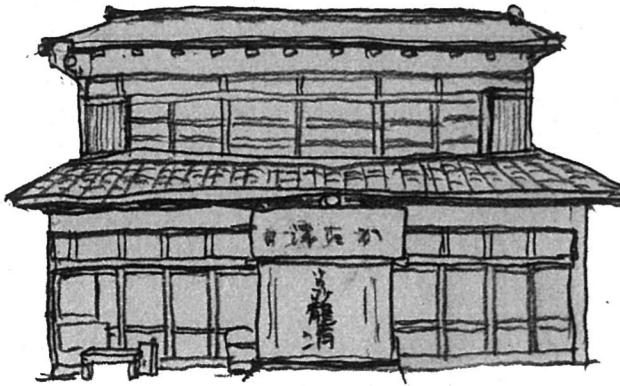


レトロ・モダンな小田原へ。  
あなたも2時間の  
おだわらびと  
**小田原人。**  
駅から一步ふみ出れば、  
時の重なりを味わうブチ・トリップ



もう一つとっておきの旅の思い出をつくりませんか。  
それは、明治・大正・昭和の残り香を味わうブチ・トリップ。  
そこは、小田原の名品を生み出した時の回廊——旧東海道界隈。  
小路を巡るあなたは、もう小田原の住人です。  
小田原人の日常に溶け込み愛されてきた老舗の味に出会い、  
落ちていた往時の街角に、新たな時を重ねる注目のお店を訪ねます。

イラスト：小田原の老舗かまぼこ屋、「籠清」

#### 小田原かまぼこについて

小田原かまぼこの特徴は、何と言っても、板にぱくりと盛り上げられたその姿にあります。東京という消費地に近い小田原は、江戸の台所・築地商人との交流により、その需要が育まれていったようです。つややかな扇の形に盛られたその姿は、粋な江戸っ子好みにあった豪華さとなり、高級品として祝いの席には欠かせなくなつたようです。その形を愛でながら、伊豆産のわさびと食すひとときは至福の時間をあなたにお届けするでしょう。小田原人のおでん種のひとつが「すじぼこ」。すじぼこは、かまぼこ用の身を取った二番手でつくり、皮まで入るのでやや色黒。「これが美味しさの秘密」なんです。(T)

#### 丸う田代総本店

創業140年を超える老舗かまぼこ店の一軒。関東大震災後に再建した大正13年築の建物が残り、往時を偲ぶ。その老舗の一角に伝統館が併設されており、小田原の小学生が授業で訪れる程の充実ぶり。買い物をすると茶房にてお茶のサービスがあるのも嬉しい。(T)  
小田原市浜町3-6-13 ☎0465-22-9221 8:00~19:00 ④1月1日・2日

