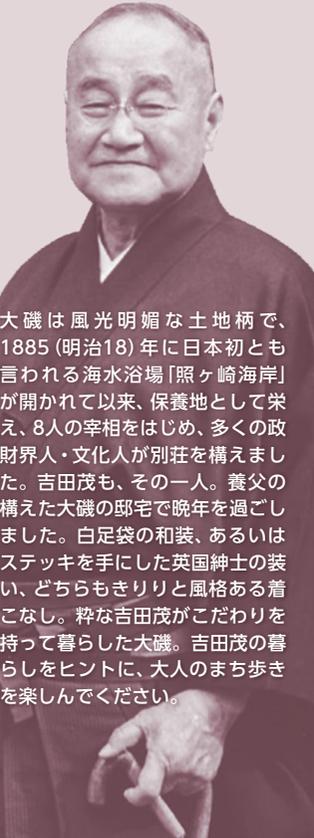


特集版
vol.1
大磯
Oiso



吉田茂とはこんな人

1878 (明治11) 年生まれ。外交官を経て、戦後は東久邇宮内閣や幣原内閣で外務大臣を務めたのち、内閣総理大臣に就任。1946 (昭和21) 年~1947 (昭和22) 年、1948 (昭和23) 年~1954 (昭和29) 年の約7年間、5期在任し、戦後日本の礎を築いたといわれる。その風貌と、葉巻好きから「和製チャーチル」とも呼ばれた。1967 (昭和42) 年、大磯の自邸にて死去。戦後唯一の国葬が営まれた。



旧吉田茂邸 MAP ①



2009 (平成21) 年、吉田茂邸は焼失したが、その後、再建され、現在は「旧吉田茂邸」として公開されている。邸宅は写真や記録をもとに再現され、吉田茂が自らの価値観で選んだ、趣味の良い暮らしぶりを見ることができる。

- 📍 大磯町西小磯418 (県立大磯城山公園内)
- ☎ 0463-61-4700 (大磯町郷土資料館)
- 🕒 9:00~16:30 (入館は16:00まで)
- 🗓 月曜日 (祝日又は休日に当たる場合は開館し、翌日休館)、毎月1日、年末年始 (12/29 ~ 1/4)
- 💰 一般510円ほか P あり
- 🚗 JR大磯駅より徒歩約30分 (2km) / [バス] JR大磯駅→「二宮駅行き」等5分→「城山公園前」下車徒歩約3分

ローズルーム (食堂)

アール・デコ調のデザインが特徴のローズルーム。壁紙に高級な羊子のなめし皮が使われ*、格調高い。
*復元後は、合皮。



大磯まち歩きの達人



本リーフレットの作成にご協力いただいた、武井さん (語り部の会代表)
問合せ先 大磯「語り部の会・あこ」 (HPあり)
FAX 0463-71-9596



吉田茂の暮らししたまち大磯

金の間・銀の間



装飾に金や銀が用いられたことから名づけられた金の間 (賓客をもてなす応接間) と銀の間 (寝室・書斎)。金の間からは、眼前に広がる太平洋とともに遠く箱根の山々や富士山を望むことができる。銀の間の窓際に置かれたベッドで、富士山を眺めながら、吉田茂は息を引き取った。

ヒミツの仕掛け

2階の書斎には、ダイヤルの無い首相官邸直通の黒電話や、いざという時の脱出口がある (脱出口は寝室にも)。



📞 振り炬燵の魔除けの猪目



📖 蔵書を読めるのも興味深い

📞 黒電話の隠れた書棚

また、振り炬燵の床面には魔除けの猪目があり、可愛いハートマークに見える。

日本庭園と大磯海岸への散歩

政界引退後もひとり邸内を散策しながら思索したという吉田茂。庭園内の心字池の水亭で、月夜に一人、池に映る月を眺めていたとも。大の犬好きで、邸宅の裏庭から海岸に抜け (現在は、庭園から海岸への通り抜け不可)、愛犬とともに散歩を楽しむことも。冬でも太平洋岸の陽ざしは暖かく、散歩に心地よい。



