小田原城 裏路地 名所 MAP

～小田原かまぼこ通り編～

鰹節

籠常商店　〒250-0012 小田原市本町3丁目2　TEL 0465-23-1807　営業時間:8:30～17:30

かつおぶし博物館（籠常かごつね商店）明治26年（1893年）創業のお店。鰹節と削り節の製造・販売を行っており、良質な鰹節を取り揃えている。店内では海から揚がるカツオが鰹節になるまでの過程を分かり易く紹介している。

「本節」は、カツオを三枚におろし、左右に分けた身をさらに背と腹に分けたもので、背側を雄節（おぶし）・腹側を雌節（めぶし）と呼び、雄節はあっさりとした上品なダシが取れ、雌節はコクや旨みが強いダシが取れる。店の外まで鰹節のいい香りが通りの客を魅了する。

団子

伊勢屋本店　〒250-0012 小田原市本町3－6－22　TEL 0465－22－3378　営業時間9:00～17:00

国道1号線に面した伊勢屋は、すべての和菓子をひとつひとつ手づくりで丁寧に作り上げる。添加物を極力使用せず、日持ちがしない。初代の「その日に食べて頂く分だけ作って売る。そして、日々の暮らしの中でみんなが笑顔になれるお菓子を作りたい」という想いを変らずに守り続けているのだと言う。焼き団子や豆餅、大福は多くの客の支持を得ている。

餡子

(有)鈴木製餡所 本社 〒250-0012 小田原市本町3－5－9　TEL 0465-22-3520　17:00まで営業

小田原かまぼこ通りのメイン通りにある鈴木製餡所は、昭和12年創業よりこの地で餡子を製造し、小田原や箱根、足柄上郡を中心に卸しをしている。生あんや練りあん、季節のあんこなど種類を豊富に取揃え、店頭では小売も行っている。

干物

山市湯川商店

毎日食べても食べ飽きず、子ども達にも自信を持って勧められる「定番の干物」を心掛けて製造している。こちらの干物は開くだけではなく、しっかりと乾燥させて、十分に旨味を引き出させている。

〒250-0004　小田原市浜町3－8－6
TEL　0465-22-5637
営業時間　/　8:00～17:00
定休日　/　不定期

早瀬のひもの

大正元年創業。アジやカマスの干物を作り始めて100余年になる。箱根山水系の地下水と、日本の塩を使い、魚の脂ののりや季節によって細かく塩加減を変え、常に最高のひものを提供できるよう心がけている。

〒250-0004　小田原市浜町3-8-4
TEL　0120-014-887(おいしいはやせ)
営業時間　/　8:30～17:00
定休日　/　元日

呉服

山田呉服店

創業明治8年、小田原で一番古い呉服店だ。小田原の情緒溢れる風物詩や名物を描いた手拭いは、是非手に入れたい。

〒250-0012　小田原市本町3－5－23
TEL　0465－22－4714
営業時間　/　9:00～18:00
定休日　/　日曜日・祭日

御幸（みゆき）の浜

明治6年（1873）、明治天皇と皇后がおそろいで、当海浜において、漁夫の地曳網（じびき）をご覧になり、以来、「御幸の浜」と呼ばれるようになった。

そこに広がる光景は、きっとあなたを非日常の空間へ引き込んでくれるはず。

六百年も前から船方村（ふなかた）と呼ばれ、小田原の歴史深さにも触れられる場所である。そこは、日々一万本を超えるブリが水揚げされ、漁師や篭屋（かごや）（運び屋）の威勢のいい声が飛び交い活気で溢れかえっていた。

砂浜から見える景色は、変わりつつあるものの、沖合に臨む船の行き交いは今もなお健在。多くの地元民に愛され、多くの旅人に絶賛される「御幸の浜」。180度広がる相模湾の景色に癒されて欲しい。

