小田原宿なりおい交流館 すかど博物館ガイドマッフ

2018

ODAWARA JYUKU NARIWAI Rest House MACHIKADO Museum Guide Map





⇔小田原市経済部産業政策課

〒250-8555 小田原市荻窪300番地 TEL 0465-33-1511 FAX 0465-33-1286

http://www.city.odawara.kanagawa.jp/municipality/industry/commerce/machihaku.html 2018年3月発行

日次

THE VALLE OF THE PARTY OF THE P	THE REAL PROPERTY.
観光マップ	1
小田原駅周辺エリア	3
小田原町芸作工建物館	
小田原駅前梅干博物館 ·········· 塩から伝統館 ················	
倭紙茶舗・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
のれんと味の博物館	
漆・うつわギャラリー	
漬物・佃煮・惣菜工房	
砂張ギャラリー鳴物館・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
小田原名物の歴史	
旧東海道エリア	
陶彩ぎゃらりい	
かまぼこ伝統館	15
ひもの工房	
かつおぶし博物館	17
染め織り館	
かまぼこ歴史館	19
薬博物館	21
梅万資料館	21
板橋・早川エリア ···········	23
木地挽き・ろくろ工房	
とうふ工房	
かまぼこ博物館	
ひもの体験館	
	29
小田原イベントカレンダー・	29
小田原さんぽ	30
街かど博物館体験ツアー …	31
体験館特集	31
街かど博物館スタンプラリー	The second second
A THE RESIDENCE OF THE PARTY OF	38, «
小田原宿なりわい交流館 …	: 35
街かど博物館ファンクラブ・	37 -
小田原宿観光回遊バスうめまる	号 15 39
レンタサイクルぐるりん小田	
	······ 41
小田原城前魚	
小田原どん	43
小田原・港の朝市・	43.
小田原市へのアクセス	44
	P.F.F

小田原の歴史、文化を今に伝える街歩きスポット

街かど博物館ガイドマップ

MACHIKADO Museum Guide Map

「街かど博物館」とは

小田原には古くから栄えた産業文化を今に伝える地域資産がたくさんあります。かまぼこ、漬け物、菓子、ひもの、塩辛、そして木工などの地場産業がその代表的なものです。工夫を凝らした展示、店主との会話、さらには体験を通して、小田原の産業にかかわるひと・製品・ものづくりの結びつきを知ってもらうことにより、小田原の魅力を高めようとするのが「街かど博物館」です。 博物館」です。 是非このガイドマップを片手に「街かど博物館」めぐりをしてみて下さい。

What is "MACHIKADO Museum"?

In Odawara, There are many local traditions and products handed down from the old days.

Our local products include KAMABOKO(boiled fish cake), TSUKEMONO(Japanese pickled vegetables), Japanese sweets, HIMONO(dried fish), SHIOKARA(salted fish guts) and wooden

handicrafts.

MACHIKADO Museum aims to attract many tourists through interesting displays, hands-on classes to enable them to realize links with the people and the local culture.

「街かど博物館」について

- ●「街かど博物館」は、各施設のボランティアにより運営されています。 マナーを守り見学してください。
- 臨時休館する場合もありますので、ご注意ください。 特に年末年始の開館については、各館にお問い合わせください。

Hope you'll enjoy visiting MACHIKADO Museums with this brochure in your hands!

·Each participating shop operates MACHIKADO Museum voluntarily. Please keep in mind that museums may be closed on certain days. As for the opening hours during the New Year's holidays, please contact each museum directly.

表紙・裏表紙について

伝統工芸・小田原漆器の代表的な技法の摺り漆塗を題材にしていま す。小田原漆器の特徴は、ケヤキ材などの自然の木材がもっている 柾首、板首などの素地の美しさを生かした摺り漆塗や木地呂塗が主 体です。起源は室町時代に箱根山系の木材を使用し、木地挽きされ た器物に漆を塗ったのが始まりとされています。

石垣山一夜城からみた小田原市街





Umeboshi (Pickled Plum) Museum / CHINRIU HONTEN

Indulge in the uniquely Japanese flavors of Ume, Shiso and Sakura in our family business that has been around since 1871. Established by the last chief cook of the Odawara castle, our shop does not only stock delicious Japanese specialties, but also displays traditional equipment that will give you a new understanding of the authentic production processes. After learning all about the traditional methods and flavors, you'll have the chance to experience modern creations such as Ume brownies and galletes or exotic plum wines!







取り入れた商品の数々は国内 で楽しめる「梅干クイズ」も実 ています。見て、食べて、嗅い 音ながらの技に新しい感性を 創作菓子や桜の塩漬けなど、 梅干のほかにも、梅を使った

戸末期から明治にかけて製 明治4年(1八七1年)創業。汀 造・修復した巨大な梅干用漬 毎年作っている梅干を展示し け樽のほか、百年以上前から

> 小田原駅東口より 徒歩 1分 モデルコース

塩から伝統館まで 徒歩**2**分



ホームページ

定休日

館

小田原市栄町1-2-1

www.chinriu.co.jp

1月1日 Closed only on January 1st

問い合せ 550120-30-4951

9:00~18:00

Traditional SHIOKARA(Salted Fish Guts) Museum / ODAWARA MINOYA-KICHIBEE

"Fermented squid with KOJI(rice malt)" is a special product of Odawara. "ODAWARA MINOYA-KICHIBEE", which has 450 years' tradition, has been loved by wayfarer as the originator of it. We explain the history of our company to you with the signboard which has come down since EDO period, pictures, maps, documents and fermented squid along the highway Tokaido.