🌳 日本庭園

大磯の海岸は貴重なアオバトの飛来地としても知られる。日本庭園内にある兜門・サンルーム・七賢堂は焼失を免れ、当時の面影を残している (国登録有形文化財)。



🏯 兜門



▲旧吉田茂邸地区の駐車場横から海岸に下りると、湘南の海の素晴らしい景観を望むことができる



ここが見どころ 旧吉田茂邸

ただ贅を尽くすわけではなく、好きなものは好きと独自の審美眼のあった吉田茂。吉田茂の愛したモノは、様々なエピソードとともに、大磯に受け継がれている。

新杵 MAP ②

創業1891 (明治24) 年。吉田茂邸からの「虎子饅頭を1個配達してほしい」という電話に、余計なものは持たず饅頭1個を届けるところ、その心意気が気に入られ、以来好んで利用されるように。吉田茂の最良は「虎子饅頭」で、自身で食べることも、来客用のお茶菓子やお遣い物として注文することもあった。「虎子」の名は、大磯に伝わる虎御前の伝説から。新杵では、「客に牙を向けてはいけない」という想いから、古くから虎の後ろ姿の焼き印を押している。店のもう一つの名物、「西行饅頭」は、島崎藤村の大好き。



- 📍 大磯町大磯1107
- ☎ 0463-61-0461
- 🕒 8:30~16:00
- 🗓 休 火・水曜日
- 💰 虎子饅頭130円、西行饅頭130円 (税込) ほか
- 🅐 P あり



「虎子饅頭」(左)と「西行饅頭」(右)。虎子饅頭は、こし餡の控えめな甘さの余韻が長く続く。

大磯 井上かまぼこ店 MAP ③



創業1878 (明治11) 年。吉田茂をはじめとする多くの人々に愛され続けてきた名店。創業から変わらぬ技法で生魚のすり身だけで作られた、ぷりぷりとした食感が特徴の「はんぺん」。吉田茂は「はんぺんのお吸い物」を好んで食した。大磯詣の来訪者に「大磯土産は井上のはんぺんにしろ。」と言った逸話が残っている。さっぱりとした甘みで何枚でも食べたくなる「さつまあげ」も人気。

女将さん直伝レシピ! / はんぺんのお吸い物

- ①沸騰したお湯に軽節を入れ、一番だしを取る
- ②酒を少し入れ、色付け程度に醤油を垂らす
- ③はんぺんの旨味、塩気が出るので、塩は控えめにしておく
- ④はんぺんを4mm~5mmくらいの厚みで短冊形に斜め切りにし、真ん中に切り込みを入れて中をくぐらせ捻じる。煮過ぎないように気を付ける
- ⑤味を見て塩分調整。みょうがや三つ葉を添えると彩りも美しい



- 📍 大磯町大磯1306
- 🕒 8:30~17:00
- ☎ 0463-61-0131
- 🗓 休 水曜日
- 🅐 P あり
- 💰 さつまあげ 10枚800円、はんぺん 5枚1,400円 (税込) ほか

宰相ゆかりの名店を訪ねて ①

大磯の魚屋

かつて大磯は漁獲量が多く、特に鰯が大量にとれる漁港の町でもあった。沖に泳ぐ鰯の群れを見つけるための橋が今でも町内に残る。漁獲量があり、また別荘からの需要も多かったことから、魚屋も多くあったという。戦前は、現在見られたガラスケース越しの対面式の魚屋とは異なり、売り場を持たず、別荘群の板場からの直接注文に応じていた店が大磯では主流だったとか。かつての大磯の魚屋の様子を知る「魚屋」は、予約制の魚料理店(食事処)。店の前の看板は100年ほど前のもので、歴史を感じさせる。

魚料理 魚屋 大磯町大磯1090 予約制 11:00~20:30 0463-61-0042 休 不定休

つきやま 大磯駅からほど近いところにあった居酒屋「月山」には、吉田茂の動静を追う番記者たちが夜な夜な集まり、飲み交わしたという。

つきやま Arts & Crafts

「月山」は、今では地元の作家のアート作品やクラフトを集めたセレクトショップ・つきやまとして生まれ変わっている。昭和30年代~50年代頃に営業していた「月山」のノスタルジックな佇まいをほぼそのまま活かした店内は、どこか懐かしい雰囲気。参加する作家の作品はどれも個性的で、思わず見入ってしまう。離れには、ギャラリー兼茶室「GALLERY お風呂場」があり、随時イベントが開催されている。



