

か い ぎ し ょ

11 Nov.
2024/No.762



トップの部屋

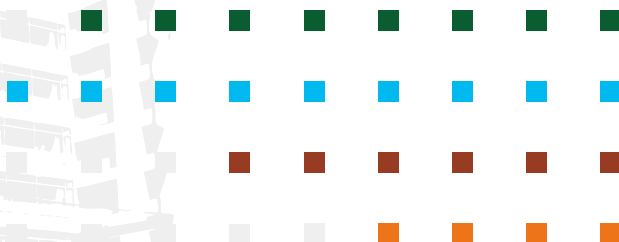
未来へつなぐ和菓子 型破りな職人の熱き想い

御菓子所 花ごろも 店主 大澤 忍 氏

秋のキャンペーン実施中! 生命共済制度

令和7年会員賀詞交換会ご案内

令和7年1月7日(火) 詳細・申込は本誌10ページ



2024
11

event

28p
音楽情報

MUZA
KAWASAKI
SYMPHONY HALL
ミュージア川崎シンフォニーホール

かわさきジャズ2024 リー・リ
トナー&ディヴ・グレース

11月17日(日)

29p
シネマ情報
CINECITTA'



©2024「十一人の賊軍」
製作委員会

十一人の賊軍

11月1日(金)公開

CONTENTS

★印があるページは読むことができます。
それ以外のページは本誌でお楽しみ
ください。

★ 2 トップの部屋

未来へつなぐ和菓子 型破りな職人の熱き想い

御菓子所 花ごろも 店主 大澤 忍 氏

- 6 川崎縦貫道路の早期整備について要望書を提出
- 8 生命共済強化推進月間 結団式
- 9 秋のキャンペーン実施中! 生命共済制度
- 10 令和7年会員賀詞交換会ご案内
- 11 ビジネス手帳プレゼント

★ 12 会員ひろば

Ar_(アール)[幸区] / (株)アングネーム[中原区]
Enchanter(アンシャンテ)[宮前区] / 森写真工房[麻生区]

- 17 新会員をご紹介します

20 手塚誠の法律Q & A

事業承継の基本的課題

弁護士・当所専門相談員 手塚 誠

★ 22 儲かる! 商売に役立つ ワンポイント

表彰・認定制度を経営向上に活用しよう

中小企業診断士・当所専門相談員 有村 知里

24 はじめよう! カーボンニュートラル

第7回 脱炭素化への挑戦 日崎工業株式会社の取り組み(前編)

中小企業診断士 渡邊 一弘

18 中小企業・小規模事業者向け支援施策のご案内

36 小規模事業者経営改善資金制度

- 16 新入会員のご紹介
- 25 オンライン経営相談
- 26 WEBセミナー・研修講座
- 28 イベント
漢字詰めクロスワード / カルッツかわさき
- ★ 30 情報NOW
中小企業のためのDX事例 / トレンド通信
- 32 ガンバレ! フロンターレ!
- 33 GO! GO! 川崎ブレイブサンダース
- 34 川異研通信
- 38 第17回川崎国際環境技術展

- 23 専門相談制度をご活用ください
- 27 女性会 入会のご案内
- 35 ビジネス総合保険制度
- 39 大人のそろばん教室 参加者募集中!
- 40 小規模企業共済
- 44 会議所行事等予定表・編集後記

- ☐ 会員優待サービス券
- 審美巡礼(解説 佐藤寛介 /
東京国立博物館 学芸企画部 特別展室長)
- ★ ■ かわさき発 ぶらり旅



未来へつなぐ和菓子 型破りな職人の熱き思い

大澤 忍 氏

(OSAWA Shinobu)

御菓子所 花ごろも 店主

製菓学校で学び岐阜と東京の名店で修行後、生まれ育った川崎市に店を構え、独自の発想で和菓子業界に新風を吹き込む。かわさき名産品に認定された看板商品「川崎はなのこどら」は、和菓子の枠を超えた川崎の銘菓として人気商品に。全国和菓子協会「選・和菓子職」の認定を受けるなど、確かな技術力を生かして日本の四季を表現し続ける。近所の子どもがおやつを買いに来るような、親しみやすい和菓子屋を目指す。

