

安中応援パンフレットです
ご自由にお持ちください
制作：群馬大学 公共政策研究室

若者目線の安中

安中、 今、 安中らしくある。



安中ってどんなところ？



安中市のゆるキャラ
『こうめちゃん』



温泉でのんびりするの
いいですね～



鉄道文化むらで
列車に乗ってみよう！

熊野神社



めがね橋

8ページ



峠の湯



くつろぎの郷



碓氷関所

10ページ



旧丸山変電所

7ページ



鉄道文化むら

7ページ



碓氷製糸工場

12ページ



碓氷湖



越後屋

4ページ



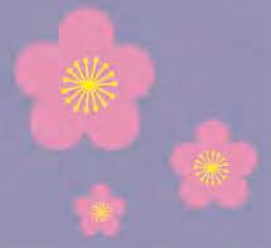
おぎのや

5ページ



Map

❁ 安中のおすすめグルメ	…	3・4
❁ おぎのや峠の釜飯	…	5・6
❁ 鉄道の町安中	…	7・8
❁ 若者目線で紐解く歴史	…	9・10
❁ 碓氷製糸場～絹糸ができるまで	…	11・12
❁ 若者も買いたいお土産	…	13
❁ annaka PHOTO	…	14



私たちは、若者目線で安中市の魅力を紹介していきたいと思います(*^o^*)

安中には秋間梅林もあるよ！



Map



安中市って牛のステーキ皿の形に似てな〜い？



「安政遠足侍マラソン」もあるよ！
13 ページ

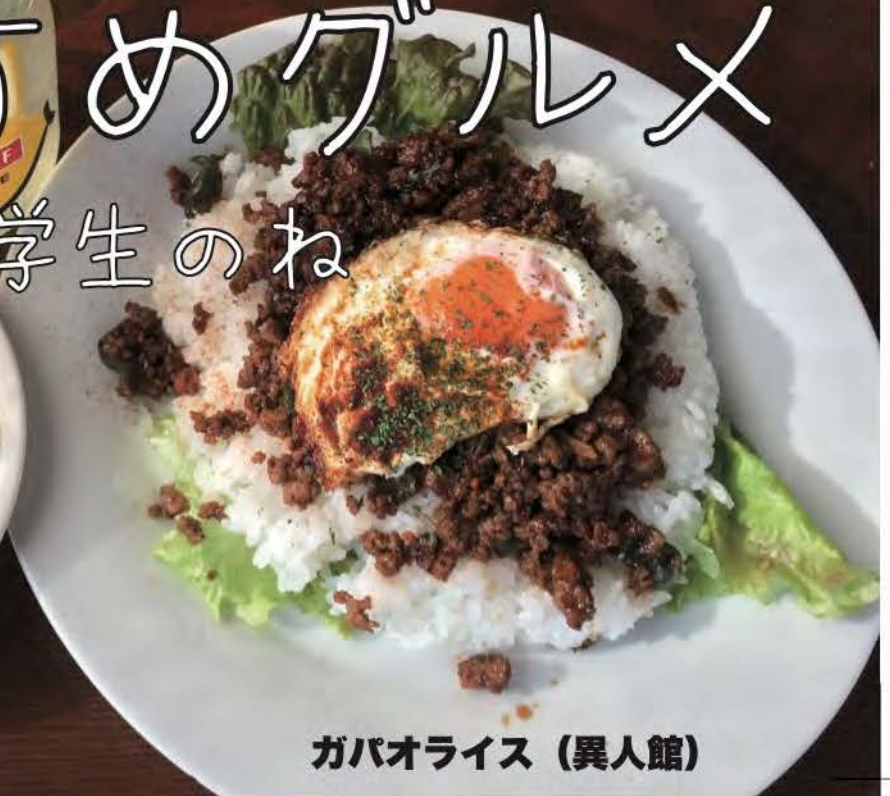


安中

安中には隠れた名店がたくさん！！
和食、フレンチ、タルタルカツ丼 ...
安中でしか食べられない料理を食べに
行こう！！

おすすめグルメ

学生のね



ガバオライス (異人館)

