

群馬県安中市を楽しむための 観光体験プログラム冊子

TAKE
FREE

あんもりっぷ vol.7

2018 WINTER

群馬県安中市を楽しむ 珠玉の体験 14 選



歩けども 歩けども いちめんの梅の花

秋間梅林は「ぐんま三大梅林」のひとつで、秋間川上流の丘陵地におよそ50ヘクタールにわたって約3万5千本の紅梅・白梅が植えられています。開花期には山も谷も花で埋め尽くされ、辺りいちめん春の香りに満たされます。梅林内には散策路が整備され、ウメの加工品や郷土料理を提供する売店や食堂が点在。花の見ごろである2月中旬から3月下旬には例年「秋間梅林祭」が開催され、週末を中心に餅つき大会、いも煮会、モデル撮影会などの各種イベントが行われます。

2018 Spring Event Information

3/3 sat 10:00~	開花祭	会場：第2休憩所周辺	3/11 sun 11:00~	会場：秋間梅林頂上	いも煮会
			14:00~	会場：三軒茶屋	
3/3 sat 10:00~	抽選会	会場：第2休憩所	3/17 sat 9:00~	秋間梅林ウォーキング	
				会場：観梅公園（秋間梅林内）	
3/4 sun 14:00~	もちつき大会	会場：秋間梅林頂上	3/18 sun 10:00~	会場：秋間梅林頂上	モデル撮影会
			13:00~	会場：三軒茶屋	
3/9-13 9:00~	安中市の物産即売会・陶芸体験	会場：第2休憩所（15:00 終了）	3/18 sun 10:00~	野点	会場：第2休憩所（15:00 終了）
3/10 sat 9:00~	千葉県南房総市の物産即売会	会場：第2休憩所（15:00 終了）	3/24 sat 10:00~	抽選会	会場：第2休憩所

初春だけじゃない秋間梅林の魅力

秋間梅林では、花を楽しむ以外にも一年を通じてさまざまな観光体験プログラムを展開しています。梅林で収穫されるウメの果実を使ったジュースづくり、梅酢で漬けるピクルスづくり、ウメの剪定枝を活用した草木染め、梅農家の菜園での野菜収穫体験など、どれも自然を身近に感じたり、手作りの楽しさを味わえるプログラムばかり。女性や家族連れに特に好評です。



梅ジュース作り体験

秋間梅林のウメの実を使って、おいしい梅ジュースを作ります。農家の方とおしゃべりしながらの楽しい作業で心もリフレッシュ。



ねぎ収穫・ねぎ味噌作り

畑でネギを収穫し、ねぎ味噌作りに挑戦。自分の手で土から抜いたネギは瑞々しくて香り豊か。絶品のねぎ味噌が仕上がります。



剪定・焼き芋体験

ウメの木の剪定について話を聞きながら、剪定作業をします。焚き火を用いての焼き芋は、滅多にできない貴重な体験。

上記プログラムは、じゃらん.net から申し込み可能です。

じゃらん 安中秋間梅林活性化協議会



秋間梅林グルメ

梅のお花見にも、やっぱり“おいしいもの”は欠かせません。梅林散策の途中でぜひチェックしてほしい食べ物をご紹介します！



01 おきりこみ

群馬と言ったらやっぱり「おきりこみ」。手打ちの幅広麺に、ニンジン、ゴボウ、ダイコン、きのこ類などの野菜がたっぷり。体の芯から温まります。800円(税込)
ウメの開花期はまだ肌寒い季節、散策の途中では温かい飲みものをどうぞ。観梅食堂のカフェラテは、梅の花のラテアートがおしゃれな一杯。400円(税込)

■観梅食堂 TEL.027-382-4386



02 いも串

自家菜園で収穫したサトイモを使用。ゆでてから焼き目をつけたサトイモに、特製の甘い味噌だれが絡んだ素朴なおいしさは、一度食べたらくせになります。

2本 300円(税込)