和

菓子職人の姿に憧れ 製菓学校へ

―和菓子職人を目指した経緯を教えてください。

大澤 高校生の頃、テレビ番組「TVチャンピオン」の「和菓子職人選手権」を見て、作務衣をきりっと着こなす職人の姿に憧れを抱きました。その後、日本の伝統文化に関するニュースで、後継者不足が問題となっていることを知り、和菓子の世界も例外ではないことに気付きました。和菓子職人は「ライバルが少なく、自分の努力次第で大きなチャンスを掴めるかもしれない」と思い、製菓学校に進学しました。和菓子科の学生の約8割が和菓子屋の跡取りだったため、私のような門外漢は珍しがられましたね。私は人と同じことをするのが嫌いなんです。ゆくゆくは自分の店を持ちたいと思っていました。

―製菓学校を卒業した後はどうされましたか。

大澤 学校の紹介で岐阜県にある大手の和菓子企業に就職し、10年間の修行を積みました。和菓子は地域行事や四季と結びつきが深い食べ物ですから、郷土文化が色濃く残る地域での学びが自分の強みになると思い、地方への修行を希望しました。

振り返ると、最初の5年間は目の前の業務に追われ、独立という目標すら見失いかけていました。しかし、同僚が東海地方の和菓子研究団体「名和会」主催のコンテストで入賞したことが大きな刺激となり、もっと和菓子に向き合いたいと心を奮い立たせました。仕事の合間を縫いながら新作和菓子の開発を続け、2年後には同コンテストで最優秀賞を受賞することができました。そして、3年連続最優秀賞をいただいたことを機に、新たな経験を求め、都心での挑戦に踏み切りました。転職先は東京のこぢんまりとした和菓子の名店で、岐阜では学べなかった小口注文を経験させてもらいました。そして2011年4月、中原区に

「御菓子所 花ごろも」を開店することができました。開店の1ヶ月前に東日本大震災が発生して、計画停電などの影響を受けましたが、なんとかスタートを切ることができました。



思わず立ち寄りたくなる店構え

繊細で美しい
上生菓子▶



看

板商品「川崎はなのこどら」の 生みの親

―開業時のエピソードを教えてください。

大澤 開店当初はなかなか客足が増えず、自作したチラシをポスティングして知名度を高める工夫をしました。その後、雑誌やフリーペーパーで紹介される機会が増え、遠方から足を運んでくださるお客様も増えました。

コロナ禍では、リモートワーク中のおやつとして購入される方が増え、売り上げが順調に伸びました。外出を控える中、

季節の風物詩を楽しむ方が多く、柏餅の時期には思いもよらないほどの行列ができて、驚いたのを覚えています。

—お店のターゲットを教えてください。

大澤 近隣の子もたちやその親御さんに愛されるお店を目指しています。若い人にこそ、和菓子という日本文化に親しんでもらいたいからです。小学生向けに和菓子教室を開いたり、子どもたちが気軽に立ち寄れるように内装を考えたりと、独自の店作りを行っています。

—人気の商品は何ですか。

大澤 かわさき名産品として認定された「川崎はなのこどら」です。ふんわりと焼き上げた生地と、控えめな甘さのあんこが絶妙に調和した本格的などら焼きです。使用しているのは、岐阜の修行先でも使っていた上質な小麦粉や北海道産の大粒の小豆、そして大きい卵です。黄身比率が高い卵を使うことで、ホットケーキのような食感に仕上がっています。



しっとりふわふわの生地が人気



音符の焼き印が目印

川崎はなのこどらは、4種類のフレーバーを用意しています。どら焼きの皮の風味を存分に味わえる「つぶあん」、塩気を加えて菓子全体の甘さを引き立てた「つぶあん&マーガリン」、クリームチーズと鹿の子豆を組み合わせた濃厚な「チーズクリーム」、そして四季折々の味わいを楽しめる「季節のどら焼き」です。

春夏には「緑茶どら」、秋冬に「かぼちゃどら」などが登場します。この他にも、上生菓子など約20種類の商品を店頭で並べています。

—仕事をする上で大切にしていることはなんですか。

大澤 他の店では見られないような新しい取り組みにチャレンジしています。例えば子どもが1歳の誕生日を迎えた時に贈る「一升餅」(一生餅・誕生餅)では、お客様から「固くなったお餅を自宅で切るのが難しい」という声をいただくことができました。