西洋亭日替わりランチ



金目鯛のマスタードソース

西洋亭では何と言っても若者のお財布に優しいイタリアンが食べられるのがポイント！ランチでは毎日変わったイタリアンが食べられます。僕は金目鯛のマスタードソースを食べました。魚の皮はパリッと香ばしく、肉は口の中でふわふわほどけていく柔らかさでもおいしかったです！

1000円ちょっとで普段学食ではお目に



かかれぬ魚のムニエルが食べられるなんてお得感満載です！また、日替わりランチは種類豊富で、豚のカツレツやカキとルッコラのスパゲッティなどもありました。スパゲッティを食べた友人は「カキがとてもクリーミーで、麺の量もボリュームがあり大満足！」だそうです。

日替わりランチの
サイドメニューで付いてくる
サラダやスープも美味しいよ



カキとルッコラの風味はパゲッティ



お店ではゆったりとした時間が過ごせます

イタリアン度 
ワクワク度 
お気軽度 

いざべの森のレストラン
西洋亭

営業時間 11:30~14:30
17:00~20:00
定休日 月曜日



越後屋もつ煮定食



もつ煮定食

越後屋のもつ煮と言えば知ってる方も多いのではないのでしょうか。そう、松井田の18号沿いにあるもつ煮で有名な定食屋さんです。こってりと甘いタレにプリプリとした臭みがないもつはこの店を長年経営してきた夫婦の研究の賜物。その美味しさからテレビにも取り上げられるようになり、度々取材依頼がくるのですが



こってり度
老舗度
ご飯が進む度



取材はお断りで、今回は不肖三浦のためにご協力いただきました。お二人とも80歳を超えていらっしゃいますが(えっ!)変わらず愛情を込めて料理を作っていらっしゃいます。お客さんを大事にする温かみのある食堂です。

越 後 屋

越後屋
営業時間 10:00~18:00
定休日 年中無休(時々休みあり)



境谷ご夫婦

板鼻館タルタルカツ丼



えびとんタルカツ丼

創業100年以上のお店。カツ丼の上にタルタルソース!? そんなの邪道なんて思った方もいるんじゃないでしょうか? そんなことは全くございません!! 板鼻館のサクサクのカツと甘酸っぱいタルタルソースの相性は抜群!! カツ丼一杯ペロッと食べられちゃいます。トッピングも種類が豊富で、エビや牡蠣も別料金で追加してのせられます。板鼻館でしか食べられない絶品タルタルカツ丼を食べにぜひ安中へ!!



タルタルカツ丼

リピート度
満腹度
珍味度



全部載せ



料理ができるまでまぜまぜ

板鼻館

板鼻館
営業時間 11:00~14:30
定休日 月曜日

異人館ガパオライス



私はランチでガパオライスを食べました。ガパオがとても美味しく、味付けも濃く、ご飯にベストマッチ!! 普通サイズを食べたのですがボリューム満点でとてもお腹いっぱいになりました。大盛りを注文してみんなでシェアするのも楽しいかも!



ナシゴレン

営業時間 11:00~22:00
定休日 火曜日

異人館

もちろん安中にはここで紹介した以外にも美味しいお店があります



安中でお持ち帰りの定番と言えば...

長年愛され続ける温か〜い駅弁

おぎのや 峠の釜めし

安中のおすすめグルメどれもおいしそう！
でも安中に来たらアレは絶対欠かせないでしょう！
そう！！みなさんご存知、「おぎのや 峠の釜めし」
釜焼の土釜に入っているのが特徴。
出汁がきいた茶飯の上に鶏肉・ごぼう・椎茸・栗・
あんず・たけのこ・うずらの玉子・グリーンピース・
紅生姜がのっていて、美味しさはもちろん！
栄養バランスもバッチリ！！
今では高速のサービスエリアなどでも販売される
ようになったけれど... やっぱり発祥の地で
味わうできたてのおいしさはひと味がう！！



峠の釜めし ¥1,000

おぎのや横川本店

時間

平日 10:00~16:00
土・日・祝 9:00~16:00

住所

安中市松井田町横川 399



9種類すべての具材が
妻でるハーモニー！
まるで味のオーケストラや〜

鉄道



とおぎのや

1885年に横川駅の開業時に創業したおぎのや。最初売り出したのは、おにぎり2個にたくあんを添えたものだった...