■梅の家(や) TEL.027-382-0583



03 みそおでん

群馬名産のこんにゃくに、地場産味噌で作った味噌だれをかけました。無料サービスの梅茶といっしょに召し上げ。梅茶は購入もできます。3本 300円(税込)

■ふじや TEL.027-385-7428



04 田舎しるこ

大納言小豆を使い自家炊きた粒あんに、手作りの餅が2枚入ったおしるこは、心も体もあたたまるひと品。付け合わせには、自家製の漬け物が付きます。

450円(税込)

■やまいち TEL.027-382-4486



05 手打ちうどん

その日の朝に手打ちしたうどんは、コシがあり素朴なおいしさ。やさしい色合いと味わいが、梅林散策の思い出を彩ります。うどんと相性抜群、サクサクの食感が自慢の天ぷらも付きます。750円(税込)

■みのりや食堂 TEL.027-382-5770



06 やきもち

厳選した小麦粉と特注の味噌とで作るこだわりの一品。季節により、ミカンの皮、ふきのとう、シソの実などが入ります。時間がたってもフワッとやわらかいのが特徴です。1個 120円(税込)

■第一売店



07 ながめやの甘露梅

甘くて食べやすい甘露梅。塩漬け後にいったん塩抜きしてから、自家製の甘いシロップに漬け込んで作ります。使っているウメの実は、果肉がやわらかい『南高梅』という品種。

800g 1,620円(税込)

■ながめや TEL.027-381-2796



10 たかはしの甘露梅

ウメの品種は『白加賀』を使用。塩抜きをしたあとで自家製の甘いエキスを漬け込みます。甘露梅はできたてがおいしいため、少量ずつ漬けて、できたてを販売しています。

300g 500円～(税込)

■売店たかはし TEL.027-382-0578



08 梅ジャム

梅干しが苦手な人には甘いジャムをどうぞ。砂糖だけを入れてコトコト煮詰めた、安心の無添加ジャムです。200g 300円(税込)

■秋山農園 TEL.027-382-1416



11 かりかり梅

常温に置いてもカリカリ感が保たれるよう研究と工夫を重ねて作り上げました。ウメの実のサイズは大小あります。粒の大きなかりかり梅は他ではあまり見かけない珍しい商品。

350g 500円(税込)

■売店たかはし TEL.027-382-0578



09 おばあちゃんの梅干

自家梅林のウメを使い、伝統製法で丁寧に作った梅干し。塩分10%。ほかにも各種の梅干しがあり、試食して気に入ったひと品を購入できます。

200g 250円(税込)

■秋山農園 TEL.027-382-1416



12 手作り梅干

塩分13%、昔ながらの、保存性が高く、ちょっぴり塩辛い梅干しです。自家梅林で収穫したウメの実と塩だけで作りました。一つ一つの手で返しながら天日干ししています。300g 432円(税込)

■田島農園 TEL.090-8331-8402



群馬の伝統工芸品

高崎だるまの絵付け体験

日本一の生産量を誇る「高崎だるま」は、眉毛は鶴、髭は亀を表し、別名「福だるま」「縁起だるま」とも呼ばれています。だるまを作るところを見学しながら、だるまの歴史を職人さんに教えていただき、実際に筆で眉や髭の絵付けもでき、オリジナルだるまができます。実際にだるまに命を吹き込む体験は最高！

- 料金：1,300 円 ■実施日：2/1 ～ ■予約：3 日前
- 体験時間：60 分 ■人数：2 ～ 40 名
- 集合場所：今井だるま店 NAYA（高崎市上豊岡町 7 5）
- アクセス：JR 安中駅からタクシーで 11 分
- 特典：ミニだるま or ポストカード



鍋によく合う！なべちゃん葱。

上州ネギ収穫体験

安中市の物産品として定着している上州ネギ・通称「なべちゃん葱」の農場で収穫体験です。上州ネギ 10 本のお土産付きです。収穫した甘くておいしいネギは、この時期重宝すること間違いなし！