また、江戸文化を感じさせる され続けてきた四百五十年の 歴史を持つ『小田原みのや吉 から」の元祖として、旅人に愛 小田原名物の「糀入いかの塩 年代ものの看板も展示されて 作られた塩からを店内で試食 伝統の技とこだわりの材料で

小田原市栄町2-7-38 問い合せ 面0120-181-308

ホームページ www.minoya450.co.jp

9:45~18:30 (入館は18:00まで) 館

なし(年始を除く) 定休日

Closed during New Year's Holiday



小田原駅東口より 徒歩3分 倭紙茶舗まで 徒歩4分



H 13

駅

梅鷸

(ちん里う本店

塩から伝

館

Ħ të

「原みのや・

Japanese Paper and Tea Exhibition/EJIMA

Established in KANBUN GANNEN(1661). This house was built in the early SHOWA era, and the structure that characterizes the traditional merchant's house in Odawara produces a very historic atmosphere. High-quality tea and Japanese paper from all over Japan are sold here, and there is an exhibition space that includes a leather happi coat made at the time of the completion of this building, ledger of the late EDO era and much more.









定休日

所 小田原市栄町2-13-7

www.ejima.net

なし、(臨時休館あり)

Open throughout the year (Closed irregulary)

問い合せ 0465-22-1661

館 9:30~18:30

く取り揃えています。また、も楽しい全国の和紙を数多された高級茶や、見るだけでりが特徴です。店内には厳選 を感じる出桁(だしげた)造田原の伝統的な商家の歴史 ,時代末期の財産

小田原駅東口より 徒歩**7**分 モデルコース

のれんと味の博物館まで 徒歩5分



Established in the 26th year of the MEIJI era(1893). The building was collapsed during the Great KANTO Earthquake in 1923; however, it was rebuilt with the funds raised from a great catch of Japanese amberjack in 1926.

Museum of Noren-to-Aji(Store Curtain & Taste)/DARUMA RESTAURANT

This building, with Karahafuirimoyazukuri, was built with a various type of tree such as pine, Japanese Zelkova, Japanese cypress, and has been designated as a registered tangible cultural property. We exhibit photographs of the building and fishing.









は倒壊しましたが、同15年にブリ 今日に至ります。松、けやき、ひの き等を用いた唐破風入母屋造りの れております。こちらでは母屋の **建物は国登録有形文化財に指定さ** 大漁で得た資金をもとに再建し、 、関東大震災で建物(九三年)創業の料理 三年)創業の料

小田原市本町2-1-30 所 問い合せ 0465-22-4128 www.darumanet.com/ 11:00~20:00 館 1月1日~1月3日 定休日

Closed from January 1st to 3rd



の ń 味。 館が る ま 料料等 理り 店。

小田原駅東口より

徒歩9分

漆·うつわギャラリーまで

徒歩2分

Lacquer Ware Gallery/URUSHI ISHIKAWA

This is a lacquer ware exhibition shop from the MUROMACHI era. You can enjoy various types of lacquer ware, and other tools and photos that are displayed.









室町時代に興った小田原漆 師を経て、明治20年創業。伝 江戸時代、大久保藩の槍塗り **人タイルを提案する漆器が**

小田原駅東口より 徒歩9分 モデルコース 漬物・佃煮・惣菜工房まで

徒歩8分

小田原市栄町1-19-16-102 **3**0465-22-5414 **3**0465-22-7870 問い合せ

ホームページ www.ishikawa-shikki.com

館 10:00~18:00

定休日 水曜日

Closed on Wednesdays

Traditional Pickles Factory(DailyFoods)/TANAKAYA HONTEN

Traditional pickles, salted Japanese apricot, wasabi preserved in sake lees and fermented squid products. All of them are famous local specialties of Odawara. sticking resolutely to the Tanakaya's originals, we manufacture and sell them.

In addition, we sell not only them but stewed pinto beans and kelp boiled in soy sauce.

Varying with the season, you can try cooking various foods on the shop. For example, ume jam, ume extract, boiled beans, salted Japanese apricot with Japanese basil, ume croquette and so on. Please feel free to call us.









小田原駅東口より 徒歩15分 モデルコース

砂張ギャラリー鳴物館まで 徒歩12分

所 小田原市浜町4-1-7 問い合せ 0465-22-5545

ホームページ www.odawara-tanakaya.co.jp

館 9:00~18:30 開

1月1日 定休日

Closed only on January 1st.

田た



漆・うつわギャラリー

Sahari Gallery Narimonokan / KASHIWAGI Art Foundry

Our atelier carries on the torch of the casting from Muromachi period. Mainly our showshop sells bell, floral organ, and tea utensil. These manufactures are made from "Sahari" (mainly copper and tin). You really must listen in to the distinctive lingering sound of Sahari at first hand. We will also take your special order.