そこで、一升餅を10等分し、個包装にしたオリジナルの商品を販売したところ大ヒット。お客様のご意見を聞いてアイデアを出し、面白そうと思ったことは、まずやってみることが大切だと感じています。



一個一個にお名前シールを貼ります

—昨年、かわさきマイスターに認定されていますね。

大澤 和菓子職人が認定されるのは初めてとのこと、大変光栄に思います。こうした客観的な評価は私にとって非常に重要です。和菓子業界では「創業〇年」という歴史や格が物を言い、老舗の和菓子店と私が同じお菓子を提供しても、正しい評価を得ることは難しいのです。

私は「製菓衛生師」、国家資格の技能検定「菓子製造技能士」、全国和菓子協会「優秀和菓子職」認定を取得しています。また、2015年には神奈川県経営者福祉振興財団が主催する「かながわ産業Navi大賞」も受賞しました。今後とも努力を惜しまず、精進していきます。

川崎を代表する 和菓子屋さんとして

—店内には精巧に作られたプラモデルがたくさん飾られていますね。

大澤 プラモデル作りは私の趣味です。作って置いておくだけではもったいないので、さまざまなシチュエーションを設定し、近所の公園で写真撮影を楽しんでいます。

カメラの使い方は独学で学びました。これは仕事の延長で、商品を魅力的に撮影できる方法を追究したのがきっかけです。いまでは、Instagramを通して、撮影の仕事を依頼されるようにまできました。

これらの趣味は製菓とは全く別の世界ですが、創意工夫が求められるという点では共通しているかもしれません。また、同じような趣味を持つ人と知り合えることも、お菓子づくりのヒントを得る良い機会になると感じています。

*かわさきマイスター

川崎市が1997年度から導入した認定制度。市内で活躍する最高峰の技能職者を指す称号



店内に所狭しとならべられている自作のプラモデル

御菓子所 花ごろも

中原区北谷町20 岩村ビル1階

電話 044-533-8700

■ profile

大澤 忍 氏 (おおさわ しんのぶ)

1977年 川崎市生まれ

1994年 県立住吉高等学校卒業

1996年 日本菓子専門学校卒業

岐阜県内の和菓子店で修行

2006年 東京都内の和菓子店で修行

2011年 御菓子所花ごろも開店

パリジェンヌ
ラッシュリフト



フラットラッシュ
& バインドロック



フラット
ラッシュ



Ar_ (アール) [サービス業部会]

尻手から徒歩5分♪主役級のまつげに仕上げます

幸 区

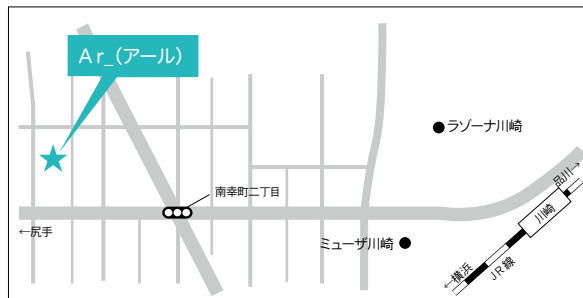
アイリストとして8年の実績を持つオーナーが、お客様一人ひとりに合ったデザインを提案し、理想の目元を実現します。

低刺激で高持続！LEDエクステがおすすめです。

ゆったりとくつろげるプライベート空間で、極上のリラクスタムをお過ごしください。

お悩みやご要望もお気軽にご相談いただけます。
ご予約はホットペッパーから。

ホットペッパービューティー
Ar_ (アール) 予約サイト



照会先

APPRISM株式会社
オーナー 山内 紹水
〒212-0016 幸区南幸町3丁目-23-1
エステムプラザ川崎ウエストレジデンス105
営業時間 10:00~19:30 ※最終受付はメニューにより異なります。
営業時間外のご予約はLINE(@268vzlhj)から別途早朝・深夜料金にてご案内しておりますのでお気軽にお問い合わせください。
定休日 不定休
URL <https://beauty.hotpepper.jp/kr/slnH000610987/>

このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



代表取締役
西川 友尉

Bi-Mic (バイミック) PROシリーズ

使用方法: 規定量で薄めたバイミックを流すだけ。手袋やマスクなどの必要もございません。



厨房用バイミック

プロから選ばれる消臭剤
排水パイプの詰まりを分解・消臭、
グリーストラップの廃油分解に



家庭用 300ml
キッチン・バスルーム・トイレ用



トイレ用バイミック

尿石や黒ずみの分解・除去、
床面・壁面などについた悪臭の
原因も発生源から速攻消臭



介護施設



トイレ

(株) アンゲネーム [卸売業分科会]

水と空気と人に優しい快適な生活環境。 衛生と防災で守る安心な未来。

中原区

当社は今年で創業30周年を迎え、創業以来一貫して人と環境にやさしい製品開発を行っております。介護・保育業界等の現場の声に聞き合い、環境衛生用品をはじめ非常食や災害時用品などを主に皆様が安心安全・快適に過ごせるサポートができるよう様々な販売チャネルにご提案をさせていただいております。

中でもBi-Mic (バイミック) PROシリーズはあらゆる場面の臭いと詰まりに効果を発揮。

飲食、介護・保育業界の多くの方々にご利用いただいております。

◇Bi-Mic (バイミック) PROシリーズ

強力な消臭力と優れた分解力を持つ微生物製剤。

用途別に選定した数種類の微生物と酵素を効果的に配合し、悪臭や排水パイプの詰まりの原因となる「尿石」

や「廃油脂」などの有機物を迅速に「分解消化」します。

バイミックの微生物は、環境に優しく安全・有用。酸素があっても無くても活動できる「通性嫌気性」なので、あらゆる状況下で効果を発揮します。また、粉状の微生物製剤に比べ、素早く活動開始が出来る液体状の微生物を使用しています。

微生物が分解・消化した後は、水と二酸化炭素になるので自然環境にも優しい製品です。

照会先

株式会社アンゲネーム
代表取締役 西川 友尉
〒211-0021 中原区木月住吉町2-33-103
E-mail info@angenehm.co.jp
URL <https://angenehm.co.jp>
○楽天ショップ「夢の屋」
<https://www.rakuten.ne.jp/gold/angenehm/>

Enchanter

scalpcare & haircare



山内店長



確かな技術を支えるハサミ達



引き算トリートメントで健康な髪に



電子トリートメント取扱店です

美容室 Enchanter(アンシャンテ) [サービス業部会]

完全予約制 うっとりする美髪に! 当店がお手伝い

宮前区

東急宮崎台駅から徒歩1分。店名のアンシャンテはフランス語で“喜ばせる・魔法をかける・うっとりする”の意味があります。一歩店内に足を踏み入れたその瞬間に「魔法がかかって、お客様が自分の髪に思わずうっとり!」。その願いを込めて、当店では、あなたの髪のお悩みを様々なメニューで改善いたします。

完全予約制となっておりますので、貴方だけの空間で極上の施術を体験していただけます。

✂ 髪質改善☆アンシャンテカット

当店おすすめ、髪質改善のカット技術です。デザインカット・フレンチカット・グラン・トリートメントカットなどの技術を髪質や毛量に合わせて使い分けします。カット後は驚くほどまとまる髪になります。

💧 エステシモ☆極上スパメニュー

ベーシックスパ、リセットスパ、カラー&パーマコアスパなど、ダメージを受けた髪を地肌から改善します。他にも縮毛矯正や縮毛を目立たせないカット、パパ・ママと一緒にキッズカット! 地肌や髪を守りながらのカラーリング、炭酸ヘッドスパなど、お客様に大変好評をいただいております。

髪のご相談承ります。ぜひ一度、ご来店ください。

*美容脱毛の機械(REMILA)を導入いたしました。

バレエやダンスを習っていて、ムダ毛のお手入れが必要なお子様も小学生からご利用できます。



照会先

Enchanter
代表 山内 寿恵
〒216-0033 宮前区宮崎2-8-14
TEL 070-2154-2277
営業時間 9:30~17:30
*メニューによって、最終受付時間が変わりますので、
予約の際に、ご確認をお願いいたします。
定休日 日曜・月曜日、年末年始休
URL <https://www.enchanter-hair.com/>



このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



ねこ社長
もも(左)むぎ(右)

森写真工房 [サービス業部会]

YouTubeで動画の 投稿をしています!