- 料金：1,500 円 ■実施日：2 月上旬まで ■予約：7 日前
- 体験時間：土日 10:00 ～ ■人数：2 ～ 10 名
- 集合場所：鮑馬神社（安中市西上秋間 1851）
- アクセス：JR 安中榛名駅からタクシーで 15 分
- 特典：上州ネギ 10 本



1 滴、1 滴に
うまみが
ぎゅっ！

醤油しぼり体験

有田屋の歴史から、天然醸造している醤油づくりの蔵を見学したあと、もろみをつかった醤油しぼり体験をします。しぼった生醤油を瓶に入れて、オリジナルラベルを作成し、世界にひとつのマイ醤油を作ります。

- 料金：1,300 円 ■実施日：土日のみ ■予約：3 日前
- 体験時間：10:00 ～ 16:00（約 1 時間）
- 人数：2 ～ 10 名（20 名以上の団体の場合はお問合せ下さい）
- 集合場所：有田屋 群馬県安中市安中 2-4-24
- アクセス：JR 安中駅からタクシーで 6 分、徒歩 30 分
- 特典：あんとりっぷロゴ入りラベルが作れます

安中市民限定 “安中再発見” モニターツアーを開催します！

地元だからこそ、あらためて。魅力再発見の旅。

観光資源が豊富である安中の魅力を地元ならではの視点で見直して、市民の皆様で観光客を楽しませるモニターツアー体験をしてみませんか？

参加
無料

- ① 1 月 27 日（土）温泉記号発祥の地「磯部温泉」堪能ツアー
- ② 2 月 4 日（日）「めがね橋～碓氷湖」アプトの道ハイキング
- ③ 2 月 17 日（土）ガイドと行く「安中」まち歩きツアー
- ④ 3 月 10 日（土）「秋間梅林」お花見ウォーキング

問
合
せ

詳しくは、一般社団法人 安中市観光機構
（☎ 027-385-6555）まで、お問合せ下さい。

※営業時間 9 時～17 時 ※安中市民限定企画です。各ツアー定員 15 名。ご予約埋まり次第、受付終了とさせていただきます。





名物かあちゃんと作る！地粉と地元野菜を使った おっきりこみ & おやき作り体験

群馬のソウルフード「おっきりこみ」を地粉と地元野菜を使い、笑顔が素敵な名物かあちゃんと楽しくお喋りしながらおっきりこみ作り体験。また、群馬の名物「おやき」作りもでき、体が温まる特製ゆず茶付きです。心にも体にも優しいほっとする味を体験してみませんか。レシピ付きです。

- 料金：1,600 円 ■実施日：通年（火曜定休） ■予約：3 日前
- 体験時間：10:00 ～（1.5 ～ 2 時間） ■人数：2 ～ 10 名
- 集合場所：峠の茶屋（安中市松井田町五料 718）
- アクセス：JR 西松井田駅からタクシーで 10 分・松井田妙義 IC から車で 3 分
※エプロン持参、もしくは汚れてもいい服装でお越しください。



美味しいそばをつくるためのコツが学べる！！ そば打ち体験

地産地消、安中市産（咲前神代そば）そば粉を使ったそば打ち体験を行います。麺を伸ばす工程から体験していただきます。自分で打った、茹でたてのそばの味は格別です！プラス 500 円で天ぷらをセットにすることもできます。



- 料金：2,500 円 ■実施日：1 月 5 日～ 4 月末（月曜定休）
- 予約：3 日前 ■体験時間：14:00 ～ 16:00 ■人数：2 ～ 10 名
- 集合場所：いちよし（安中市原市 356）
- アクセス：JR 安中駅からタクシーで 11 分



バレンタインにもぴったり！ グリーティングカード作り

クイリングとは、細長い紙を巻いて渦巻き型のモチーフを作るペーパークラフトです。「私にもできるかしら？」「道具は？」道具もお貸ししますので、まずはクイリングの魅力をお楽しみ下さい。少し手が込んだバレンタインのポップアップカード作り①、初心者向けグリーティングカード作り②、が体験できます。