とされています

いますが、 小田原の

、江戸時代になると薬用、食用として庶民の間に広がり

「梅」の歴史は、戦国時代の北条氏の時代からとされて

和

巣

旅人からの需要が多かったことから、大規模な梅の産地になった ました。梅の栽培に適した温暖な気候と東海道の宿場町として、





小田原市中町3-1-22 0465-22-4328

問い合せ ホームページ www.k-imono.com

9:00~17:00 館

住

第2.4.5土曜日、日曜日、祝日 定休日

Closed on Sundays, National Holidays, Every 2nd, 4th, 5th Saturday

の長い音色をご体感ください

しています。 砂張独特の余韻

物、花器·茶道具·砂張(銅、 主におりん・風鈴・鈴などの鳴

鍚

*|†

が主原料)の製品を展示・販売

ぐ鋳物製品の工房。

室町時代からの伝統を受け継





砂張ギャラリ 鳴 物 館 柏紫 術場 鋳ぃ 物點 研划 所

小田原駅東口より 徒歩 15分

小

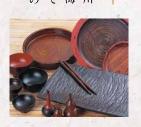
史

History of Odawara's special products

重宝されました。天然木から作られる漆器や木象嵌など、匠の

伝統の技が現代に生きています。

境が、小田原ならではの和菓子の文化を生み出しました。 原には、全国から優秀な菓子職人が数多く集まりました。この環 道の整備が行われると、箱根へ湯治に訪れる人の土産物として 木製品 した。このような背景もあってか、茶の湯を奨励されていた小田 小田原に和菓子が豊富なのは、茶道が盛んだった事に由 小田原の木工の始まりは、平安時代、京都のろくろ師集団が早川 に土着したことが始まりとされています。徳川幕府による東海 。茶に密接した和菓子職人は、商人のなかでも優遇されていま 来しま









原では、魚の仲買業の副業として干物造りが発達しました。新鮮

す「うす塩づくり」が小田原の干物であり、絶妙な味わいの秘訣 な魚だけに、過度に塩味を付けることなく、魚本来の味を引き出



田原の名物

まぼ

の特徴である板にすり身を扇の地紙の型に盛り付けるのも、この から、小田原蒲鉾の名が全国に広まりました。また、小田原蒲鉾 山系の良質な「水処」、豊富な水揚げを誇る「港町」であったこと すが、江戸時代の後期に、東海道の要所を占める「城下町 国時代 には、 食 (膳に出されたと記されている歴史ある食 一、箱根 物で

もの

は、江戸時代に入ってからのことです。元々漁獲量が高かった小田 保存性に優れた干物の歴史は古く、 原料に、色、ツヤ、弾力性のある蒲鉾が作られています 頃から始まったとされています。今では、「白グチ」などの鮮魚を 食卓に上がるようになったの





Fine China & Glass Gallery / MATSUZAKIYA

Exhibition includes the collections of past shop-owners from the MEIJI era and the photos of the town from old times. In addition, you can enjoy the beautiful ceramics and glasswork especially brought from all over Japan.









代店主が収集してきた器コレ明治から続く陶器店として歴 り寄せた美しい陶磁器やガラ 町名)の写真などを展示していクションの一部や昔の青物町(旧 ス工芸品等を鑑賞できます。



所 小田原市浜町3-1-44 問い合せ 0465-24-2479

www.0465.net/omise/matsuzakiya

開 館 10:00~18:30

定休日 日曜日

Closed on Sundays

Traditional KAMABOKO(Fish Cake) Museum/MARUU-TASHIRO

Established in early MEIJI era. Exhibition includes photos of the shop in the TAISHO era, picture scrolls of Odawara Kamaboko-making and much more.









所 小田原市浜町3-6-13

Closed only on January 1st and 2nd

問い合せ 0465-22-9222

1月1日 · 2日

ホームページ www.maruu.com 館 8:00~19:00

盟

定休日

り絵巻、原料魚の模型、つけのお店の写真、小田原蒲鉾造 明治初期創業。大正時代から 包丁、細工蒲鉾などを展示し



2かまぼこ伝統館(丸う田代





陶彩ぎゃらりい(松崎

HIMONO(Dried Fish) Factory / HAYASE-KOUHACHI SHOUTEN

HIMONO (Dried Fish) in Odawara is unique because of its mild taste (less salt). In the morning, you can watch dried fish making at the factory, you can try making HIMONO yourself. A fee will be charged. Maximum of 5 people for sessions of about 30-60 minutes.









中には有料で干物づくりの を見学できるほか、平日午前 前中は、さばき作業中の工場 りで丁寧な仕上げが特色。午 体験ができます。体験は5名 Fし込みは事前に、F ,田原の干物はうす塩づく

小田原駅東口より 1.5_{km} モデルコース

徒歩**4**分

4かつおぶし博

3ひもの工房(早瀬

所 小田原市浜町3-8-4 問い合せ 回0465-22-4035 四0465-22-8301 ホームページ www.hayasenohimono.com 館 9:00~12:00 かつおぶし博物館まで 定休日 元日(体験・見学は要予約。土日祝日は休み。)

KATSUOBUSHI (Dried Bonito) Museum / KAGOTSUNE

Established in the 26th year of the MEIJI era. Dried bonito and shavings of dried bonito are made and sold here. We display the process of how bonito becomes dried bonito.







Closed on New Year's Holiday



かつお節と削り節一筋で製造明治26年(一八九三年)創業。 がかつお節になるまでの行程 また、海から揚がったカツオ つお節を取り揃えています。販売を行っており、良質なか

を店内で紹介しています

小田原駅東口より 1.2km 染め織り館まで 徒歩**2**分

所 小田原市本町3-2-12

問い合せ 0465-23-1807

館 9:00~17:00

定休日

日曜日 Closed on Sundays

Dye and Fabric House / YAMADA Draper's Shop

This is an old draper's shop established in 1875.