つきやま 大磯町大磯1156 つきやま 11:00~17:00 休 月曜日

大磯市・さかなの朝市

つきやまに参加する作家に直接会える場が、県内随一の青空マルシェ・大磯市。毎回5,000人程が訪れる人気のマルシェには、クラフトの他、フード、小売店など約170店舗が集う。一期一会のモノとの出会いを堪能し、キッチンカーでランチを調達したら、港の芝生エリアでのんびり大磯時間を楽しもう。大磯市と同時開催の「さかなの朝市」では、獲れたての新鮮な魚が手に入る。

大磯市 大磯港(大磯町大磯) 0463-71-5824 (大磯市実行委員会) 3日曜日 9:00~14:00頃 (7月~9月は夜市として17:00~20:30頃) さかなの朝市 大磯港(大磯町大磯) 0463-61-0940 (大磯二宮漁業協同組合) 3日曜日 9:00~売り切れまで (8:00~整理券配布) Pあり (大磯港駐車場) ※大磯市やさかなの朝市の開催情報については、お出かけ前にHP等でご確認ください。

吉田茂邸のバラ園

英国での外交官生活の影響か、吉田茂はバラを愛し、日本ばら会会長を務めたこともあるほど。大磯の邸内にもバラ園をつくり、日課のようにバラ園を歩いたと言われる。吉田茂の死後、1979(昭和54)年に吉田茂邸でカーター米大統領・大平首相の日米会談が行われた際、バラ園の一部は駐車場となったが、現在でも春と秋には、吉田茂が愛でたものと同種のバラを見ることができ。当時の美智子皇太子妃のご成婚記念に英国・ディクソン社から贈られたプリンセスミチコは、吉田茂邸のバラ園で栽培され全国に広まったといわれている。



大磯オープンガーデン

毎年4.5月に開催される、大磯オープンガーデン。旧吉田茂邸地区のバラ園のみならず、町内の店舗や個人の庭約130カ所が公開され、大磯ガーデン一自慢の庭を見学することができる。大磯暮らしを楽しむ町民とのおしゃべりも弾む、大磯散歩が満喫できるイベント。同時に開催される「大磯アフタヌーンティー」では、約20店のカフェで特別メニューが並ぶ。



大磯町商工会 0463-61-0871 大磯アフタヌーンティー (公社)大磯町観光協会 0463-61-3300 ※開催日時は毎年異なります。詳細は、上記問合せ先または各HPでご確認ください。

大磯の酒 2 明治期の歴史的な邸宅や庭園など、大磯の趣ある風情「邸園文化」をイメージしたオリジナルワイン。もとは2018年に明治150周年を記念して開発されたもので、好評を博したことから、その後も製造されることになったもの。ラベルは、旧吉田茂邸のバラ園や大磯オープンガーデン、町の鳥のアオバトなどをモチーフとして町内在住のイラストレーターがデザイン。売り上げの一部は、邸園文化振興の基金に積み立てられる。

甘酒 大磯のあまざけ 大磯で収穫された米(キヌヒカリ)を使った「大磯のあまざけ」は、米と米麹のみを使用し、アルコールを含まない。栄養補給に子どもや妊婦でも安心して飲むことができる。スッキリした後味で、冬だけでなく四季を通して楽しめる。2020年、大磯産のみかん果汁をブレンドした「みかんあまざけ」が誕生。

芦川酒店 MAP 6 ※そのほか町内の取扱店でも購入可能 0463-61-0411

蒲焼 國よし

1803(享和3)年に旅館として創業し、現在は鰻専門店。明治以降は伊藤博文、島崎藤村をはじめ多くの著名人に愛されてきた。吉田茂も、来客のたびに出勤を取ってまでなした。首相時代には取り寄せ、引退後には自ラ来店。2階の洋室の決まった席に座り、暑い暑いと扇風機を回しながら、鰻を頬張った。吉田茂の愛した、江戸前のきりりとしたたれの味は今も変わらず引き継がれている。室内の調度品にも目を奪われる。