小田原城から歩けば五分。かまぼこ通りでビールと揚げかまを片手に散歩するのも贅沢かもしれない。

松原神社

〒250-0012 小田原市本町2-10-16

松原神社は、小田原宿総鎮守である。御祭神は日本武命、素戔嗚命、宇迦之魂命。歴史をさかのぼると、近衛天皇の久安年間（1145年-1151年）の勧請と伝わるものの、創祀の時期は不明。北条氏が小田原を治めるようになると、社領を寄進するなど代々当社を崇敬した。その後、寛永9年（1632年）より稲葉氏、貞享3年（1686年）より大久保氏の領地となっても代々の領主の当社に対する尊崇の念は変わらなかった。例大祭は毎年5月3日から5日に開催され、山車が出され、小田原最大の祭りとして賑わう。当社の大御輿をはじめ、各町から多くの御輿や山車で奏する小田原囃子は江戸葛西囃子の流れを汲むものとして、神奈川県無形文化財に指定されている。

境内に古くは12社があったが、現在は住吉神社、鹿島神社、手置神社、稲荷神社、八幡神社の5社が祀られている。また、当社のご利益は、社運隆昌、心願成就、開運招福、勝運、学業・受験合格とされる。

初詣をはじめ年間行事、神事には多くの参拝者で賑わい、今なお地元民に愛され続ける由緒正しき神社である。

「吉兆の大亀」

戦国時代、この神社の池に奉納された大きな亀を吉兆であるとして、小田原北条氏3代目当主北条氏康が参詣し舞を奉納したそうだ。するとその翌年、日本三大夜戦の一つ「河越の夜戦」で関東管領軍を大逆転の末に破った。この戦いは北条氏が関八州に大きく勢力を伸ばすきっかけとなったものだが、この故事に由来して祀られている。

龍宮神社

千度小路（せんどこじ） 龍宮神社

千度小路の一角に、ひっそりと佇む小さな神社がある。海の守り神、龍神様が奉られた龍宮神社。

北条氏に認められていた証が残っており、お社には、北条氏の家紋の三ッ鱗と、漁師たちの功績を称え波の模様を入れて納められている。千度小路の漁師たちは、ここで大漁や安全を願い海に出ていったそうだ。神社は相模湾の沖で漁をする様子をずっと見守り、時代は変わっても、龍神様は、千度小路の漁師たちの心のよりどころになっている。社殿の横に聳（そび）える松は、その形が竜が天に昇る様にも見えとても神秘的だ。

〒250-0012 小田原市本町3

小田原かまぼこ通りには、全国に名を馳せる小田原かまぼこ各店の本店十軒が軒を連ねる。絶大な知名度を誇るその背景には、長年培った様々な苦労と歴史が積み上げたこだわりと技術がある。一つ目に水へのこだわり。魚肉の晒しとすり上げは、最も重要な役割を担う。小田原かまぼこは、箱根連山、西丹沢水系、相模湾の海水が混ぜ合わさることで豊富なミネラル分を含んだ深井戸の水を使う。この水で晒した魚肉は、蛋白質の結合度が高く、その結果、良質の製品が出来上がる。小田原蒲鉾が今日、高く評価されているのは、この水を得られる自然環境に恵まれているからだ。二つ目に、魚へのこだわり。昔は、相模湾で獲れる沖ギス、小ムツ等を原魚としていたが、大正時代から減少し、関東大震災後は現在の白グチを使用している。三つ目に技へのこだわりも欠かせない。原材料となる魚の身の締り具合、脂の量などは、季節によって、湿度と温度が変わり、そして獲れた海域によって条件が異なる。これらの変わりゆく数々の条件を加味して、旨い蒲鉾を作るためには、手作業で擂り身の状態を確かめて、理想の状態に微調整していく「匠の技」が必要なのだ。

小田原かまぼこ 13軒

小田原蒲鉾
http://www.kamaboko.or.jp/

- 伊勢兼商店
- 佐倉蒲鉾店
- 籠清
- 杉兼商店
- 杉清商店
- 鈴廣かまぼこ
- 鈴松蒲鉾店
- 田代吉右衛門本店 鱗吉
- 土岩商店
- 丸う田代
- 山一蒲鉾店
- 山上蒲鉾店
- わきや商店

小田原まちづくり応援団事務局　清閑亭内　11:00～16:00
〒250-0013小田原市南町1-5-73　TEL 0465-22-2834
http://www.machien.net/