日本一もらってうれしい写真

麻生区

森写真工房は麻生区向原にある写真屋さんです。
主に小・中学校の卒業アルバムの作成や、運動会・
修学旅行・遠足などイベントのスナップ撮影・販売を行
っております。

弊社の写真のこだわりは「面白く」!

ただ事務的に撮影しただけの写真ではない、被写
体の個性・魅力をグッと引き出した「面白い」写真がご
好評いただいております。

現在は口コミで広がり、神奈川県を中心に約30校
を担当しております。

何年、何十年先、何度でも開きたくなる思い出を作
りましょう。

PhotoshopやInDesign も扱っており、画像加工
なども柔軟に対応しております。

まずはお気軽にご相談ください。

弊社では現在YouTubeを更新中!

- ねこ社長(むぎ:キジトラ
♀、もも:シャムトラ♀)の
日常
- 観光地(修学旅行など)・
グルメの解説

などなど更新中!
是非ご覧ください。



照会先

森写真工房
森 智之
〒215-0007 川崎市麻生区向原1-9-21
TEL 090-7824-0474
E-mail healingvision_angelic@yahoo.co.jp



ホームページ



YouTube



Instagram



表彰・認定制度を経営向上に活用しよう

中小企業診断士・当所専門相談員 有村 知里

●制度を活用した企業の事例

製造業A社（従業員数42名）が、経営に関するある表彰制度に申請して受賞しました。実はA社にとっては受賞が目的ではありませんでした。その賞の厳しい審査基準をクリアするため、労務環境整備や取引先への対応など様々な経営改善の取り組みを実践したのですが、そのプロセスこそ、経営や社員にとってメリットが大きいと考えたためです。受賞により社員も喜び、社内のモチベーションが上がったと実感したそうです。

●制度を活用するメリットとは

行政や団体による、中小企業向けの様々な表彰制度や認定制度が用意されているのですが、あまり知られていないことや、「関係ない」と考えている経営者も多いのは残念です。制度によって異なりますが、表彰・認定制度活用のメリットは次のとおりです。

（1）経営課題の把握と改善

表彰や認証の基準をクリアするプロセスを通じて、自社・自店の強みや弱み、経営課題が明確になり、改善を図ることができます。会社全体を巻き込んで実施することが望まれます。

（2）社会的信用の向上

企業や店舗、あるいは製品・商品・サービスへの信頼性や評判が高まり、取引先や顧客からの信用が向上します。

（3）人材採用や定着、モチベーション向上

企業の認知度の向上によって、採用などに有利になる可能性があります。また、経営改善の効果や受賞による従業員のモチベーションアップが期待できます。

（4）金融支援への機会

制度によっては表彰や認定などを受けることで、低利融資などの機会が設けられています。

●認定後のポイント

認定後は、自社・自店のウェブサイトやSNS、プレスリリースなどを通じて積極的に発信しましょう。使用が許可されたロゴマークの積極的な活用などもその一つです。しかし、表彰や認定が到達点ではありません。一時的な成果で終わらず、次なる改善への足掛かりとしましょう。

<表彰制度や認定制度（一部）>

①川崎市内企業を対象としたもの（行政や公的機関によるもの）

- 川崎ものづくりブランド ●かわさき名産品 ●かわさきSDGs登録・認証制度「かわさきSDGsパートナー」
- 「かわさき☆えるぼし」認証制度 ●かわさきマイスター

②その他

- かながわ脱炭素チャレンジ中小企業認証制度（神奈川県） ●健康経営優良法人認定制度（経済産業省）
- えるぼし認定・くるみん認定・ユースエール認定制度（厚生労働省）
- 「日本でいちばん大切にしたい会社」大賞（人を大切にする経営学会）

あなたの企業をサポートします！

経営相談のご案内 [経営相談のご案内]