▲右手前が吉田茂の指定席

大磯町大磯1085 0463-61-0423 予約制 平日11:30~14:00(L.O.), 17:00~18:00(L.O) 土・日・祝日11:30~14:00(L.O.), 17:00~18:30(L.O) 休 水曜日、第2・4木曜日 吉田茂が好んだ鰻重 7,500円(屋のみ提供) ほか Pあり

いづ常

1880(明治13)年創業の老舗食材店。輸入食材を扱う明治屋の特約店として、大磯の名だたる別荘からの注文に応えた。大きな別荘では、急な来客にも対応できるよう海外製の冷蔵庫をいくつも備え、その注文の豪勢さは店に代々語り継がれるほど。時代が下り、吉田茂邸からの注文にも向じていたいづ常。吉田茂を始め、海外生活の経験がある住民の暮らしには欠かせない店だった。現在の店内も、輸入品・国産品ともこだわりのラインナップで、ついつい長居してしまいそう。絶品と名高いローストビーフの他にも、少し特別な日に食卓に並べたいお惣菜が手に入る。



▲太い梁が巡らされた店内はログハウスのよう

大磯町大磯1130 10:00~19:00 0463-61-0065 休 日・月曜日 Pあり

大磯の酒 1 ウイスキーのオールドパーや、日本酒の司牡丹を好んで飲んだという吉田茂。吉田茂の飲んだオールドパーに最も近いのは、今でも酒屋で手に入るスタンダードな12年。日本酒は、吉田茂にちなんだブランド名で購入が可能。そんな吉田茂や大磯にちなんだお酒をまとめてご紹介。

日本酒 決断の聖地 吉田茂の愛飲した司牡丹(高知)の純米酒は、現在「決断の聖地」のブランド名で町内の各酒店で購入可能。品がある香り、なめらかに膨らむ端麗かつ豊かな旨み、サラリと切れる辛口の後口が特徴で、冷やしても常温・ぬる燗でもおいしく頂ける。ネーミングは大磯で様々な政治的決断がなされたことから。売り上げの一部は、旧吉田茂邸の整備活性化のため寄付される。



大磯のまち歩き

大磯町観光協会やNPO法人 大磯ガイド協会では、大磯のまち歩きガイドツアーを随時開催している。まち歩きの達人たちから大磯の今昔物語を聞けば、まち歩きはもっと楽しくなるはず。ガイドツアーについては、下記問合せ先または各ホームページでご確認ください。

大磯の観光情報・まち歩き 問合せ先 (公社)大磯町観光協会 0463-61-3300 NPO法人大磯ガイド協会 0463-73-8590 大磯ガイド協会 大磯町産業観光課 0463-61-4100(代)

大磯のお店情報 問合せ先 大磯町商工会 0463-61-0871

大磯へのアクセス

小田原 大磯 横浜 16分 40分 JR 東海道本線

※東海道線の快速アクティは停車しません。 ※湘南新宿ラインの特別快速は停車しません。

湘南旅のおともに

湘南エリアの観光情報 観光情報ひろば湘南

本リーフレットに関する問合せ先 神奈川県湘南地域県政総合センター 企画調整部 商工観光課 神奈川県平塚市西八幡1-3-1 0463-22-2711(代) 発行日 2021年3月 ※このリーフレットの情報は、2021年1月時点のもので、本リーフレット掲載内容は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の取組等により、変更となる場合があります。詳しくは、各問合せ先でご確認ください。

安心な県内旅行のために

MASKを実践しながら旅行を楽しみましょう! M 適切なマスク着用 A アルコール等で消毒 S アクリル板等でしゃべり K 距離と換気、冬はこれに加え、加湿

県では、新型コロナウイルスの感染防止対策をしながら、安心して旅行を楽しむことができるよう、「旅行者のための感染防止サポートブック」を作成しました(サポートブックはHPからご確認ください)。また、県内の観光情報やエリアごとの混雑状況の情報をHP「観光かながわNOW」で発信しています。旅マエや旅ナカでご活用ください。