碓氷峠を超えるためにED42形電気機関車へ付け替えが必要でその停車の待ち時間に「あたたかく家庭的で楽しい弁当」が食べたいという旅行者の意見から1958年にこの釜めしが生誕！！



横川本店の近くにラックレールっぽいものがあるって聞いたけど...
どれだろ...

明治18年創業のこちらの横川本店では釜めしの他にも蕎麦やうどん、定食などのメニューもあるよ！

峠の釜めしについてもっと知りたい！という方にオススメなのがこちらのおぎのや資料館。釜が作られるまでの工程や横川駅構内で実際に使われていた手押し車など展示が盛りだくさん！

鉄道についてもっと知りたい人はページをめくろう！



これな



捨てないでっ！！

めっちゃめっちゃ使えるよ！！

美味しかったよね～
ぼくをまた使ってくれないかなあ・・・

空き釜 活用術



峠の釜めしをおいしく食べたら…空いた釜を使って cooking!!
実はこの空き釜、1合のご飯が炊けちゃう優れもの
白米はもちろん！炊き込みごはんもオッケー！
煮込み料理も使えるから、アレンジ次第で色々な料理が楽しめちゃう！
みんなも空き釜を使ってオリジナル料理を作ってみよう！！



ぐっぐっ煮込んだ
ロールキャベツ

炊き込みごはん



米を1合研ぎ、少し水にさらしたらザルにあげる。
米と合わせ調味料を入れ、お好みの具材（舞茸、椎茸、人参、油揚げ）を乗せる。

いい匂いがしてきた～



お好みでマヨネーズや海苔、白胡麻をかけて持



できあがり

合わせ調味料
水 100cc
みりん 小1
酒 大1
塩 ひとつまみ
だし汁 小1/2
醤油 大2

失敗しないで
できるかなあ…



石油ストーブの火力を強くして、釜を火にかける。水位が下がったら（20分程）
蓋を少しずらして火力を弱める。水気がなくなったら（30分～40分）
蓋をして火を止めて15分待つ。

中身が気になる…
蓋を開けちゃいたい…

がまん。



180℃のオーブンの中で30分も
パイ焼きのために耐えたよ！ぼくって頑丈でしょ！
全部で10回以上使われたんだけどへこたれないぜ～！！

冷凍のパイシートを
使って簡単につくれるよ！



パエリア



煮込みうどん

あつあつ

クラムチャウダー
のポットパイ



鉄道の町 安中



みんなに愛されているおぎのやの「峠の釜めし」ED42形電気機関車を付け替える待ち時間に売られてたんだ。安中はラックレールや電気機関車など当時の最先端の鉄道技術が盛りだくさん！だから安中には鉄道関係の施設がたくさんあるそう！安中は「鉄道の町」なのだ！！

Railway

景色と歴史の中を歩く アプト道

1 横川駅



横川駅～旧熊ノ平駅
 時間 通年・終日開放
 長さ 約6km



かつては横川駅と軽井沢駅は鉄道で繋がっていたんだ。碓氷峠は国内で最も急な勾配で、列車が上り下りするためには、電気機関車を連結・解放する必要があるんだよ。その連結・解放を行っていたのがここ横川駅なんだよ！！改札脇には美味しい「峠の釜めし」もあるから食べに来てね～

初 アプト式



アプト式は、カール・ロマン・アプトさんが発明した急勾配を上るための工夫なんだよ。ギザギザのレール（ラックレール）と、電車のお腹についている歯車（ピニオンギヤ）を噛み合わせて上るんだよ。

初 幹線電化



幹線とは例えば東京と名古屋を結ぶような重要な路線のことで、幹線としては初めて電化されたんだよ。右の写真は電気機関車だよ。この電車の特徴は、坂を登る時に「集電シュー」から電気をもらうんだよ。トンネルが小さいから天井に架線が張れないのでこういう工夫をしたんだね！