In the shop, visitors can learn how silk fabrics are manufactured and dyed from detailed displays that also include paper stencils used in the dying process, Learning about Kimono carefully made by dedicated Japanese craftsmen can give visitors a good idea of certain aspects of Japanese culture.

I create it and release the Odawara Japanese towel in this shop.









物をつくる工程が詳しく展示 通吳服店。 治8年(一八七五年)



所 小田原市本町3-5-23 問い合せ 0465-22-4714

開 9:00~18:00

定休日 日曜日、祝日

Closed on Sundays, National Holidays



History of KAMABOKO (Fish Cake) Museum/UROKOKI

This is a Kamaboko (fish cake) shop established in 1781.

They are the only one that inherited the family emblem called "Hojo Mitsuuroko (three scales of fish)". "Urokoki" is named after the combination of "uroko" and the founder Kichiuemon.

The photos of historical production scene and fishing scene, wooden forms, special knives for making kamaboko, and model kamaboko are on display.









館

定休日

所 小田原市本町3-7-17

問い合せ 20120-659-220

9:00~17:00

Closed on Every 3rd Thursday

第3木曜日

吉右衛門の

かまぼこのは、昭和中期

小田原駅東口より 1.2km 薬博物館まで 徒歩4分

www.urokoki-kamaboko.com







Medicine Museum/SAISEIDO Pharmacy KONISHI-HONTEN

Mortar and pestle for medicine, old-time weighing scale, photos of the shop from the MEIJI and TAISHO era are exhibited at the museum. The building was resorted during the TAISHO era after it collapsed during the Great KANTO Earthquake in the MEIJI era. This is a wooden building in traditional Japanese style with a medicine storeroom made of stone.









す。石造りの薬種蔵を内包し大正年間に復元したもので倒壊した明治時代のものをます。建物は、関東大震災で お店の写真などを展示してい薬研や秤、明治・大正時代の

小田原駅東口より **].]** km モデルコース 梅万資料館まで 徒歩2分

8

干橋ちん里う)

所 小田原市本町4-2-48

問い合せ 0465-22-2014

8:30~19:00

定休日 日曜日、祝日

losed on Sundays,National Holidays

UME-YOROZU (Pickled Japanese Plum) Museum/CHINRYU

Established in early MEIJI era. Exhibition features old and different types of UME (pickled Japanese plums) and various UME seeds. You can learn how to make delicious UME in your own house, too!











年漬梅干、佃煮類など品数豊 色々な梅の種を展示していま 、。小田原産の昔ながらの三 治初期創業。古い 梅干



小田原駅東口より 1.3km

所 小田原市本町4-2-37

問い合せ 0465-23-1547 www.umeyorozu.info

9:00~18:00 館

不定休 Closed irregulary 定休日

KIJIBIKI(Wood Carving)Factory/Okawa Factory

Established in the first year of showa era (1926). KIJIBIKI craftsmen start their practice with forging their carving tools. You can see the traditional carving machines in the factory. They turn natural wood into the art of the wood grain.









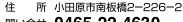
がある工場は、なかなか見ら始まります。昔ながらの機械 れない風景です。天然木材が る道具を作る鍛冶仕事から 地挽き職人の修行は、使用す 昭和元年(1九二六年)創業。木 木地挽きによって美しい木目

小田原登山鉄道 箱根板橋駅徒歩5分

木地挽き・ろくろ工房

モデルコース とうふ工房まで 徒歩 7分

2とうふ工房(下田豆



問い合せ 0465-22-4630

www.okawa-mokkoujo.com

9:00~17:00

定休日 不定休 Closed irregulary

TOFU Factory/SHIMODA TOFU

The TOFU shop, built after the Great Kanto Earthquake, creates a unique traditional atmosphere. Historical photos, such as peddlers carrying flat wooden buckets with TOFU, are displayed, as well as a written history of the shop.









関東大震災後に建てられた しています。

ど、店の歴史をパネルで紹介 ちを担いだ行商姿の写真な ています。店内には、おかも が、独特の雰囲気を醸し出し 出桁(だしげた)造りの建物

> 箱根登山線箱根板橋駅より 徒歩4分

かまぼこ博物館まで

日曜日、祝日 Closed on Sundays,National Holidays 定休日

所 小田原市板橋636

問い合せ 0465-22-2676

館 9:00~19:00

住

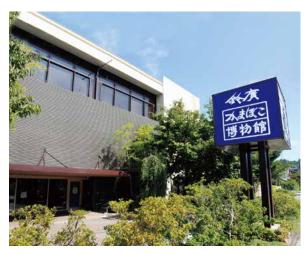
モデルコース 徒歩18分 電車4分+徒歩2分 (箱根板橋駅~風祭駅)

KAMABOKO(Fish Cake) Museum / SUZUHIRO

You can see making Kamaboko and try it (with charge). We exhibit Kamaboko from various regions in Japan and its ingredients. At "Board Painting Gallery", masterpieces of "Kamaboko Board Painting Contest" are on display.









る「小さな美術展かまぼこ板 くり体験(有料)ができるほ び招待作品を展示していま 絵コンクール」の入賞作品及 には一九八二年より行ってい 材料を展示しています。館内

製造風景の見学やかまぼこづ

箱根登山線風祭駅より 徒歩**2**分 モデルコース

> ひもの体験館まで 徒歩28分 電車4分+徒歩10分 (風祭駅~箱根板橋駅)

> > 4ひもの体

験館(カネタ前



問い合せ 0465-24-6262 ホームページ www.kamaboko.com/sato

開 館 9:00~17:00

定休日

1月1日(臨時休館あり) Closed only on January 1st (Closed irregulary)

HIMONO(Dried Fish) Factory / KANETA MAEDA SHOTEN

HIMONO is a traditional delicacy with fish caught in the Sagami Bay that are dried with a touch of salt. You can observe the process of making HIMONO, or enjoy hands-on classes (Reservation required). The classes are closed on Sundays, national holidays and the second Wednesday of every month.









