

藤岡 まちなか 散歩

絹市が立った 動堂町通り&笛木町通り

江戸時代の藤岡地域は、中山道脇往還（脇道）の下仁田道と十石街道が交わり、北に利根川水運の倉賀野河岸が近接する交通の要衝でした。西上州地域の養蚕地帯と結びつき上州絹の集散地として繁栄しました。

東西に延びる『動堂町通り』と南北に延びる『笛木町通り』では交代で絹市が立ち、天明元年（1781）には上州（群馬県）・武州（埼玉県・東京都）で最大の生絹取引量がありました。宿屋が大丸屋や三井越後屋（現・三越）といった大店と結んで取引を代行する絹宿も出現し大いに賑わいました。動堂町通りには「富士浅間神社」、笛木町通りには「諏訪神社」と鎮守が設けられ、絹市で潤った商人からの寄進がありました。



富士浅間神社

700年以上前の鎌倉時代に日蓮上人が富士山の分霊を祀って以降、この辺りは「富士岡」と呼ばれ、隣接の富岡と混同されないよう藤岡となりました。玉垣に刻まれた寄進者の名前から、動堂の絹市で繁栄した絹宿と大店の関係を知ることができます。



「高山社蚕業学校」跡地 (1887~1927)

「清温育」を開発した高山長五郎が設立した養蚕業の研究所であり教育機関の「高山社」は、1887年に2代目社長の町田菊次郎が承継し、藤岡のまちなかに移転。事業を発展させました。



諏訪神社

境内には「高山社」の創始者高山長五郎の功德碑と、その後継者で「私立甲種高山社蚕業学校」初代校長・町田菊次郎の頌徳碑があります。石燈籠は天保2年（1831）に、手水舎は安政4年（1857）に三井越後屋から奉納されました。

会遊亭

大正時代の蔵を改修した建物は、カフェ&ギャラリーと観光案内所として活用されています。ギャラリーは作品発表やミニコンサートの開催など、市民はもちろん市外の人にも開かれています。リーズナブルなカフェメニューもあり、気軽に集える憩いの場。また、街の散策に便利なレンタサイクル（電動アシスト自転車・普通自転車）の無料貸出も行っています。



- 営業時間：10時～19時
- 定休日：火曜
- 無料レンタサイクル
貸出時間：10時～16時
(返却：16時30分まで)

鬼瓦をモチーフにした新食感のお菓子が大人気

七丁目交差点の角に広い駐車場を併設する「虎屋本店」は、明治38年（1905）創業の老舗和菓子店。創業者がリヤカーを引いて菓子売ったのが始まり。地域に笑顔を届けてきた和菓子職人の想いが120年にわたり紡がれてきた、藤岡を代表する和菓子店です。

特に、藤岡の伝統工芸として知られる鬼瓦をモチーフにした『鬼サブレ』は、同店の知名度を押し上げた人気商品。最中の芳ばしさとサブレのバター風味がベストマッチな新食感で、初めて口に入れた瞬間から魅了されファンになる人が続出です。

「最中」はその年のもち米、その時の湿度や気温を見極め昔から変わらない製法で、もち米の風味や食感、芳ばしさを大切に焼き上げています。



鬼サブレ



▲2階の「虎屋Cafe」では和菓子や季節のスイーツを賞味できます。また、菓子木型がディスプレイされるなど製造元ならではの趣が感じられます。



瓦もなか



きびどら

虎屋本店【マップ③】

● 藤岡市藤岡138

● 営業時間：9時30分～18時

※高崎高島屋店・前橋川原店・伊勢崎店・らん藤岡店（営業時間が異なります）

● TEL：0120-32-0118

「サブレ」の生地はサクッと軽い食感と深い味わいにこだわり、専任の職人がこね上げています。

また、小倉餡と白餡の2種がある『瓦もなか』は、鬼瓦を模した最中の皮の中に、水飴をたっぷり加え濃厚でまったりとした餡が詰まった逸品。

その他、国産100%のきび砂糖をふんだんに使用しふくら焼き上げた生地に、北海道産の粒餡をはさんだ『きびどら』をはじめ、魅力の商品がラインナップ。箱売りはもちろん、バラ売りも充実。どら焼きの焼印をはじめ、帯・掛紙のデザインなど、オリジナル仕様の要望にも応えています。

伝統を重んじつつ自由な発想で商品開発に挑み続ける和菓子店は、120周年を契機にブランディングを強化。さらなる進化に乞うご期待！

笛木町通りの歴史を語るシンボリックな存在

かつて絹市が開かれ多くの商人で賑わった笛木町通りで、今もその名残りを伝える食事処。

およそ350年、江戸時代中期に松村惣左衛門が絹の商談を取り持つ「絹宿」として商いを始めました。当初は「松屋」と呼ばれ、代官から絹市に運上金をかけるにあたり、取りまとめ役を命じられました。その証となる33軒の町衆の連判が押された古文書が、額装され店内に掛けられています。