小田原かまぼこ通りへのアクセス方法

- 箱根登山バス（箱根方面）幸町停留所下車徒歩1分 小田原宿なりわい交流館より裏方
- 国道1号線 本町交差点そば自家用車でお越しの場合、お近くのパーキングをご利用ください。
- レンタサイクル 小田原駅東口駐車場より約4分(約1.2km) 小田原城址公園駐車場より約2分(約0.6km)
- 小田原駅東口より徒歩約15分(約1.3km)

小田原宿観光回遊バス

1シーズン500円で、乗り放題！

レンタサイクル

観光スポットの回遊に、レンタサイクルを利用しませんか？
小田原の爽快な風に触れながら街を散策すれば、新たな感動に出会えるはず。

小田原市のタクシー会社

伊達巻

小田原かまぼこ発祥の店　鱗吉（うろこき）

天明元年に創業。天明元年（西暦1781年）とは、将軍が10代徳川家治、老中が田沼意次の時代。北条家ミツウロコを受け継ぐ唯一のかまぼこ屋であり、235年の歴史を持つ。

初代の吉右衛門が板にかまぼこを乗せたことから小田原かまぼこの歴史が始まった。

昔ながらの石臼づくりで製品を作りを続ける老舗。

小田原かまぼこ発祥の店　鱗吉
株式会社 田代吉右衛門本店
〒250-0012　神奈川県小田原市本町3-7-17
FreeDial：0120-859-220　FAX：0465-23-2929
受付：AM9:00～PM5:00

塩辛

一子相伝で伝承されるこだわりの塩辛は多くの方々に親しまれている。

八戸産の天然特大スルメイカを使用し、皮は全て手剥きの白造り。秘伝糀の上品な甘味が生臭さを和らいでいる。

辛口の生漬は肝の旨味を濃厚凝縮、絶妙な塩梅で熟成させ、食べごろを見極めて品出しする。限られた店舗でしか味わえない幻の塩辛としても有名。

小田原わきや蒲鉾店
株式会社脇谷商店
〒250-0004 神奈川県小田原市浜町3-15-4
TEL:0465-24-1511 FAX:0465-24-1882
受付：AM8:00～PM5:00

小田原城の季節の楽しみ
戦国時代に関東を治めていた
後北条氏の居城が「小田原城」。
明治になって再建された
小田原城址公園では、
春の息吹がそこかしこに
見受けられる。
年々広がる城郭に
咲き誇る桜を、
様々なアングルから
眺める美しさは必見！
同時に「はなだいこん」の
群生もひそかにひろがっている。
はんなりと四季を楽しむなら
小田原城が最適。
夜の風情も見ものだ！

城

小田原城　起源は、定かではないが「1417年の室町時代の頃に、大森頼春（おおもりよりはる）が築城した城が起源ではないかとされている。大森頼春は、戦で功績を挙げて小田原城を与えられた。しかし、頼春の子、藤頼（ふじより）の代で、北条早雲（ほうじょうそううん）に城を乗っ取られ、その北条早雲が小田原城を難攻不落の大城に変貌させたと言われる。

《難攻不落の逸話》

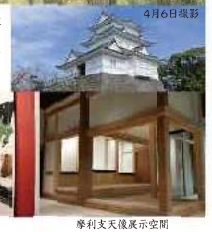
小田原城の最大の魅力は、難攻不落で、だれにも真っ向から攻めて落とすことができなかった。1560年には上杉謙信、1569年には武田信玄、1590年には豊臣秀吉が攻めている。豊臣秀吉によって落ちますが、策略で落とされたのであり、真っ向から攻めては落とせなかった。

小田原城公園内で体験できる甲冑と着物の着付けは、価格３００円とお手頃で、隷の良い思い出の1ページになる。
小田原城を背景に、日付入りの看板と一緒に記念撮影すれば、完璧☆

小田原城天守閣は、昭和35年に鉄筋コンクリート・鉄骨造りにより再建されてから既に55年が経過している。
このため、来館者の安全確保のために耐震改修を行うとともに、空調設備の整備や展示リニューアルなどの工事も行った。