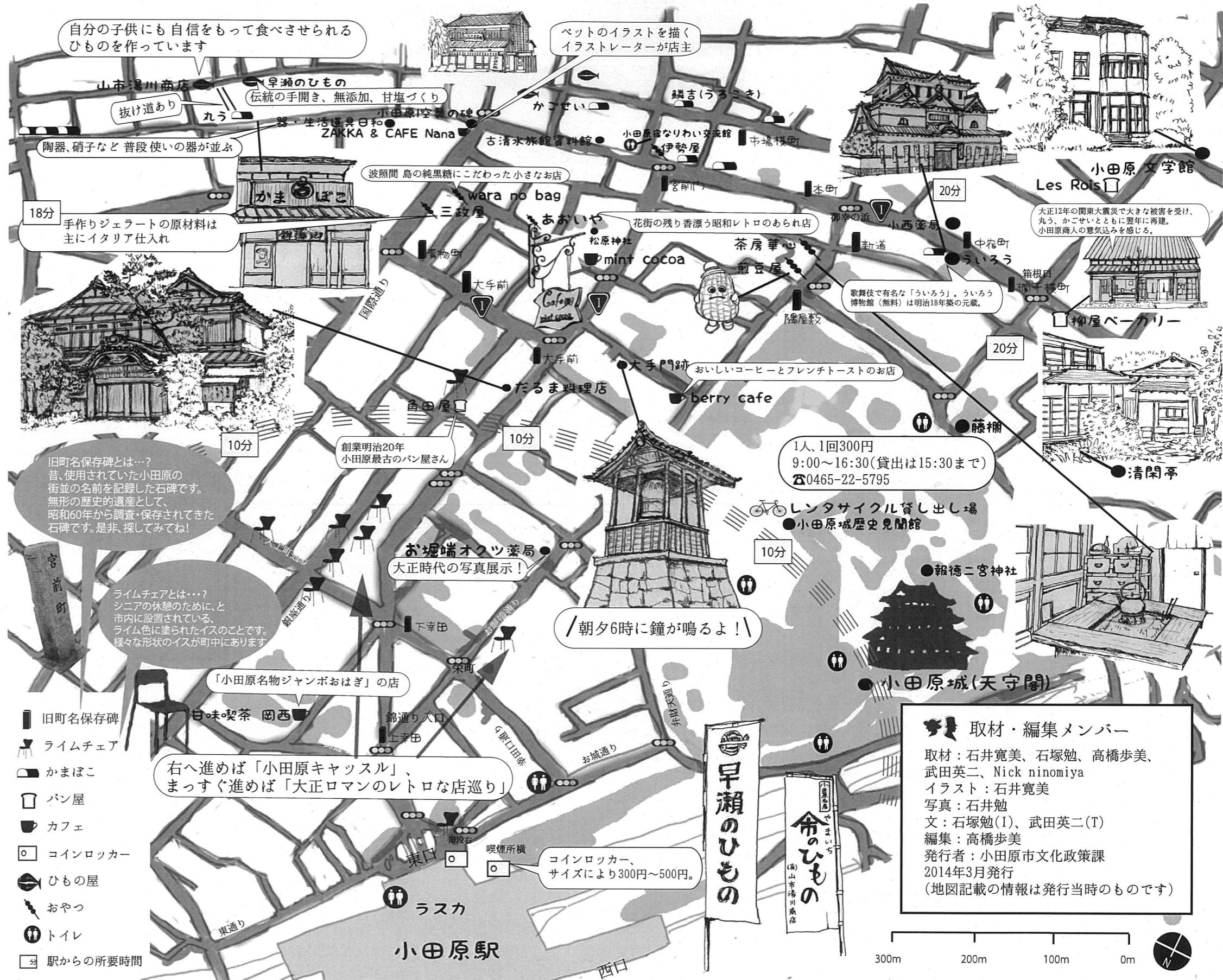
#### かごせい 籠清

創業200年を迎えたかまぼこの老舗。海岸沿いの旧千度小路に構える本店は大正13年築。ガラス戸をあければ、清々しく温かみのある店内。その場で食せる串揚げ(1本200円)は、4種の味が楽しめる逸品。店舗の前には駐車場もあります。駅前店もあり。(T)  
小田原市本町3-5-13 ☎0465-22-0251 8:30~18:30

④元旦のみ

#### うろこき 鱗吉

かまぼこ元祖。天明元年(1781年)創業の小田原かまぼこの発祥の店。以来230余年、石臼、手作り、手巻き、手焼きと昔ながらの製法へのこだわりは多くの小田原人を魅了する。手間暇かけて造る老舗の伊達巻は上品な味わい。(T)  
小田原市本町3-7-13 ☎0465-22-1315 9:00~17:00 ④元旦



#### 小田原のひものについて

行商人が天秤棒を担って相模湾の鮮魚を売り歩いたのが始まりです。その後、東京や地方の市場などに鮮魚のまま出荷する「仲買」という商いに変わりました。そしてだいに相模湾の魚を干物にして商売する「干物屋」が活気づいています。今では小田原の漁獲量が減ってしまったため、全国各地から干物に適した魚を仕入れて加工するようになりました。(I)

#### 早瀬幸八商店

早瀬のひもの特徴は昔ながらの製法で手開き、無添加、魚の風味を損なわない甘塩づくりです。伝統を守り続けて創業100余年の老舗ひもの店です。併設しているひもの工房でさばき作業を見学することができます。(平日9:00~12:00)(T)  
小田原市浜町3-8-4 ☎0465-22-4035 9:00~17:00  
④元旦

#### 山市湯川商店

「自分の子供にも自信をもって食べさせられるおいしいひものを作っています。」とご主人が言う。おいしさの秘訣は乾かすことによつてしか味わえないおいしさを最大限に引き出すこと、それはより時間をかけた干し上げ工程にあるそうです。こちらも創業100余年の老舗ひもの店です。(I)  
小田原市浜町3-8-6 ☎0465-22-5637 8:00~17:00くらい  
④不定期水曜日(市場休みの日)

#### 取材・編集メンバー

取材：石井寛美、石塚勉、高橋歩美、  
武田英二、Nick ninomiya  
イラスト：石井寛美

写真：石塚勉  
文：石塚勉(I)、武田英二(T)  
編集：高橋歩美  
発行者：小田原市文化政策課  
2014年3月発行  
(地図記載の情報は発行当時のものです)