る魚を原料に絶妙な塩加減相模湾や近海で水揚げされ 原に伝わる伝統技のひとつでで造るひものは今でも小田 さばき作業の体験もできま 一程を見学できるとともに、 。店内では、ひものの製造

所 小田原市早川2-4-3 問い合せ 0465-23-4741

ホームページ www.0465.net/map/index.html?i=898

館 8:00~17:00

定休日 年末年始(12月29日午後~1月3日)

Closed from 12pm on December 29th to January 3rd

JR早川駅より 徒歩5分 寄木ギャラリーまで 徒歩2分





3かまぼこ博物

We produce and sell YOSEGI products recognized as national traditional handicraft. The pieces are a fusion of traditional techniques and new ideas. Some items exhibited in the gallery are for sale.









融合した作品の数々を展示と新しい提案・デザイン力がギャラリーには、伝統的技法 細工を製造販売しています。国指定伝統的工芸品の寄木

JR早川駅より 徒歩6分

⑤寄木ギャラリー(露木木工)

所 小田原市早川2-2-15世 0465-22-5995 問い合せ

ホームページ www.yosegi-g.com 開館 9:00~17:00

定休日 日曜日、祝日、第2土曜日

Closed on Sundays, National Holidays, Every 2nd Saturday

神奈川県小田原市公式観光アプリケ ODAWARA 手の中で、 バーチャル歴史探索機能 観光スポット検索 モデルコース検索 バーチャル歴史探索 歴史やレジャー等の観光スポット情報、 AR 機能で歴史体験! オススメのモデルコース情報など、 このアプリひとつで、小田原をまるごと 楽しむことができます。

小田原歳時記 (平成30年3月~平成31年2月)

日 程	イベント	会場
3月30日~4月1日	小田原かまぼこ桜まつり	小田原城址公園
4月7・8日	小田原おでんサミット	小田原城址公園
5月3日	小田原北條五代祭り	小田原城址公園
5月20日	小田原あじ・地魚まつり	小田原漁港
6月上旬~中旬	小田原城あじさい花菖蒲まつり	小田原城址公園
7月28・29日	小田原ちょうちん夏まつり	小田原城址公園
8月5日	小田原みなとまつり	小田原漁港
8月23日・24日	板橋地蔵尊大祭	板橋地蔵尊
8月25日・26日	忍者の里 風魔まつり	小田原城址公園
9月下旬予定	おだわら宿場祭り	小田原かまぼこ通り
10月上旬	小田原おでん祭り	小田原城址公園
10月21日	一夜城まつり	石垣山一夜城歴史公園
11月3日~15日	小田原城菊花展	小田原城址公園
11月17・18日	城下町おだわらツーデーマーチ	市内各所
11月17・18日	農業まつり	小田原城址公園
12月6日	秋葉山火防祭	量覚院
1月1日	元旦初泳ぎ	御幸の浜海岸
1月23日・24日	板橋地蔵尊大祭	板橋地蔵尊
2月中旬~下旬予定	菓子祭り	HaRuNe小田原
2月上旬~3月上旬	小田原梅まつり	曽我梅林・城址公園ほか

※詳細はHPをご確認ください。

▶ 夕 検 索 │ 小田原イベントカレンダー

街かど博物館や市内の名所をガイドと巡る、人気の 日帰りツアーです。 館長の説明を聞いたり、季節に応じた小田原ならではの食事も楽しみの一つ。 ものづくり体験ができるコースもあります。







館内見学・館長による説明

老舗料理 店で昼食

地場産品の製作体験

○開催時期(予定)

秋・冬・春(10月~3月)

年4~5回 〇開催回数

○参 加 費

2,000円~4,000円程度

〇定

20人~30人程度

○開催内容

員

街かど博物館を中心に市内の観光 スポットを巡るウォーキングツアーです。詳しくは、 小田原市のホームページや「小田 原・街かど博物館ファンクラブ」の会報にてご案内

いたします。

○問い合せ

小田原市産業政策課

TEL. 0465-33-1511

○申し込み

小田原まちづくり応援団

TEL. 0465-22-2834

体験館特集

○街かど博物館

	館名(ページ)		内容	所要時間	体	験費用
	ひもの工房	(P17)	ひもののさばき作業体験(平日午前中)	30~60分	1人	1,000円
	かまぼこ歴史館	(P19)	手作りさつま揚げ体験 *6名様以上から申込可 *14:00~16:00	30~60分	1人	1,500円
7	梅万資料館	(P21)	ウメジュース造り 実施時期6月〜7月上旬 1回につき4〜5名程度	30分	1人	2,000円 (容器込み) _{毎1キロ使用の場合}
	木地挽き・ろくろ工房	(P25)	研ぎ出し体験 ※ブロ職人による体験後の品物の漆塗り、つやあげ仕上げ(1,500円)	40~60分	1人	3,000円~
h	かまぼこ博物館	(P27)	あげかまぼこの製作体験	30分	1人	1,080円
			かまぼこ・ちくわ手づくり体験 ※水曜はホスタ ※かまぼこのお渡しは、体験後約70分以降	50分	1人	1,620円
			ちくわの製作体験 ※水曜のみ開催	30分	1人	540円
	ひもの体験館	(P27)	ひもののさばき作業体験 (午前中) **毎月日曜祝日・水曜、11月16日~12月31日、7月1日~7月20日は休み **1日5名様まで	40分	1人	1,100円
	寄木ギャラリー	(P29)	寄木コースターの製作体験	30分	1人	800円
*体験教室の問い合せ及び参加申し込みは、直接、各街かど博物館へご連絡ください。				TI WA		