1階館内展示　2階館内展示　摩利支天像展示空間

4月6日撮影



歴

小田原城歴史見聞館
小田原城の始まりから現在に至るまでや、小田原北条氏の歴史を、模型、音声、映像などで分かりやすく説明している。

「北条五代ゾーン」では、戦国大名北条早雲のカラクリ紙芝居や、日本三大奇襲戦の一つと呼ばれている、氏康の「河越の夜戦」カラクリ人形芝居、木製そっくりの人形が軍議をするミニシアターなど、小田原北条氏の軌跡を楽しく学べる。

「江戸時代ゾーン」では、展示室内に当時の建物を模造して、東海道品鶴の宿場町だった小田原のまちの様子を再現している。小田原城の概要などジオラマ模型もあり、江戸時代にタイムスリップしたような感覚が楽しめる。

「小田原情報ゾーン」では、小田原の観光名所をゲーム感覚で検索し、選択した写真と自分の顔写真を合成してシールプリントを作る「小田原探検ゲーム（1回100円）」や、タッチパネル式の情報端末などがあり、小田原の「今」の情報が得られる。

小田原歴史見聞館

- 入館料 -

歴史見聞館単独券

（個人）一般　300円、小中学生　100円
（30人以上の団体）一般　240円、小中学生　80円

天守閣と歴史見聞館との共通券

（個人）一般　600円、小中学生　200円
（30人以上の団体）一般　500円、小中学生　150円

景

日本さくらの名所100選にも選ばれている小田原城址公園を中心に、長興山のしだれ桜、沿代桜の馬場において「小田原桜まつり」が毎年開催される。期間中は、様々なイベントが二の丸広場や小田原城周辺で行われる。夜はぼんぼりの点灯などが行われ、毎年多くの観光客の心を感動させている。

桜が咲いている期間限定だが「お堀deボート」が開かれ、普段は見られない風景を楽しめる。

お休み処

処

小田原宿なりわい交流館　昭和7年に建てられた旧網問屋を再整備、市民や観光客の「憩いの場」として、平成13年9月に開館。観光案内や街歩きの notre に立ち寄れるお休みどころとして無料でご利用でき、2階のイベントスペースでは、現在、地場産業の情報発信や、生涯学習、文化活動などの各種イベント会場として、多くの市民や観光客が交流する場として利用できる。

小田原の典型的な商家の造りである「出桁（だしげた）造り」という建築方法が用いられている。

開館時間　/　4～10月 10:00～19:0　11～3月 10:00～18:00

体験

体

小田原ではちょうちん製作体験が行える。
小田原ちょうちんは、折りたたみ可能な蛇腹形が特徴的な提灯で、童謡「おさるのかごや」でも知られる提灯。
和紙にお好きな絵や文字を描き、竹ひごで作った骨組みに貼り付けてつくる。他にはないちょうちんとなっている。
小田原に来たお土産に、オリジナル提灯が完成になりつつある。

●開催日　毎月第2・4日曜日
●開催時間　10:00～16:00（受付は15:30まで）
●製作時間　90分
●費用　1,000円
●予約　予約不要　※10人以上の場合、事前予約が必要。
●会場　小田原宿なりわい交流館　TEL：0465-20-0515
〒250-0012　神奈川県小田原市本町3-6-23

食

温暖な気候が育む片浦の柑橘や、曽我梅林に代表される梅、相模湾の海の幸を満喫！
相模湾に面する温暖な気候と海・山・川の揃った豊かな自然に恵まれた小田原。片浦エリアでは関東最初の柑橘が栽培され、相模湾で獲れた新鮮な海の幸を利用した小田原かまぼこや、小田原おでん、戦国武将の北条氏が根付かせた梅の食文化など山海の美食を楽しめる。

小田原どん

温暖な気候と海・山・川の揃った豊かな自然に恵まれたまち、小田原。春夏秋冬を通じ、旬の食材が豊富に産する「食」のまち。『小田原どん』は、三つのこだわりで小田原自慢の食材をおいしく調理し、遠来のお客様をもてなす。

一つ、小田原の海と大地で育まれた食材を一つ以上用いること
二つ、伝統工芸品・小田原漆器の器に盛って饗すること
三つ、お客様に満足していただき、小田原がもっと好きになるようにおもてなしすること