2 鉄道文化むら



料金	時間
大人 500円	9時～16時半
子供 300円	(11月～2月)
幼児無料	9時～17時
	(3月～10月)

休み
毎週火曜日（8月を除く）

蒸気が出てくる
ミニSL



みんなで楽しめる
ピュウ広場

本物の電気機関車
EF63 運転体験



日本でここだけ！！

車内にも入れる
屋外展示場



3 旧丸山変電所

碓氷線が幹線鉄道で初めて電化されたことに伴い、明治45年に建設されたんだ。碓氷峠を登るためにはとんでもない電力が必要だったんだ。火力発電所の電力だけでは足りなくて、変電所で貯めた電力も一緒に送電していたんだって！見た目は明治の洋風っぽい感じがするよ～





めがね橋

豆知識



幕引きのためのワイヤーを引っかけた金具



4 めがね橋

めがね橋のトンネルはかつて列車が通っていたんだよ。トンネルの脇には「幕引き番」という人たちがいたんだ。速度の遅いアプト式機関車ではトンネル内に煙が逆流して危険だったため、列車が入ると、煙が列車を追いかけていかないように入り口に幕を下ろしていたんだよ～



鉄道文化むらにて

ナトリウムランプで黄色っぽく見えるね～



トンネルの中に配電レールや待避所などかつての面影が残っているよ！表紙の写真にも写ってるけど天井には煙で黒く焦げた跡もあるよ他にも色々な発見があるからぜひ歩いてみてね～



待避所



アーチの二重部分

このめがね橋を作るにあたって現在のゼネコンの多くが協力したそうだよ。めがね橋をよく見るとアーチの部分が二重になっているんだよ。それにデザインにもこだわって黒レンガを使っていたんだよ！シャレオツだね～

めがね橋のアーチの下には鉄のクイが残っているんだ。これはめがね橋を修理工事した際に足場が組まれ、その時に使われたものなんだ～



群馬と長野の県境には碓氷峠がある。中山道の群馬と長野をつなぐ重要な峠で、険しい難所として知られてきた。めがね橋をはじめとする鉄道ルートは明治25年4月に着工した。工期は1年9ヶ月とか2年など文献によりまちまち。これだけの難所なのに工期が短かったということは、明治政府がこの路線を重要視していたかがわかるよね。碓氷峠は、最大66.7パーミル、標高差553m、当時の最大勾配なんだよ。現代と比べると技術がまだまだだった時代での偉業、先人の熱意はすごいね。



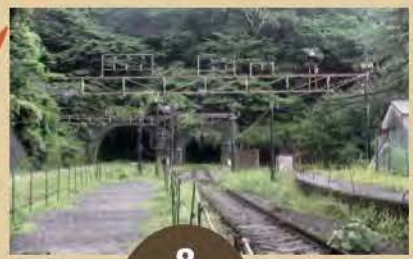
黒レンガ

5 旧熊ノ平駅

碓氷線が単線であったため、上り列車と下り列車のすれ違いと蒸気機関車への給水・給炭の目的で熊ノ平駅は設置されたんだよ。それとここは唱歌「紅葉」の舞台になった場所なんだ。



山楓松殿濃照秋
のやを彩るあいに
様ふもはる中葉に
とのもはる中葉に



ラックレール



安中では、かつて使われていたラックレールが再利用されているんだよ。横川駅付近や、おぎのやの前、旧丸山変電所への通り道などいろいろな場所で再利用されているんだ！！いくつか見つかるかな～？？



新島襄旧宅

若者が 紐解く 安中の歴史

History

⑦ 安中は、昔から交通の要衝で歴史的建造物がたくさん残っています。若者にとって「歴史」は敷居が高いものですが、訪れてみてはじめてわかる歴史の「重み」がそこにあります。ここでは安中を東西に貫いていた中山道、当時も越えることが難しかった碓氷峠と関所、そして大名の休憩所を取り上げてみました。

