じる。そこへ「歴史の管理者」を名乗る「グウー

ツアー」が立ちはだかる。そのボスが常盤SOGO。「我こそが真の大魔王。でこぼこで醜い平成の時代を美しいものに塗り替える」と宣言し、平成生まれの若者や象徴的な建物などを排除しようとする。これに立ち向かうため、平成の歴代仮面ライダーたちがジオウと共に敵に総攻撃をかける。

●古代の王もびっくり！ 大魔王の玉座が出現

映画の冒頭で、要塞のような古墳が登場する。その上に設置された玉座に座る常盤SOGO。そして「祝え！常盤SOGOが真の大魔王となった瞬間を」と臣家から言葉が放たれると、見上げる群衆から雄叫びが上がる…。

高崎市民なら、ここで驚きの声を上げるはずだ。この王の誕生シーンに選ばれた場所は、なんと「上毛野はにわの里公園」内にある国指定史跡の保渡田古墳群のひとつで、製造当時のままに復元された八幡塚古墳である。約1500年前（5世紀後半）に造られた大型の前方後円墳で、墳丘の長さは96メートル。高さは約8メートル。周りを二重の堀で囲まれ、墳丘の斜面は葺石（ふきいし）で覆われている。

こんなに大きな古墳の復元は全

国でも稀で、関東以北では初めてのこと。財力や権力を持つ「王」の登場によって作られた古墳こそ、王の居場所にも最もふさわしい場所として、時空を超えて描かれるストーリーの中で、抜群の説得力を放っていた。

また、フォルムの美しさやカットよさもあって、古墳の底が赤く光を放って浮きあがるシーンでは、ロケ地というより、もはやそのために造られた「装置」として目に焼きつけられた。

●全国から仮面ライダーファンが 駆けつけた

エキストラとして全国から集まったのは、仮面ライダーファン約1200名。高崎フィルム・コミッションでは、まちなかのもてなし広場から現地までバス6台でピストン輸送したという。また、撮影は5月に行われたため、熱中対策としてテントを張り、飲み物を用意し、看護師を待機させるなど細やかな配慮で撮影を支えた。

撮影現場になった八幡塚古墳の南西側にある二子山古墳では、周囲に植えられたコスモスが、秋に一勢に開花し、絶景の花見スポットとなっている。