小田原どん

外郎

六百余年、二十四代にわたり代々伝統を守り続ける、お菓子の外郎（ういろう）の本家本元はこちらのお店。また、歌舞伎の市川団十郎の十八番「外郎売」のういろうとは、こちらの薬の「ういろう 透頂香」の事である。

鳥かつ楼

創業55年、うなぎ百撰加盟店として、小田原の海の幸・山の幸・地味once the活餌を熟練の技で提供する。鳥かつ楼がご用意する小田原どんは、元祖小田原丼プレミアム。地物の鰺を、秘伝のタレでさっとさまざまな春味野菜とともにタタキにして、こだわりのコシヒカリのご飯の上にたっぷりと盛り付けた満足できる丼。３０年にわたって愛され続けてきた味は、地元のみならず遠来の客をも、うならせる小田原の逸品。

鳥かつ楼

清風楼

文久2年の創業以来お客様に満足頂ける味を追求し、現在にいたる。気軽に召しあがれる和食堂で、ご宴会・ご商談等にご利用できる料亭がありし、お料理は創業以来変わることなく焼き上げた鰻の蒲焼・秘伝のタレでお召し上がり頂く鰻寿司など、また洗練された素材の味を生かすため、丹念に炭火で焼き上げた焼き鳥を堪能できる。
当店の小田原どんは「アジつみれどん」。小田原唯一の味噌醤油特製の梅味噌を練り込んだつみれは、ふんわりとした食感とさわやかな香り、コクのある味わいが自慢。小田原がまぼこと合わせて卵でとじた丼に、自家製梅干しが味を引き締める。付け合せには、はなまる農園の有機野菜をつけ、四季折々の旬菜をお楽しめる。

清風楼

鯵志北条

鰺市、小田原の地ならではの小田原御当地ラーメン、鯵亭北條。木桶で煮込める地元の新鮮な素材で作った一杯を堪能できる。
半川漉造で水揚げされた鰺を当店オリジナルの技法で小田原の銘水ミネラルウォーターを用いた魚介スープの特徴、鰺亭北條のスープのベースは豚（骨魚）。骨魚に多く含まれているDHAやEPAは中性脂肪やコレステロール値を抑制する効能がある。また、無添加自家製麺は毎日打つ。小田原の新鮮青魂野菜や小田原名物の蒲鉾（かまぼこ）をトッピングし、曽我梅林の梅を隠し味に加えるなど、小田原を堪能できる一杯に仕上げている。

鯵志北条

森羅本店

小田原に四川料理の名店あり。おすすめは担々麺だ。程よい固さの細麺に、奥行きのある深い辛味が特徴の濃厚スープが絶品。また、麻婆豆腐は山椒の辛味がピリッとさいた大人の味わい。この辛味でビールが何杯もすすむ。ランチは満席になる事も多いが、ぜひ立ち寄りたい、四川料理の銘店だ。

森羅本店

千両寿司

相模湾の海の幸が集まる青物町通りの老舗。箱根や伊豆のかえり路に、相模湾の海の幸と江戸前の伝統の握りを継承する小田原の寿司を是非食したい。お昼にはご利用しやすいランチメニューを揃え、特に「小田原づくし」は、小田原の海の幸の握りに加え、小田原かまぼこ、自慢の特製イカの塩辛等、北条早雲以来550年の小田原城下の歴史が楽しめる人気メニューだ。にぎり寿司だけでなく、一品料理やおつまみも充実し、季節の旬が味わえる。優しいBGMが流れる店内は、お友達やご家族の会話を妨げない心配りがあり、「楽しい会話、美味しい寿司、程よいお酒を心ゆくまで楽しみたい。
旅の〆は、旬彩魚幸の小田原・千両寿司に立ち寄りたい。

千両寿司

小田原おでん本店

ゆったりとしたたたずまい、小田原おでんを肴においしいお酒をほっこりとした空間で楽しめる。
小田原おでんの最大の特徴は種にある。小田原の老舗蒲鉾店13社をはじめ、豆腐屋、こんにゃく屋、八百屋、精肉店など様々な地元商店が小田原おでんのために オリジナルの種を創出する。春のおでんサミットで行われる、市民の皆様からのアイデアを競う「おでん種コンテスト」の入賞作品も季節を追って商品化され、いまや小田原おでん種は30種を越える。「ふるさと小田原おでんの都」として小田原の豊富な海の幸・山の幸を一つ鍋の中に凝縮した小田原おでんは、地元商店や市民の皆様の協力のもとに更なる努力を続けている。ぜひて小田原おでん本店へ入店の際はまずカウンターに座りたい。おでん鍋を目の前にあれこれ悩みながら注文するのも楽しみのひとつだ。