中山道

五街道の一つ
歴史の礎になった道



安中の歴史を語るうえで、中山道は欠かせません。中山道は、五街道の一つで、江戸と京都を結ぶ主要街道でした。市内には、板鼻・安中・松井田・坂本の四宿があり、浮世絵「木曾街道六九次」から当時の様子が伺えます。板鼻宿はめずらしい雪景色、坂本宿は、宿が密集していて宿場街として栄えていたことがわかります。碓氷峠を越えるために、英気を養っていたのでしょね。

五街道と聞いたら、東海道や奥州街道を思い浮かべる人が多いでしょう。五街道は1601年(慶長6年)に徳川家康が全国支配のために江戸と各地を結ぶために整備し始め、四代将軍家綱の代になって基幹街道に定められたものです。東海道が温暖な太平洋岸を通る海の道に対し、中山道は険しい碓氷峠や木曾路を通る山道でしたが、海沿いよりも自然災害に遭いにくいと言われていました。

浮世絵師 溪斎英泉や歌川広重により描かれた「木曾街道六十九次」
左上・板鼻宿 左下・松井田宿 右上・安中宿 右下・坂本宿
国会図書館デジタルコレクションより

碓氷関所跡

江戸時代最も重要な関所の一つ
関東入国の関門

〒379-0301
群馬県安中市松井田町横川573
☎027-382-7622

群馬県指定文化財。1616年に江戸幕府により、「入鉄砲出女」を取り締まるために設けられた中山道の関所です。1869（明治2）年に廃止されました。当時から残された門の柱と扉、屋根材の一部と台石を使用して、昭和34年に復元されました。



廃藩に伴い関所は焼却処分という命が下がりました。関所を解体し燃やしている最中に地元の人が木材を引き出して山に隠したとされています。木材の焦げ目とその話を裏付けているようです。

Check!! 江戸幕府存続のキモ

入鉄砲出女とは、江戸に武器を持ち込ませないように、また人質として江戸に住ませた諸大名の妻子らが江戸から脱出しないように、厳しく見張っていたことを端的に表した言葉です。

板鼻本陣跡

大奥で有名な皇女和宮が
降嫁（こうか）の時利用した宿泊地

〒379-0111
群馬県安中市板鼻1丁目6-20
☎027-382-4967

文久元年（1861）、和宮が泊まれた本陣木島家建屋の一部、奥上段の間書院を、現在の公民館の奥に移築したものです。このコンパクトな部屋に和宮一行を迎える準備のための宿絵図、往還図、間取り詳細図、宿割図から、宿場の総人数、諸修理状況、入用品から橋や渡しなど、各種の取り調べ書などなど、ほとんどが散逸することなく残され展示されている貴重な書院です。 安中市ホームページより



降嫁とは、皇族が皇族以外の人と結婚することを言います。

寝室の床板の厚さはおよそ3センチと厚く、この床下に伊賀者の警護が隠れていたと言われています。写真は落とし穴に見えますがそうではありません！



Check!! 皇女和宮が降嫁の理由

降嫁したのは公武合体のためでした。公武合体とは、幕末に起こった朝廷の伝統的権威と幕府とを結びつけて幕藩体制の再編強化をはかろうとした政治運動のことです。公武合体をわかりやすく国内にアピールするため推進されたのが、将軍・徳川家茂に対する皇妹・和宮の降嫁だったのです。

降嫁には、中山道が使用されました。中山道は、碓氷峠や木曾などの険しい山々があり、冬の寒さが厳しいものの、東海道の大井川や七里の渡しのような障害が少なく、途中、中山道に合流する支線街道も多いから使われたと言われています。中山道は姫街道とも呼ばれていました。

落ちてゆく
身と知りながら
もみじ葉の
人なつかしく
こがれこそすれ



和宮親子内親王
(1846-1877)