ものづくりの結び付きを知っていただくため 凝らした体験教室を開いております かど博物館や小 小田原の産業に関わる人 新たな小田 田原宿 、製品、

○小田原宿なりわい交流館

館名(ページ)	内 容
小田原宿なりわい交流館(P34)	小田原ちょうちんの製作体験

開催日時		所要時間	体験費用
	毎月第2·4日曜日 10:00~16:00	約90分	1 人1,000円

^{*5}人以上で体験希望の方は、事前予約(体験日の 1 か月前まで受付)とさせてい ただきますので、小田原市観光協会(TEL0465-22-5002)までご連絡ください。 日程等によりご希望に添えない場合があります。



せ h か

開

催 中

^{*}受付は、15:30までとさせていただきます。

Chance 1 GET! Chance 2 GET!

10館で 記念品GET

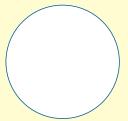
全館で 記念品GET Chance 1 10館以上のスタンプを集めて記念品をGET!

Chance 2 全館のスタンプを集めると、 なんと!もう1品 記念品をGET!

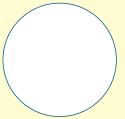
*Chance1及び2の記念品は、「小田原宿なりわい交流館 (P13旧東海道エリアマップ参照)」でお渡しします。

*各館の営業時間及び定休日は、このガイドブックでご確認ください。

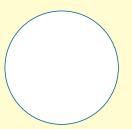
板橋・早川エリア



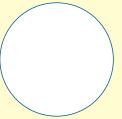
木地挽き・ろくろ工房



寄木ギャラリー



ひもの体験館

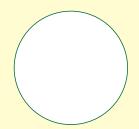


とうふ工房

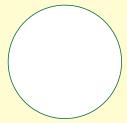


かまぼこ博物館

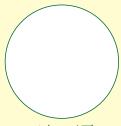
旧東海道エリア



陶彩ぎゃらりい



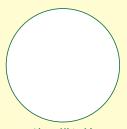
かまぼこ伝統館



ひもの工房

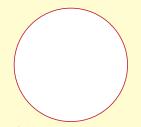


かつおぶし博物館



染め織り館

小田原駅周辺エリア



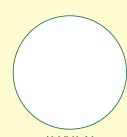
漬物·佃煮·惣菜工房



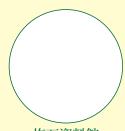
砂張ギャラリー鳴物館



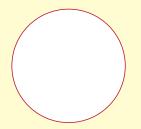
かまぼこ歴史館



薬博物館



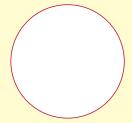
梅万資料館



小田原駅前梅干博物館



塩から伝統館



倭紙茶舗



のれんと味の博物館



漆・うつわギャラリー

小田原宿 なりわい交流館

ODAWARA-JYUKU NARIWAI Rest House

この施設は、昭和7年に建設された旧網問屋を再整備し、市民や観光客の皆様 の「憩いの場」として、平成13年9月に開館しました。誰でも立ち寄れる「お休み処」 や市民活動の発表の場として、気軽にご利用いただけます。

Originally a fishing net wholesale shop built in 1932 (Showa 7), this facility opened as a "rest house" for citizens and tourists in September, 2001 (September of Heisei 13) after being renovated and repaired. Visitors can use the rest house as a place of relaxation and a presentation room for citizens' activities. Please feel free to drop in.

○ 開館時間

Opening Hour: Tourist information, Rest House(1st floor)

4月~10月 10時~19時 4月~10万 10:00-19:00 (April to October)

11月~3月 10時~18時

10:00-18:00 (November to March)

*二階は22時まで利用可能(要予約) Event Space (2nd floor) 10:00-22:00

○休館日

12月31日(臨時休館あり) December 31. Closed (There is temporary closing)

○入館料

○住

無料 No charge

〒250-0012 小田原市本町3-6-23

3-6-23 Honcho, Odawara-city postal code 250-0012

TEL / FAX 0465-20-0515

この建物は、関東大震災(大正12年)により被害を受けた建物を、昭和7年に再建し たもので、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 法が用いられています。また、二階正面は出格子窓になっていて、昔の旅籠の雰囲 気を醸し出しています。内部の意匠も特徴的で、特に二階は、震災後に耐震工法と して採用された洋小屋の構造を取り入れているなど、当時の小田原の時代背景を 感じさせる貴重な建物です。

About the house: The house was rebuilt in 1932 (Showa 7) from an old one which was badly damaged by the Great Kanto Earthquake of 1923 (Taisho 12). It represents a typical Odawara merchant's house using a style of architecture originating in the Edo period, "Dashi Geta Tsukuri." The front of the second floor has bay windows with lattice re-creating the unique traditional atmosphere of an old Japanese inn.