小田原おでん

湘南パンケーキ

富士溶岩の石窯でふんわり焼き上げた、厚みたっぷりパンケーキのほか、お食事メニューも充実。定番の湘南パンケーキは、湘南小麦をたっぷり使用、フワフワの食感が人気だ。サラダ付の湘南シーフードカレーは、フルーティー＆スパイシー、豊かなコクが特徴だ。

湘南パンケーキ

風月堂

大正末期に創業され、どらやき、最中などを作り続ける。和菓子屋から始まった暖簾は人気の「琥下町もなか」をメインに土産や贈答品に用いられている。程よい甘さのつぶし餡子の最中が1つから購入できるのも魅力だ。

風月堂

COFFEE HOUSE　海岸通り

ストレートコーヒーとブレンドコーヒーをメインに、たまごサンドイッチセットが人気、なんと650円。オーナーのお父様さんが一人できりもりする。コーヒーは本格的なサイフォン式。

海岸通り

facebook　https://www.facebook.com/odawarakamabokodouri/
WEBSITE　http://www.odawarakamabokodori.com/

お問い合わせ：小田原かまぼこ通り活性化委員会　〒250-0012 小田原市本町3-7-17　印刷製作：(有)おもろアカデミー　印刷市場　TEL:050-3468-7281

唄

小田原の松原神社氏子町内で受け継がれる、神輿の運行に「木遣り唄」は欠かすことのできない。当地の神輿には木遣り師がいて、木遣りによって神輿を動かす。静止した神輿を前に木遣り師が木遣りを唄うと、担ぎ手はそれに合わせてハヤシを入れる。最後に木遣り師が唄い終わるか終わらないかの間合いで、担ぎ手は掛け声もろとも勢い良く走り出す。これは当地のかつての漁業者達が、網引唄（漁木遣り）で網を一斉に引き揚げる動作と符合する。
小田原の漁業者に伝わる網引唄がいわゆる漁木遣り。神輿渡御の木遣りとは若干の違いはあるが、仕事唄と儀式唄とを兼ねたものとして、全国的にも珍しいもの。その詞型は八・八の短調で、音頭を取る木遣り師の唄に合わせて網を引き揚げる。

＜木遣り師＞ソーリャァーセー　木遣りしゃこ分でも
＜漁夫＞（網をつかんで）ソラドットコセェー
＜木遣り師＞掛け声頼むぞ
＜漁夫＞ヨーイヤァ、ヨイトコセ、ヨイトコセ
（3節に分けて網を引く）

木遣り唄

漁木遣りは過酷な重労働にリズムと活気を加えるのに優れた効果を発揮した。
掛け声の持つ「霊力」と担ぎ手の「気」が一体化し、大きなエネルギーとなり神輿を動かす。私達松原神社氏子町内の神輿の特徴である「静」と「動」を演出するのもこの神輿木遣。木遣り唄の節回しは地域によって、またそれぞれの木遣り師によって多少の違いがあり、一例をご紹介するに留めざるを得ない。