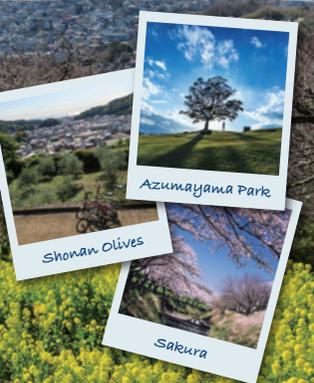
QRコードとキャラクターイラスト



特集版 vol.2

二宮 Ninomiya

古き良きものと新しいものが会おう
二宮をめぐる



二宮町は、吾妻山や相模湾などの豊かな自然に囲まれた小さな町です。町内には、川勾神社などの歴史あるスポットや、古くから続く老舗があり、古き良き時代を感じることができます。最近では、都心から程良く離れ、豊かな自然や住みやすさに魅力を感じての移住が増えていきました。小さな町だからこそ、徒歩や自転車気軽に散策でき、ゆっくりめぐることができる。思わぬ発見があります。「古き良きもの」と「新しいもの」が織りなす魅力に会おう、二宮のまちめぐりへようこそ。

古き良き二宮

落花生

明治時代に二宮で栽培が始まったともいわれる「落花生」は、長年親しまれている町の特産物。今も町内に製造・販売を行う専門店があり、町民それぞれにご最良がある。定番商品の「さや付き(いりざや)」、「味付」、「パタピー」、「落花生糖」の中でも、機械を使わずひとつひとつ手むきして味を付けた「味付」は、各店自慢の逸品。「さや付き(いりざや)」は、通好みで豆本来の味が楽しめる。揚げてから塩味を付ける各店こだわりの「パタピー」は、おつまみにも最適。いずれの商品も店によって少しずつ製法も味わいも違うので、複数の店のものを食べ比べて「利きピー」してみてください。素材を吟味し、こだわりの製法で少量生産される二宮の落花生の奥深さにハマること間違いなし。



▲左下から時計回り：落花生(白)、パタピー、落花生糖(黒)、味付、さや付き(いりざや)

わたなべしやうてん 渡邊商店



1869(明治2)年創業の、町内では最も古くから続く専門店。「うちの製法は真似できない」と店主が語るタイムスリップしたような昔ながらの製法を受け継ぐ。二宮ブランド*に認定されている「落花生糖」(白・黒)は、柔らかい口当たりが特徴。

*二宮ブランド…二宮町の地域資源を最大限に活かし「二宮らしさ」と「付加価値」をつけて生みだされた商品

- ① 二宮町二宮1347 ② 10:00~18:00
- ③ 0463-71-0018 ④ 休 水曜日 ⑤ P あり

まめとも 豆友

明治末期の創業以来、卸売りはせずに対面販売のみを貫く。「煎りたてのものを食べてもらいたい」というこだわりから、その日のうちに売り切る分しか豆を煎らないので、午後には完売してしまうことも。



- ① 二宮町二宮228 ② 9:00~18:00
- ③ 0463-71-0376 ④ 休 木・日曜日(年末年始など変更の場合あり)

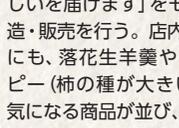
のほらっかやいん 野原落花生店



1921(大正10)年頃の創業。煎りたてのものを販売することにこだわる。二宮産のオリーブ茶のパウダーを使った「オリーブ落花生糖」は、オリーブ茶の程良い渋みと砂糖の甘さのバランスが絶妙で、手がとまらなくなる。

- ① 二宮町二宮1332 ② 9:00~18:00
- ③ 0463-71-0158 ④ 休 木曜日 ⑤ P あり

たなかや 田中屋

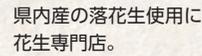


1929(昭和4)年創業。「美味しいを届けます」をモットーに、落花生の製造・販売を行う。店内には定番の落花生以外にも、落花生羊羹やピーナッツサブレ、柿ピー(柿の種が大きい!)やイカピーなど、気になる商品が並び、目移りしてしまう。

- ① 二宮町二宮313 ② 9:00~18:00
- ③ 0463-71-0323 ④ 休 水曜日 ⑤ P あり

長年愛される、こだわりの落花生を食べ比べよう！

たかはしまてん 高橋豆店



- ① 二宮町山西955 ② 0463-71-0427 ③ 休 不定休
- ※不定休のため、来店前にお電話でご確認ください。

最近ではこんな動きも！ 戦後、二宮産の落花生は徐々に生産量が減少。自然農法にこだわり、二宮産の落花生栽培を再び進めていく町民活動団体による「二宮落花生再生プロジェクト」がスタートしました。 **問合せ先 info@rakkasei.net(阿部)**