幕末の19世紀初頭には、7代当主の松村四郎右衛門が「柏屋」を屋号として旅館に転業、その後「柏屋旅館」に受け継がれました。幕末には水戸天狗党の関係者が宿泊。明治時代には蚕の飼育法で脚光を浴び

ています。



食事処 蔵 柏屋四郎右衛門【マップ①】

● 藤岡市藤岡55

● 営業時間：11時～14時・17時～21時（夜の部は要予約）

● 定休日：日曜の夜の部

● TEL：0274-22-0006

現在は、敷地内に残る明治12年と明治25年に築造された2つの蔵を改修した店舗で、うなぎ料理と会席料理の食事処『蔵・柏屋四郎右衛門』として営業しています。

店主の松村賢志さんは14代目。『裂きたて、蒸したて焼きたて』の静岡産うなぎ料理を提供しています。

白壁に黒い梁のある天井など、蔵の情緒を活かしたモダンな空間が広がり、当時の繁栄ぶりがうかがえる立派な屏風が、どっしりとした存在感を放っています。

料理はもちろん、歴史が醸す雰囲気は堪能したいミュージアムのような場所。

たゆまない進化を遂げる注目の酒蔵



江戸時代に富山県で米問屋として創業し、酒造りを始めたのは明治後期。その後、4代目が昭和26年（1951）に、東京に近く自然豊かな藤岡に蔵を移しました。御荷鉾山系から湧き出す神流川や鮎川の伏流水と高品質な酒造好適米を使用した酒造りに取組んでいます。

特に、麹菌の菌糸が蒸米を突き破るように力強く成長する「突き破精」な麹づくりに30年以上もこだわるなど、芳醇で奥深い味わいの日本酒造りに欠かせない職人技が息づいています。

看板銘柄は「當選」と「平井城」。本醸造酒「當選」は、選挙をはじめとしたお祝い事に縁起の良い酒としたお祝い事に縁起の良い酒と

して好まれています。また、570年以上前に藤岡市平井の地に建てられた関東管領上杉氏の居城に因んだ純米吟醸酒「平井城」は、上品な吟醸香とどっしりとした純米酒の味わいが特長。

そして、近年話題の銘柄といえば「流輝」。6代目蔵元の松原広幸社長が、「口の中で流れるように輝くことをイメージ」し自ら杜氏として手がけました。果実感と甘みが特徴で、香り高く優しい口当たりの中にしつかりとした旨味が感じられます。繊細な温度管理が必要なため「特約店」のみの取扱いで、県内では高崎の酒店1店で販売中。メニューとして提供する飲食店は複数あります。

松屋酒造【マップ④】

● 藤岡市藤岡乙180

● TEL：0274-22-0022

● 営業時間：10時～17時

● 定休日：日曜



地元に溶け込む和菓子とケーキの店&カフェ



住民の暮らしの息遣いが感じられる路地に面した店舗。ガラス越しに3代目店主成田庸一さんのお菓子作りの様子が見えます。

旬の食材やナチュラルな食材にこだわり、防腐剤や保存料、ショートニングやマーガリンなどは不使用。「安全で本格的な味わいのお菓子をリーズナブルに提供したい」と話します。

看板商品は何といっても「たまごまんじゅう」。醤油漬けたゆで卵を丸太一つ生地で包んで蒸かしたもので、卵の塩気と皮の甘さがベストマッチ。テレビなどで取り上げられ話題に。そして、バナナビーンズの優しい香りと、北海道生クリームを配合し濃厚な「層」を作った食べ



スイーツカフェルエル
営業時間：10:30～18:30
定休日：月、不定休（月1で日曜定休）

成田屋【マップ②】

● 藤岡市藤岡66

● 営業時間：10時～19時

● TEL：0274-22-0368

● 定休日：日曜

応えのある「天然バニラの焼きプリン」も人気。

「野菜」「かぼちゃ」「山菜」を餡にした惣菜まんじゅうは甘いのが苦手な人にもおススメで、なんと1個100円。各種ケーキや季節の和菓子、焼き菓子も並びます。

また、堀越ファームの肉味噌を使った「肉味噌まんじゅう」や松屋酒造の「流輝」を使った「酒まんじゅう」など、地元事業者の商材を用いたお菓子作りも行っています。

路地の向かいには、庸一さんの妻・裕美さんが切り盛りするスイーツカフェ「ルエル」があり、同店のケーキと香り高いコーヒー、ナポリタンとカレーのランチセットを提供。くつろぎのひと時を過ごせます。