安中・碓氷地域は養蚕が盛んです。今でこそ、電気、自動車などの近代工業が群馬県内の産業の主流ですが、戦前は養蚕が農業、製糸・織物が工業、その流通が商業でした。日本の輸出額の半分を生糸が占め、さらにその3分の1が群馬県産が占めていたという時代。大河ドラマの「花燃ゆ」の世界でした。蚕を抜きに群馬を語ることはできませんでした。人々は「身上（家財、財産）をつくるのもつぶすのも蚕」として、座敷

を蚕室とし、「身上がけ」「命がけ」で蚕を飼いました。それほど、人々は蚕を大切に、蚕を「オカイコ」「オカイコサマ」「オコサマ」と尊称で呼んでいました。しかし、どんなに大切に飼育しても、病気で蚕が死んだり蚕の餌である桑が霜でやられたりして、繭の収量が不安定でした。そのため人々は、神に祈らずにはいられなかったのです。

群馬県ホームページ「養蚕と民家構造」を参考

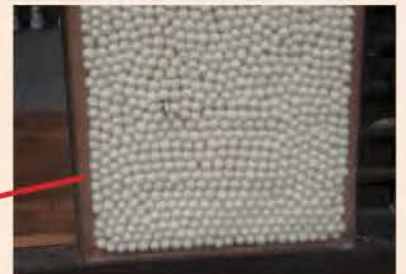
咲前神社

養蚕県群馬を支えた
養蚕信仰のお寺



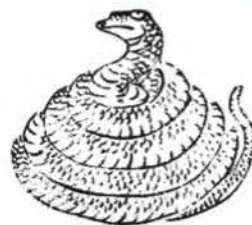
われています。猫石に小石を乗せて、願をかけると、願いが叶うと言われ、今でもその慣習は続いています。

社務所の方のお話では、長虫様は倉庫に眠っていた昔の版木から印刷されたのだそうです。長虫様というお札だけでなく、神社はネズミ除けにへびをレンタルしていたという話も伝わっているそうです。



古来より白いへびは、健康や商売繁盛、金運を招く、神の使い、縁起の良い動物と言われていました。群馬で例に漏れず、養蚕の守り神として信仰の対象となっていました。ネコも同様で、大切な蚕を食べてしまうネズミを撃退してくれるとして信仰の対象となっていました。

咲前神社には、こうした養蚕信仰の面影が残っています。長虫様と呼ばれる白いへびと、猫石と呼ばれる石です。人々は、長虫様の恩恵を得るために、蚕室や神棚に長虫様のお札を貼ったと言



長虫様



猫石



この袋の中
ぜ〜んぶ繭なんだって！
すごい量じゃね？



碓氷製糸場 絹糸ができるまで

2014年、富岡製糸場が世界遺産に登録されました。それと同類の機械が今でも碓氷製糸場で動いているのを知っていますか？絹糸ができあがるまでの工程を見せていただきました。

係りの方がとても丁寧にございました。

1. 繭の選別

碓氷製糸場は現在も稼働している2つの製糸場のうちの1つです。繭に不良品が無いか検査します。



ここに繭を乗せる

乾繭機

2. 繭の乾燥

検査を通った繭を乾繭機で乾かして、倉庫にいったん貯蔵します。山形の製糸場が火災になり代わりに乾かしてあげたものがストックされていました。

繭は乾燥することによって長期間の保存ができたり、糸の出来が良くなったりするんだって！



3. 索緒、抄緒

繭は煮るとほぐれてきます。ほぐれた糸をブラシでひっかけ(上の写真)ます。

4. 繰糸

ほぐれた糸を機械に引っかけ、繰糸します。繭は給繭器から自動的に補給されます。太さをチェックする部品が異常を検知するとレバーが上がり繰糸がストップします。富岡製糸場の展示している繰糸機より一つ古い型だそうです。

レバーが上がり繰糸がストップしている

糸を巻き上げている

太さのチェック

この部品の真ん中を糸が通ります。部品は繰糸機に水平にセットされています。



向こうが見えないぐらいに穴が細いね。新素材ではなく昔のままの部品を今でも使っているんだって！

茹でられた繭が流れてくる(給繭器)