古き良き二宮 まちの老舗

町内には、落花生専門店のほかに、長年町民に親しまれる老舗が点在している。今なお、町民の生活に欠かせない、まちの老舗を訪ねてみよう。

二宮の魚屋

大磯から二宮の沖には「瀬の海」と呼ばれる水深50~100mの浅瀬があり、深海へ向かって突き出している。ここでは深海から栄養豊富な海水が供給され、太陽の光を受けてプランクトンが多く発生するため、タイやヒラメなどの高級魚や、ブリやマゴロなどの大型魚が集まり、古くから好漁場として知られている。二宮の鮮魚店には、店主が自ら仕入れた相模湾の魚が並び、プロの目利きにお任せのものよし、相模湾の魚を熟知した店主とのやり取りも楽しい。

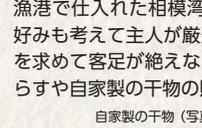
うおさんほんてん 魚三本店



卸問屋としての創業は何と江戸時代。現在は国道沿いで対面販売を行う。「顔が良い魚」を選ぶという店主の目利きを信頼して、遠方から買いに来る人も多い。店頭には、相模湾で獲れた魚のほか、自慢の釜揚げしらすや干物などが並び、

- ① 二宮町二宮320 ② 8:00~17:00 ③ P あり
- ④ 0463-71-0026 ⑤ 休 日・月曜日(祭日のみ休み)、月末水曜日

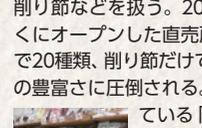
うおまつすいさん 魚松水産



1970(昭和45)年創業の鮮魚店。店頭には、小田原漁港で仕入れた相模湾の魚が所狭しと並び、鮮度や型、客の好みも考えて主人が厳選した魚を求めて客足が絶えない。生しらすや自家製の干物の販売も。

- ① 二宮町中里2-19-20 ② 10:00~18:00
- ③ 0463-71-2686 ④ 休 月曜日 ⑤ P あり

たなかや 田邊



1921(大正10)年創業、海産乾物、農産乾物、削り節などを扱う。2016(平成28)年、二宮駅近くにオープンした直売所の中に入ると、昆布だけで20種類、削り節だけで15種類も揃う乾物の種類の豊富さに圧倒される。いちおしは、直売所の二階で製造されている「削りたての花かつお」。豆腐や炊きたてのごはんにふわりと載せて、しょうゆをかけるシンプルな食べ方がおすすめ。いわゆる煮干しを削った「いわし削り節」も近頃の人気商品。

- ① 二宮町二宮205 ② 10:00~17:00
- ③ 0463-71-0168 ④ 休 日曜日 ⑤ P あり

しみずにくてん 清水肉店



1960(昭和35)年創業の精肉店。自家製の惣菜の種類が豊富で、毎日来ても飽きないよう工夫され、客足が絶えない。定番人気のメンチカツは食べ応え抜群。サラダ系の惣菜も充実。「忙しい中で、家に帰ってすぐ食べられるのが惣菜の魅力」と語るご主人。様々な惣菜がぎゅっしりと並びショーケースから、今日のおかずを選んでみては。

- ① 二宮町二宮1316 ② 10:00~19:00
- ③ 0463-71-0401 ④ 休 日曜日 ⑤ P あり

とくとみ 徳富蘇峰記念館



明治から昭和にかけて、言論・出版など幅広く活躍した徳富蘇峰の蔵書、原稿、揮毫、書簡、遺品を収蔵・展示する記念館。中でも書簡は、明治・大正・昭和の三代にわたる政治家をはじめ、各界の要人・文化人・学者が蘇峰に宛てた書簡約4万6千通を所蔵し、日本史研究の資料館としても貴重。1月~3月に公開される、晩年の蘇峰もお気に入りだったという梅園は「かながわの花の名所100選」にも選ばれ、毎年多くの観梅客で賑わう。明治記念大磯邸園に関連したパネルを展示中。