当所経営指導員や専門相談員（弁護士・税理士・中小企業診断士他）が、経営に関する悩み・ご相談にお応えします。お近くの本部・支所までお気軽にご相談ください！

このコーナーは、「儲かる! 商売に役立つ ワンポイント」と題し、商売に役立つヒント、便利な情報・制度などをご紹介します。日々のご商売に、ぜひお役立てください。

中小企業のための DX事例

ウイングアーク1st株式会社 データのじかん主筆 大川 真史

現場中心・社内開発のデジタル化による金型製造の進化

株式会社IBUKIは、山形県に本社を置く従業員70人弱の製造業です。主な事業は、加飾技術を強みとした金型製造です。1933年に創業し、2021年にしげる工業株式会社の傘下となりました。同社はデジタル化を通じた製造業の効率化と品質向上に取り組んでいます。今回は「デジタル金型」と「工場見える化」について、自社内で開発・改善・運用を行っている事例をご紹介します。

デジタル金型は、金型にセンサーを内蔵し、金型の状態に関するデータを収集・分析して、製品の品質管理と生産効率の向上に貢献しています。不良品の早期発見が可能になり、製造ラインの停止を最小限に抑えることができ、現場の作業負担をリアルタイムで把握することで、効率的な生産を実現しています。

また、工場の見える化の一環である「5Sパトロールシステム」は、現場の5S活動をデジタルで管理することに成功しました。従来は紙とデジタルカメラを使っていた5Sパトロールを、タブレットを活用することで効率化し、NG項目の自動転記や写真による記録を容易に行えるようになりました。このシステムにより、現場の整理整頓が徹底され、作業環境の改善が図られました。現場での使いやすさを重視し、従業員が抵抗なくデジタルツールを

活用できるように工夫されています。

同社のデジタル化推進には、現場との密接な連携が重要な要素となっています。スモールステップでの導入を基本とし、まずは勤怠管理システムなどの小規模なシステムから始め、徐々にほかの業務へと拡大していきました。この段階的なアプローチにより、現場の従業員が新しいシステムに慣れ、デジタルツールを自然に受け入れることができるようになりました。また、システム名「DenDenmushi」の導入など、現場の声を反映し、愛着を持って使えるシステムづくりが進められています。

さらに、情報の一元管理も進められており、これまで分散していたデータを集約することで、工場全体の状況をリアルタイムで把握できるようになっています。この取り組みは、業務プロセスの効率化や品質管理の強化に大きく貢献しており、経営判断の迅速化にも寄与しています。同社のアプローチは、製造業におけるデジタル化の成功例としてほかの企業にも参考になるものであり、今後もさらなる挑戦と革新が期待されます。

(この事例は筆者取材時のものであり、現在では異なる場合があります)

広告募集中

地方の中小企業こそAIをうまく活用しよう

「何でもかんでもChatGPTに相談しますよ」。和歌山に帰省したとき、今勢いのある地元の食品会社の社長をしている友人がそう話していました。自分の会社の売上規模や商圈、地域の経済指標などを踏まえて、新商品の売り方や開発の方向などもAIに相談しているとのこと。もともと「自分は頭も良くない田舎者なので、何でも人に聞いて教えてもらおう」という姿勢を持つ経営者です。「仕事に限らず、どんな些細(ささい)なつまらないことを聞いても真面目に答えてくれる」のがAIの良いところと力説していました。

ChatGPTやCopilotなど、条件付きなら無料で使える生成系AIサービスが普及してきました。私も調べものやちょっとした相談事、アイデア出しのサポートによく使います。面白いのは、同じ質問でも使うAIの種類によって答えが大きく違うところです。例えば「地域おこしで成果を上げている高校生の活動事例を五つ挙げなさい」と前述した二つのAIサービスに聞いてみると、それぞれまったく違う事例を紹介してくれます。それはそれで面白いのですが、ある意味これがAIの良いところでもあり、注意しなければならない点でもあります。つまり、回答したものが唯一の正解なのか分からない、なぜその回答を出してきたかも分からない、といった点です。ですから、AIから得られた回答をそのまま何かに使うことは避けた方がよいでしょう。私はさらにGoogleなどの検索サービスにも同じ質問を投げ、結果も踏まえつつ自分で切り口を考えてアイデアの参考にしています。

回答の信ぴょう性のほかにも注意点はあります。広くネット上に流布した情報を基に回答を生成しているため著作権に配慮がないことや、こちらが出した質問自体も他者への情報として利用されてしまうので、本当に秘密にしたい質問はしない方がよいといったことです。また、最近のトピックや情報は回答を生成する基になる情報に組み込まれていないため、どんな状況が変化しているような事象についてはあまり使えません。