- ① ■料金：1,600 円 ■実施日：1/14 ～ 2/13（火・水・日曜）
- ② ■料金：600 円 ■実施日：通年（火・水・日曜）
- 予約：3 日前 ■体験時間：10:00 ～（1 ～ 1.5 時間） ■人数：2 名まで
- 集合場所：猫のひげ（安中市原市 4 丁目 2-26）
- アクセス：JR 磯部駅からタクシーで 10 分



バレンタインにもぴったり！ 多肉植物でウェルカムボード作り

ボードに多肉植物の寄せ植えをして、好きな文字を入れオリジナルのウェルカムボード作りが体験できます。多肉植物園で、多肉の魅力をつぶりと聞きながら、ぷっくりと可愛い多肉植物をひとつひとつ丁寧に植えていきます。

- 料金：2,200 円 ■実施日：3 月末まで ■予約：2 日前
- 体験時間：10:00 ～ 17:00（1.5 時間） ■人数：1 ～ 10 名
- 集合場所：松井田多肉植物園（安中市松井田町松井田 761-3）
- アクセス：JR 松井田駅からタクシーで 5 分・松井田妙義 IC から車で 10 分

あんとりっぷ は、WEB から申し込み可能です。

あんとりっぷ





雪景色を独り占め

銀世界スノーシュー体験

真っ白でふかふかの雪の上を歩いてみませんか？スノーシューとは西洋かんじきのこと。スノーシューを履くと足がズボッとハマることなくふかふかの雪上を歩けます。雪との距離をぐっと近づけてくれるスノーシューを履いて野生動物の足跡や可愛い冬芽に会いに行きましょう！手軽に楽しみたい方や小さなお子様連れのファミリーにおすすめ。そり滑りなど雪遊び体験コース色々。

- 料金：大人 6,000 円・子供 5,000 円
- 実施日：1 月～3 月中旬
- 予約：4 日前（10 日前からキャンセル料発生）
- 体験時間：2 時間（全所要 2.5～3 時間）
- 人数：2 名～
- 集合場所：JR 軽井沢駅 ① 8:20 発 / ② 14:00 発
- 特典：あんとりっぷロゴ入り写真



砂塩風呂でデトックス体験

「恵みの湯 砂塩風呂」は、白い砂とミネラルたっぷりの塩をブレンドした「もぐる温泉」。血行と発汗を促進し、新陳代謝を活発にします。砂塩風呂のあとは薬草茶でゆったりと…。心も体もデトックスされるひとときです。温泉もお楽しみ頂けます。

- 料金：3,500 円 ■実施日：通年（火曜定休）
- 予約：7 日前 ■体験時間：10:00～/14:00～
- 人数：1～4 名（平日）/ 1～6 名（土日）
- 集合場所：恵みの湯（安中市磯部 3 丁目 3-41）
- アクセス：JR 磯部駅より徒歩 5 分
- 特典：オリジナルハーブティー

オリジナルのハーブティー付き
(1000 円相当)



群馬の名産

こんにゃく作り体験

団体のお客様も OK！手作りのおいしいこんにゃくを作ってみませんか？『こんにゃく』と言えば下仁田の特産品。大人も子供もこんにゃくの名産地で本格こんにゃく作り体験をお楽しみ下さい！



おみやげ
もらえます！

- 料金：1,000 円 ■実施日：通年
- 予約：前日 ■体験時間：10:30～ ■人数：2～30 名
- 集合場所：こんにゃく体験道場（下仁田町下仁田 390-1）
- アクセス：JR 下仁田駅より徒歩 4 分
- 特典：下仁田のおみやげセット