- ① 二宮町二宮605 ② 0463-71-0266 ③ 10:00~16:00
- ④ 休 月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始・夏季1週間休館日あり
- ⑤ 一般500円/高校・大学生400円/中学生以下無料
- ※梅園入園料100円(梅花の時期のみ開園) ⑥ P あり

二宮町には、2000年以上の歴史を有する「川勾神社」や、二宮町出身の洋画家・二見利節の作品等を展示する「ふたみ記念館」もある。まちめぐりの際には、歴史や芸術にふれてみて。



町めぐりにバスをご利用の場合は、二宮駅北口(二宮団地・緑が丘方面など)または南口(平塚駅・中井町役場方面など)乗り場からご乗車ください。

歴史・文化・芸術にふれる

海と緑に包まれた暮らし ～湘南にのみやLife～



海と山に囲まれて自然と共生した暮らしができる町。いま、家族で二宮暮らしを楽しみたいという方も増えているそう。「にのみやLife」の魅力とは？

移住経験者の声

横浜から移住された、高階さんファミリー

のんびり、ゆったりとした時間が流れる二宮町。海に山にと身近な自然を満喫しています。家族ぐるみで付き合う友人もすぐにでき、近所の方々も優しく声をかけてくれます。これからも楽しいことがたくさんありそうで、ワクワクしています。

二宮町の住まい事情

二宮町の戸建て住宅や賃貸住宅は、湘南エリアの中でも比較的リーズナブル。また、里山の風景が残る神奈川県住宅供給公社の賃貸住宅「二宮団地」には、木のぬくもりが実感できる県産木材使用のリノベーション住宅や、自分好みに作り上げられるセルフリノベーションプランもあり、気軽に「にのみやLife」を楽しむことができます。

「にのみやLife」についてもっと知りたい方は、町ホームページをチェック！



問合せ先 二宮町政策総務部 地域政策課 広報統計班
0463-71-3313

二宮は花のまち

二宮町は四季折々、様々な花を見られる場所が多く、中でも吾妻山公園の菜の花（**見ごろ** 1月上旬～2月下旬頃）や蘇峰堂の梅園（**見ごろ** 1月下旬～2月中旬頃）が有名。また、せせらぎ公園ではハナショウブ（**見ごろ** 6月上旬～中旬頃）、ラディアン花の丘公園では彼岸花（**見ごろ** 9月中旬～下旬頃）を楽しむことができる。さらに、町中心部を流れる葛川沿いの桜道（**見ごろ** 3月下旬～4月上旬頃）もオススメ！川沿いいっぱい咲く桜を見て春を感じて。



新しい二宮 移住から始まったこだわりのお店

最近、二宮では都会から移住してお店をオープンさせて、この町で新しい暮らしを始める人も増えている。店主のこだわりが詰まったお店を、まじめぐりの中で訪ねてみよう。

パナデリーヤ ティグレ MAP 16

東京から二宮への移住を機に、2017（平成29）年に移転・オープンしたベーカリー。長時間発酵によって小麦の甘味や旨味が引き出されたパンは、噛むほどに味わい深い。小さな店舗の入口には、可愛らしい「ティグレ（スペイン語で虎の意味）」のロゴマークが飾られている。店内にはハード系からスイーツ系まで、幅広い年代に愛されるパンがずらりと並び、思わず目移りしてしまう。「二宮が大好き」と語るご夫婦のあたたかい人柄が感じられるこだわりのパンをぜひ味わってみて。



二宮町山西 1387-7 9:00～18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 P あり

だいちゃ MAP 16

元々整体をやっていたご夫婦が、二宮へ移住し、築50年以上の古民家をリノベーションして2017（平成29）年にオープンした蒸しパンと整体のお店。自慢の蒸しパンは、天然酵母と国産小麦を使用。幅広い世代に食べてもらえるよう「安心」をモットーに、保存料や添加物は使わず、具材も手作りにこだわる。長時間寝かせた生地は、もっちりして食べ応えがあり、甘いものからおかずになるものまで種類も豊富。蒸し器で温め直せば、家庭でも蒸したての味わいが楽しめる。整体は予約制。



二宮町川内 71-6 10:00～17:00
0463-71-7113 休 日・月・火曜日 P あり

二宮にはイタリアンレストランが多い！

二宮は、南北3.8km、東西3.3kmというコンパクトな町にもかかわらず、本格的なイタリアンレストランが町内のあちこちに点在している。散策しながらランチに立ち寄りてみては？