日産製の繰糸機もあったよ。トヨタも豊田織機から始まったのと系譜が似ているよね。



群馬オリジナル蚕品種

蚕の品種について

元々の繭は小粒でひょうたん型でした。1つの繭から取れる絹糸を増やすために品種改良されました。繭が大きくなり現在広く知られているようなモダンな形になりました。元々の繭、つまりひょうたん型の小粒を作る小石丸という品種は現在も皇居で飼育されています。上の写真ではそれを改良した新小石丸(写真左から3番目)や、新青白(写真の右から3番目)やぐんま黄金(写真の右から2番目)のような色つきの繭を作る蚕も展示されています。

モダンな繭

5. 再繰(揚げ返し)

繰糸された糸は糸同士がくっつかないように特殊な溶液にくぐらせたあと、もう一度別の機械で巻き直され、ようやく製品となります。

生糸として製品化できなかったものはきびそと呼ばれ、その風合いを活かした製品に加工されていて、無駄なく利用されています。



若者も 買いたい お土産

遠足ポテト



遠足マラソンに
ちなんだお菓子。口の中で広がる
お芋の味はやみつきになります。チー
ズを甘いポテトで包んだ遠足チーズポ
テトも美味しかったです！

遠足マラソンって？



安政2年(西暦1855年)、安政藩主板倉勝明侯
が、藩士の心身鍛錬のために、安中城内より碓
氷峠の熊野権現まで7里を徒歩競走させ記録
したのが由来。
その記録が昭和30年、碓氷峠の茶屋(あづま
や)で見つかり、「日本最古のマラソン」として位
置付けられている。記録を競う遠足はこれが初
めと言われる。

(参考:安中市ホームページ)

愛妻湯の町として知
られる磯部温泉。
その“愛”の焼印がついた温泉
まんじゅうです。愛がっか
り焼き付いています。

富士屋のトリュフシ
ョコラ。甘さの中にもほん
のりと香ばしい苦味は絶
品です！



愛妻まんじゅう



トリュフショコラ

磯部温泉の温泉水と小麦粉と
砂糖で作る甘くて軽くてサクサクと
したせんべいです。
ごまや青のりなど味の種類の
豊富です。



磯部せんべい

味噌は形が
違うのね

磯部温泉とは



2016年に外国人観光客のために温泉マー
クを変更するか議論がありました。
1600年代の農民の土地争いに決着を付け
る書物に磯部温泉を記した温泉マークが2
つ描かれていました。
専門家が調査したところ、この温泉マークは
日本で使われた最古のものと同判明し、磯部
温泉は温泉マーク発祥の地となりました。



味噌味だけ半月の形をしているけど
理由はなく昔からだそうです(笑)
虫眼鏡の中の写真は味噌味専用の
機械、昔のたい焼き機みたい。

安中野菜 紹介

安中では最近でこそ料理
番組で名前を聞くようにな
った、ロマネスコやトロ
なすなど珍しい野菜を栽
培しているんだ。また独自
の安中野菜を使ったレシ
ピを作って販売促進も行
っているよ！



トロなす

焼くと中味がとろとろ
大きさは米なすぐらい



ロマネスコ

ロマネスコはフラクタルなんです。小さい
部分を拡大していくとまた全体と同じ形

フラクタルで目がクルクル〜

JA碓氷安中の皆様
ご紹介ありがとうございました



Souvenir



annaka

PHOTO



enjoy!!



Delicious

食べる

体験する



本冊子は、群馬県農村整備課
やま・さと応縁隊活動調査の支援を
元に作成されました

調査にご協力いただいた
安中市役所
JA 碓氷安中
碓氷製糸場
そのほかの皆様がた
本当にありがとうございました
紙面の都合で取材の全部を
載せきれずごめんなさい

調査および
パンフレット作成

群馬大学
社会情報学部
公共政策研究室
荒井 七星
金子 貴紀
小久保 聡奈
齋藤 果歩
正満 幹太
三浦 大亮

アドバイザー
福西 敏宏

ゼミ担当教員
小竹 裕人

2017年2月発行



群馬県



安中市



群馬大学