魚がし山車

魚がし山車

小田原には50台以上の山車（屋台）があると言われる。その多くは１階部分に出格子が取り付けられ、２階部分は鈴多くの丸提灯（はおずき）で渡われる。そして格子状の屋根の前後に唐破風がしつらえてあり、その上には鬼板、下には鰭漂が付けられているのが一般的だ。さらに様々な彫り物や真鍮の隅金具で飾られているのも多く見受けられる。山車の運行は現代の交通事情と電線との戦いで、行く先々で電線係が竹竿で電線を持ち上げながら通む。さらに最上部の鬼板は煙害で根元から倒れるようになり、いざという時はこれを倒して通む。
例年５月３日から５日の３日間に渡って行われる松原神社例大祭。同祭では、魚がし（第23区）の神輿に鰤（ブリ）が獲られ渡御される。二、三十年ほど前は景気が良く、同町では毎年のように近隣の魚屋などから鰤の寄付があった。そのため恒例のように神輿に鰤が付けられており、山車にも取り付けられていたこと。しかし景気の悪化や神輿が傷むなどの理由から、鰤の飾りは姿を消していた。鰤の飾りの歴史は古いという話もあるが、同町内の祭に関する資料は関東大震災の際に焼失してしまい、口伝で残されているのみ。正確にいつから神輿に取り付けられていたかは定かではない。また以前は千度小路龍なども鰤を飾っていたことがあったという。鰤神輿の復活を望む声は町内で毎年挙がっていたが実現には至らなかった。しかし、近年会合内で「伝統や魚がしらしさを出し、人目を引くにはやはり鰤神輿をやろう」と決断。そして担ぎ手の中から相模湾で獲れた天然ものの鰤が寄付され、ついに鰤神輿の復活し見物客の注目の的となった。
神輿に取り付けられていた鰤は、宮入後には同町公民館目の前の海へと帰された。連休明けの７日、来神で鰤が1,000本水揚げされ、大漁祭が賑った。鰤を飾り海に帰したことと因果関係は分からないが、本来松原神社例大祭は大漁祈願などを唄う漁師の祭り。「ご利益だったらいいね」と同町の栗山英男自治会長は笑って話していた。

小田原囃子

山車の上で奏される道楽（みちがく）が祭囃子ですが、小田原にも神奈川県無形民族文化財に指定された「小田原囃子（おだわらばやし）」がある。
小田原囃子は神奈川県下では最も古く、享保年間から宝暦年間にかけて下総葛西地方から伝わった「葛西ばやし（和歌ばやし）」が独自の発展を遂げたものと言われる。葛西ばやしは、京都祇園ばやしを伝習した神職・能勢環が創作したものを代官・伊奈半左衛門が広めたと言われ、これが江戸ばやしのルーツでもあり、小田原にも葛西より直接伝えられたため、同じ神奈川県内でも江戸を経由して伝わった川崎・横浜のそれとは特徴を異にしている。

小田原囃子

周

小田原魚市場
豊富な魚種と！年を通じて漁獲のある、全国でも有数な相模湾にあって、地元定置網の魚ばかりではなく、真鯵、伊東方面などの伊豆半島や二宮、大磯、平塚などの周辺の漁場からも毎日魚が集まる。又、地理的にみても要衝の地であり西湘バイパスや厚木バイパス（東名高速直結）の出入口がすぐそばにあり、物の流通には適した場所にある。現在は毎週土曜日に行われる朝市始め多くの鮮魚を活かした料理を堪能できる場所として多くの人々を魅了する。

小田原名物の漁師料理が食べられる観光名所
- 小田原早川漁村 -
「もっと小田原が誇る海の幸の海鮮料理でもてなし、最高の思い出をつくってほしい！」という強い想いで、鮮度にこだわり、小田原漁港の目の前に開業している。

癒

清閑亭　明治～昭和初期に活躍した政治家・黒田長成（ながしげ）侯爵の別邸として、1906年（明治39年）に神奈川県足柄下郡小田原町（現・小田原市南町）に建てられた。
旧小田原城三の丸外郭土塁の南向き傾斜地に立っており、晴れた日は箱根から真鶴半島や大島が楽しう相模湾や箱根山を一望できる。
建物は、格式ばらない数寄屋（すきや）風書院造りで、平屋と二階家が連なる。建物内には板敷後や網代組天井など優れた意匠も見受けられる。
長成候は号を桜谷（おうこく）とし、漢詩集『桜谷集』をはじめ、多くの漢詩や書を遺し、また、東京都港区赤坂の本邸のほか、福岡市、沼津市にも別邸を構えた。
（清閑亭以外は現存していない。）

清閑亭

呑

かまぼこ通りやその周辺には30店舗あまりの様々な店が軒を連ねる。狭し固いもなく、自由に飲食できじっくり食べて飲んで、買ってディープに楽しめる。単身で歩くもよし、夫婦やカップルでゆったり楽しみ探検しながら楽しむのもおすすめ。

鱗吉　大学酒蔵　あかね