二宮のまち歩き

二宮の町内には、これまでに紹介したほかに、美味しいグルメスポットや、素敵なお土産が手に入るお店など、まだまだ魅力が詰まっています。実際に訪れて、自分だけのお気に入りのスポットを見つけるのも、散策の醍醐味です。

二宮の観光情報 問合せ先
二宮町産業振興課 0463-71-5914
二宮町観光協会 0463-73-1208

二宮のお店情報・二宮ブランド 問合せ先
二宮町商工会 0463-71-1082



二宮へのアクセス

小田原 二宮 横浜
13分 43分

JR 東海道本線
※東海道線の快速アクティは停車しません。
※湘南新宿ラインの特別快速は停車しません。

湘南旅のおともに

湘南エリアの観光情報
観光情報ひろば湘南

本リーフレットに関する問合せ先
神奈川湘南地域県政総合センター
企画調整部 商工観光課
神奈川県平塚市西八幡1-3-1
0463-22-2711（代）
発行日 2021年3月
※このリーフレットの情報は、2021年1月時点のものです。
本リーフレット掲載内容は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の取組等により、変更となる場合があります。詳しくは、各問合せ先にご確認ください。

安心な県内旅行のために



県では、新型コロナウイルスの感染防止対策をしながら、安心して旅行を楽しむんでいただけるよう、「旅行者のための感染防止サポートブック」を作成しました（サポートブックはHPからご確認ください）。また、県内の観光情報やエリアごとの混雑状況の情報をHP「観光かながわNOW」で発信しています。旅マエや旅ナカでご活用ください。



新しい二宮 湘南オリーブ

二宮の魅力は「古き良きもの」だけではない。徒歩や自転車、バスに乗って「新しい二宮」を訪ねてみよう。外せないのが、二宮の新たな特産物「湘南オリーブ」。海と山に囲まれ、年間を通して温暖で太陽の光が降りそそぐ二宮の新しいシンボルとして、町内の農園で栽培され、オイルや漬物、お茶、オリーブ茶のパウダーを使った落花生・パン・お菓子、染め物、工芸品など様々な商品を買うこともできる。



ユニバーサル農場 MAP 11

2004（平成16）年にオリーブの苗を植えたことからはじまり、現在は約500本、18種類のオリーブを栽培している。オリーブの木々が立ち並ぶ農場は、異国の森の中にあるかのよう。手摘みで収穫したオリーブを新鮮なうちに搾って作られる「オリーブオイル」は、フルーツのような爽やかな味わいとまろやかな口当たりで、パンや豆腐など、様々な料理と相性が良い。シャキシャキした食感がみずみずしい「オリーブの新漬け」もおすすめ。いちおしの食べ方は、新漬けの出る時期だけ楽しめるオリーブごはん！



いちおしレシピ！オリーブごはん

- ①米にオリーブオイルを回しかけ、炊飯する
- ②炊きあがったら、刻んだオリーブの新漬けを混ぜ込む
- ③仕上げにオリーブオイルを回しかける。塩を適量加え、味を調える



二宮町中里 500 0463-72-3199
※イベント時に農場見学可（事前予約制）。イベント情報は「湘南オリーブの郷」のHPでご確認ください。

もうえん まつき農園 MAP 17

約10年前から、減農薬にこだわり、約20種類のオリーブを栽培している。オリーブオイル以外のオリーブの活用法に着目し、オリジナル商品として開発した「オリーブ茶」は、淹れた時の鮮やかな色合いと、渋みの少ないすっきりとした味わいが魅力。また、農園に隣接するショップでは、剪定の際に出る葉や枝を活用した湘南オリーブ染めのハンドメイド品を購入できる。オリーブの葉を使ったハーバリウムやオリーブ盆栽などを製作するワークショップのイベントも定期的に開催している。



SHOP コルヌーコピーアイ



コルヌーコピーアイ 二宮町山西2116（湘南オリーブの郷内）
0463-73-8039 10:00～15:00（土日祝のみ営業）
※農園はショップの営業日に見学可。イベント情報は「湘南オリーブの郷」HPでご確認ください。