あんとりっぷ

は、WEB から申し込み可能です。

あんとりっぷ





磯部せんべい製造工場ツアー

磯部せんべいの製造工場を見学できるツアーです。名物女将の軽快なトークは必聴です！できたての磯部せんべいを試食したり、せんべいに使ってる鉱泉の試飲もできます。

- 料金：500 円 ■実施日：月～金（祝日除く） ■予約：3 日前
- 体験時間：10:00～15:00（30 分） ■人数：1～20 名
- 集合場所：大手製菓（安中市磯部 1 丁目 6-9）
- アクセス：JR 磯部駅から徒歩 8 分 ■特典：12 枚入り磯部せんべい



磯部せんべいサクサクツアー

磯部せんべいストリートを 11 件周るスタンプラリー。プラス 300 円で磯部せんべいソフトクリームの”いそソフトクリーム”（通常価格 350 円）がセットになったプランもございます。

- 料金：700 円（通常プラン） / 1,000 円（いそソフトクリーム付プラン）
- 実施日：通年 ■予約：当日可 ■受付時間：9:00～15:00
- 人数：1 名以上 ■集合場所：安中市観光機構
- 特典：オリジナルグッズ



関東唯一の稼働製糸場見学ツアー

日本最大の製糸工場を見学できる工場見学ツアーです。碓氷製糸株式会社は群馬県内で唯一かつ日本最大の製糸工場です。富岡製糸場を見学するなら必見のツアーです。稼働している製糸工場は大変貴重。工場直販の製品も購入できる特別ツアーです。

- 料金：5～9 名の場合一人 500 円、10 名以上の場合一組 5,000 円
- 実施日：通年（火・水・金曜 / 祝日を除く） ■予約：3 日前
- 体験時間：午前・午後各 1 組 ■人数：5～30 名
- 集合場所：碓氷製糸株式会社（安中市松井田町新堀 909）



人間の証明・聖地巡礼ツアー

ドラマ「人間の証明」の舞台となった横川・松井田エリアを散策します。歩き疲れた体を休める場所は、ドラマの撮影も行われた旅館。特製ランチと温泉入浴をお楽しみいただけます。

- 料金：3,500 円 ■実施日：通年 ■予約：7 日前 16 時まで
- 体験時間：10:00～（3 時間 30 分） ■人数：2～20 名
- 集合場所：JR 横川駅
- 特典：特製ランチ・入浴付き

GIFT SELECTION 峠の贈り物

安中のお土産を集めました。老舗のしょうゆお菓子セット、磯部せんべい食べ比べセット、安中市オリジナルポストカードなど。HP からご注文いただけます。

〈販売・問合せ〉
一般社団法人 安中市観光機構
群馬県安中市磯部 1-12-21
☎ 028-385-6555 (9:00-17:00)

annakacity.thebase.in/



安中のおもいで、おみやげ、おくりもの 峠の贈り物



MAP



求む。観光情報!!

安中の楽しめる情報をお待ちしています

安中市観光機構では本紙やホームページに掲載する【市内の観光情報】を随時募集しております。イベントやフェア、期間限定情報等、掲載は無料ですので是非お気軽に情報をお寄せください。※掲載については、担当チームで協議のうえ掲載させていただきます点、ご了承ください。

イベント

遊ぶ

泊まる

食べる

お土産販売

お風呂

道の駅
観光案内所

交通

冊子に関するお問合せ・予約

(一社)安中市観光機構

(碓氷温泉会館内)

受付時間 9:00~17:00

TEL 027-385-6555

ONLINE 24hour
www.antrip.jp

各プログラムは(一社)安中市観光機構にお電話にて、ご予約いただくか、記載のQRコードを携帯電話で読み込み、WEBサイトから予約していただくことが可能です。



※無断転載はお断り致します。※当冊子に掲載されている写真は全てイメージです。※地図、路線図は略図です。実際とは異なる場合がございます。

※当冊子の掲載内容は2018年1月1日現在の情報です。内容は予告なく変更となる場合がございます。

発行：(一社)安中市観光機構 平成29年度地方創生推進交付金事業 制作：株式会社スタイルズ