This is a precious house, with its characteristic internal design and open, western-style construction (for earthquake proofing) particularly on the second floor, and it gives visitors an impression of what Odawara was like in by-gone days.



Tourist Information, Rest House

1st floor,25m2 of tatami-mat

This is a free rest space. Tea is served for free, too. You can get brochures of the city's tourist spots including MACHIKADO Museums. Please feel free to stop by.



Event Space, Western Style

2nd floor,45m²

You can use this space for various types of events, which local people and tourists can join. (Not air-conditioned)

※2Fのイベント会場を利用される方へ 利用にあたっては事前予約が必要です。

*For those who wish to use the Event Space, you need to book beforehand at the NARIWAI Rest House. For further details, contact the management directly.

博物館をはじめとする市内の名所旧跡等のパンス料のお休み処です。お茶も無料で提供しています。 お休み処 (畳15畳) にお立寄りください

利用できます。

(冷暖房無し

イベントスペー 2 F

観光案内、お休み処

場として、多くの市民や観光客が交流する場として 場産業の情報発信や生涯学習、各種イベントの会 イベント会場板の間 1(27畳分)



小田原・街かど博物館ファンクラブ会員募集!

小田原市では、観光客や市民の方々が、古くから栄えた産業文化に直接触れていただく場として、地場産業に関わる工場や店舗などにご協力いただき、「街かど博物館」の整備を進めています。合わせて「街かど博物館」を愛し、応援していただける皆様と一体となった博物館づくりを進めるため、「小田原・街かど博物館ファンクラブ」の会員も募集しています。



郵送またはFAXで

下記の申込用紙を点線で切り離し、必要事項をご記入の上郵送またはFAXで、**小田原市経済部産業政策課**までお送りください。 直接、ご持参いただいても構いません。また、申込用紙はコピーした ものでも結構です。

Eメールで

メール本文に下記の申込用紙の必要事項をご記入の上、件名を「街かど博物館ファンクラブ入会申込」としてご送信ください。

shogyo@city.odawara.kanagawa.jp

小田原市経済部産業政策課 行



※「小田原・街かど博物館ファンクラブ」は、会員様からお預かりする個人情報の適切な管理と維持に努めます。

■問い合せ・申込み

小田原・街かど博物館館長連絡協議会(事務局)

〒250-8555 神奈川県小田原市荻窪300番地 小田原市経済部産業政策課 内 TEL.0465 (33) 1511 FAX.0465 (33) 1286 Email: shogyo@city.odawara.kanagawa.jp

-キリトリ

小田原市経済部産業政策課 行

「小田原・街かど博物館ファンクラブ」入会申込用紙

お名前	フリガナ
ご住所	
お電話	()
Eメール	@

※会報の送り先となりますので、お間違いのないよう正確にご記入ください。

●ファンクラブ会員にはこんな特典があります

- ●会報「まちはく通信」をお届けします。
- ●「街かど博物館」の各イベントをご案内いたします。
- ●「街かど博物館」の各館でお買物の際、以下の特典があります。
- ■塩から伝統館(小田原みのや吉兵衛)

購入金額の10%割引(一部対象外あり) 試食・お茶サービス

■漆・うつわギャラリー (漆ISHIKAWA)

購入金額の8%割引

■漬物・佃煮・惣菜工房(田中屋本店)

小田原梅干1,080円(税込)を10%割引

■陶彩ぎゃらりい (松崎屋陶器店)

店内商品全品10%割引

■ひもの工房(早瀬幸八商店)

2,000円以上お買い上げの方に粗品進呈

■染め織り館(山田呉服店)

定価より10%割引(サービス品を除く)

■かまぼこ歴史館(鱗吉)

購入金額又は飲食代の5%割引

- ■梅万資料館 (欄干橋ちん里う)
 - 1,000円以上お買い上げの方に粗品進呈
- ■寄木ギャラリー (露木木工所)
 - 1,000円以上お買い上げの方に粗品進呈
- ■ひもの体験館(カネタ前田商店)

定価より5%割引(サービス品を除く)

■かまぼこ博物館(鈴廣)

かまぼこ・ちくわ手づくり体験教室参加料を100円引

※各館の特典は変更される場合もございます。ご了承ください。

●ファンクラブ会員にはこんなことを期待しています

- ●「街かど博物館」事業に対するご意見やアイデアなど
- ●「街かど博物館」の広報やPR
- ●「街かど博物館」のイベントへの参加

お得な情報 2

貸出場所が増え、より身近になったレンタサイクルに乗って観光スポットを巡ってみませんか?

小田原には四季折々の魅力が満載。あなたが、まだ知らないお気に入りの場所が、きっと見つかるはずです。



- ●貸出場所/①小田原駅東口駐車場(地図P4参照)
 Tel 070-5456-2288
 ②小田原城歴史見聞館(地図P13参照)
 Tel 0465-22-5795
- ●利用料金/普通自転車 1日 300円 電動アシスト付自転車 ※3

4時間 500円 1日 1,000円

保証金(自転車返却時に全額返金)1,000円 (平成30年3月現在)

- ●利用時間/9:00~16:30(貸出は15:30まで)
- ●休 業 日/①小田原駅東口駐車場 12月31日~1月1日 ②小田原城歴史見聞館 5月3日、12月31日~1月1日
- ●予 約/①小田原駅東口駐車場のみ事前の 電話予約を受付けています。
- ●その他/自転車は借りた場所に返却
- ●問い合わせ/ NPO 法人 小田原ガイド協会 TELO465-22-8800 詳しくは
- ●ホームページ http://www.city.odawara.kanagawa.jp/ kanko/machimeguri/gururin.html



※3 電動アシスト付自転車の貸出は、
①小田原駅東口駐車場のみとなります(台数に限りあり)

(お得な情報

小田原宿観光回遊バス

abta a

春・夏・秋の各シーズン500円で乗り放題! お得な回遊バスを利用して、「街かど博物館めぐり」 をしてみませんか?