精度の高い回答を引き出すためには、ちょっとしたコツもあります。プロンプトと呼ばれる、入力する質問をできるだけ具体的に条件を付けて記述し、AIが出力する形式や分量なども具体的に指示する方が良い結果を得られるようです。AIを業務に利用するノウハウを研究している人に聞くと、「社会経験がなく融通の利かない、優秀で真面目な新入社員に仕事を頼むイメージ」だそうです。山本五十六の名言「やってみせ、言って聞かせてさせてみて、褒めてやらねば人は動かじ」というのはAIに対しても通じるようです。「褒めて」というのは、正解をフィードバックして学習の精度を高めることに相当します。

気軽に調査を依頼したり相談したりする専門家が少なく、世間が狭くなりがちな地方の中小企業経営者にとって、AIはかなり便利で有効なツールです。スマホやパソコン同様、この先必ず常識になるものですから、つまらない質問でも何でもとにかく使って「慣れる」ことが重要だと思います。手始めにランチのお店でも聞いてみてはいかがでしょうか。

広告募集中



紅葉に燃える竜神峡 秋のアフティビティへ

竜神大吊橋、バンジー・カヌー、常陸秋そば 他

茨城県常陸太田市
竜神峡



①



②



③



④

その名の通り、猛る竜のように、うねり流れる竜神峡(りゅうじんきょう)。展望台から見下ろす景色は、紅葉に赤く染まり、まさに錦綉(きんず)の秋です。一際目を引く巨大な青い吊橋が、これから訪れる竜神大吊橋。橋長375m、日本最大級の歩行者用吊橋です。そして…その橋梁で行われるアフティビティもまた日本最大級。高さ100mから飛び出す、最恐のバンジー・ジャンプが待っています。

今回のぶらり旅は、茨城県へ。県央の常陸太田市の竜神峡を訪れました。

茨城百景に数えられる竜神峡。竜神川と竜神ダムが作り出す、風光明媚な渓谷です。北関東を代表する紅葉スポットで、現在「竜神峡紅葉まつり」が開催中です。周辺には各種アフティビティや温泉、レストラン、お土産屋さんなども集まっています。

竜神吊り橋のバンジー・ジャンプは、世界でも数少ない、100m級のバンジー・ジャンプです。その日本2位(2024)の高低差に加え、竜神峡の素晴らしいロケーションが舞台となり、国内でも最高峰のバンジーと言われていま

す。もちろん間違いなく恐ろしいのですが…それを上回るスリルと爽快さを得ることができます。

カヌーやボートなど、穏やかなアフティビティもあります。竜神ダムの湖面を、ゆっくりクルージング。紅葉と渓谷美をのんびり楽しむことができます。

竜神峡周辺には、ハイキングコースも充実しています。まず訪れたいのが、竜神赤岩展望台。吊り橋の駐車場から1時間弱ほど登ると、竜神峡を一望する絶景を楽しむことができます。運が良ければ、雲海に遭遇することもあるそうです。

茨城ではこれから、「常陸(ひた)の秋そば」の季節を迎えます。県認定のブランド品種で、日本を代表する高級そばの一つです。その特徴は、粉の力強さ。新そばの香りと旨味は格別です。茨城では、この秋そばを滋味深い「けんちん汁」につけて食します。この機会に、そば打ち体験もいかがでしょう。



⑤



●アクセス：【自動車】首都高速→常磐自動車道→那珂IC→県道62号→県道166号→県道33号

【電車】川崎駅→JR東海道線→上野駅→JR特急ひたち→水戸駅→JR水郷線→常陸太田駅

●キャプション ①：竜神赤岩展望台から見る、秋真っ盛りの竜神峡全景。「竜神峡紅葉まつり」は11/1～30開催。②：高さ100m! 竜神吊り橋バンジー・ジャンプ。③：カヌーで竜神ダムをクルージング。④：常陸秋そばの「けんちんそば」。「常陸秋そばフェスティバル」も開催中です。⑤：そば打ち体験に挑戦中。(常陸太田市観光物産協会：☎0294-72-8194、常陸太田市観光案内センター：☎0294-73-1700)