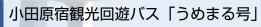


●運行期間/春・夏・秋の土・日曜日、祝日 ※桜の開花時期及びGW中は平日も運行 (要問合せ)

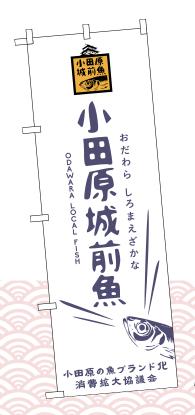
- ●回遊場所/小田原城・松永記念館・一夜城・ 小田原漁港・小田原文学館・小田 原宿なりわい交流館 等
- ●料 金/1シーズン*1大 人500円 小学生300円*2 (乗車証バッジ及び資料代) 乗車証バッジを付けていれば、 シーズン中は何度でも乗り放題! バスルート沿道の協賛店では特別 サービスを受けられます。
- ●問い合わせ/合同会社 まち元気小田原 IELO465-44-4656 詳しくは
- ●ホームページ http://kanko-kaiyu-bus.org/



BusUmemaru



- ※1 「シーズン」とは、春季・夏季・秋季の各運行期間を指します。 前シーズンのバッジの提示があれば、割引料金(300円)が 適用されます。
- ※2 夏季シーズンのみ、小学生まで無料!







目印

城前魚

検索

おだわら しろまえざかな

ODAWARA LOCAL FISH

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会



塩いさきごはんのもと 株式会社 COTE



さばふれーく 株式会社 COTE



いさきまよねーず 株式会社 COTE



あじ麺のたれ



株式会社 COTE

小田原厚木道路の

大磯PA (上り)



小田原の地魚を手軽に食べられる加工品。 お土産に! 食卓に!

小田原自慢のブランドです。



かつおサラミ 株式会社 COTE



北条一本ぬき カマス 通称 「かます棒」 フライ



「かます棒」販売場所

HaRuNe小田原(地図P3参照) の惣菜店「田中屋本店」、 小田原厚木道路の 小田原PA(下り)、 西湘バイパスの西湘PA(下り)、 東名高速道路の港北PA(下り)



〈お問い合わせ〉

小田原の魚ブランド化・ 消費拡大協議会 (事務局:小田原市水産海浜課)

TEL. 0465-22-9227



「フード・アクション・ 販売活動部門優秀賞 受賞

国産農林水産物の消費拡大に寄与する 事業者・団体などの優れた取り組みを ニッポンアワード 2015 表彰する「フード・アクション・ニッポン アワード」。「小田原城前魚」や「かます 棒」などの取り組みが評価され、「販売 活動部門優秀賞」を受賞しました。

小田原市へのアクセス



道

JR東海道新幹線 小田原

JR東海道新幹線

こだま3時間30分 小田原 新大阪)

小田原

JR湘南新宿ライン 1時間30分 _____ 小田原 新宿

小田急ロマンスカ-(小田原)

小田急線急行

-(小田原) …1時間35分

自動車

東名高速道路 小田原厚木道路

√ 小田原)····約 1 時間 [厚木 IC]=

小田原観光モバイル

・観光名所情報

・観光イベント情報

モバイル限定のクーポンも!



観光案内所

小田原駅観光案内所

場所 JR 東海道線小田原駅改札前

時間 9:00~17:00

TEL 0465-22-2339

定休 年中無休

二の丸観光案内所

場所 小田原城址公園内

時間 9:00~17:00

TEL 0465-22-8800

定休 12/29~1/1



小田原漆器で味わうご当地丼!



「小田原どん」は、"小田原の海と大地で育まれた新鮮 な食材"を1品以上使用し、"伝統工芸品・小田原漆 器の器"に盛り込んで、小田原をさらに好きになって いただけるよう "お・も・て・な・し" によってお出 しするオリジナルの丼料理です。店舗ごとのこだわり と技で小田原自慢の食材をおいしく調理し、遠来のお 客様をおもてなしいたします。一杯のどんぶりを通じ て、小田原の食の魅力・技の魅力・人の魅力を、満喫 してください。

市内の認証店舗にて好評展開中!

| The 詳しくは公式ホームペーンをチェック| | **ロハイア:** http://genki-odawara.com 📫 詳しくは公式ホームページをチェック!

川田原港2章

小田原の定置網で漁獲した鮮魚、陸送鮮魚や水産加工品を はじめ、小田原名産アジ・カマスなどの干物、かまぼこ、 地元の野菜や果物など地場産品を取り揃えています。

- ◀日 時▶第2週目土曜日、第4週目土曜日 (鮮魚、水産加工品) 8:30~10:00頃(第2、第4) (地元定置網等) 9:00~売り切れ (第4)※午前6時に整理券配布 (その他) 7:00~10:00頃
- ◀場 所▶小田原市漁業協同組合事務所下 〒250-0021 小田原市早川 1-10-1 (地図 P24 参照)
- ◀問い合わせ▶

小田原市漁業協同組合 TEL 0465-22-4475 小田原市水産海浜課 TEL 0465-22-9227





