

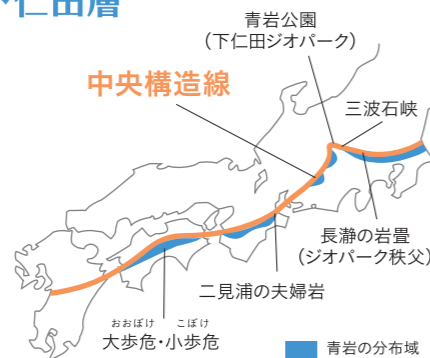


石畳が美しい青岩公園
公園をつくる青岩（緑色岩）は、海底火山の噴出物や海底の砂泥が地下深くに沈み込んだときや温度と圧力によって緑色の変成岩に変化したもの。一方に割れやすい性質があることから、公園の岩畳の形成につながったと考えられています。また、ここは鍋川と南牧川の合流点で、河原では約17種の色とりどりの石が採取でき、小中高校生の授業や観察会が行われています。



川井の断層(中央構造線)と下仁田層

日本列島を東西に横切る「中央構造線」と呼ばれる断層群が下仁田を通っており、地表で確認できる関東で唯一の場所。下仁田町では中央構造線を境に南北で地質が異なっていて、南はかつて海底火山が圧力によって緑色に変化した「青岩」。北は「下仁田層」として約2000万年前に海の底で堆積した砂と泥の地層です。30種の貝化石やサメの歯、カニの化石が発見され、地表で化石を確認できる岩もあります。



川の対岸が青岩、手前が下仁田層



貝の化石が地表で見られる下仁田層

街中クリッペエリア

海から陸へ大地の大移動で動いてきた地層と基盤

下仁田町を見渡すと、根なし山と呼ばれる山々の独特な風景が広がっています。地殻変動によってアジア大陸東縁にあった岩盤が太平洋側にのし上げ、基盤となる青岩に覆いかぶさっている「二重構造」の山々で、「日本の地質百選」にも選ばれています。世界では、ヒマラヤやアルプスに現れる大変珍しい地形で、スイスのマッターホルンもクリッペです。

「下仁田町自然史館」の近くに「跡倉クリッペのすべり面」は、地盤となる青岩との境目や、岩盤が移動したときに大きな力でこすれ合った跡を見ることが出来ます。他にもクリッペを形成する際に地層が曲がった「大桑原のしゅう曲」や地層がひっくり返った「宮室の逆転層」など、ダイナミックな大地の変動を体感できるジオサイトが点在しています。



大桑原のしゅう曲

クリッペを構成する地層がV字型に大きく折れ曲がった様子が確認できます。



跡倉クリッペのすべり面

上の層が恐竜時代の海の地層で、川床となっている下の層が青岩。境目がはっきり区別できます。川に浸食された部分を指して、「山の底」とツアーガイドさんは説明します。



宮室の逆転層

大きな地殻変動でクリッペを構成する地層が上下逆転した様子が見られます。



ふじやま 富士山 555m
かまゆきやま 鎌拔山 752m
おおやま 大山 857m
おんたけ 御嶽 576m
根なし山(クリッペ)群
おおぐいやま 大崩山 461m
かわいやま 川井山 452m
よつまたやま 四ツ又山 899m

ギザギザ ポコポコ まっ平
おもしろい山と
段丘に囲まれたエリア

下仁田町全域をエリアとする「下仁田ジオパーク」は、地球の不思議が体験できる地質の宝庫といわれています。山の上と下で地層が異なる「根なし山」や約950万年前の火山活動の痕跡、河川の浸食が作った段丘など、ダイナミックな地殻の変動を感じられる場所が点在しています。

「地球・大地ジオ(Geo)」と「公園パーク(Park)」を意味するジオパークは、大地と人々のつながりが感じられる自然公園のことで、現在国内では46地域が認定されています。

下仁田地域の独特な地形や地質と併せて、そこから生まれた歴史や産業、文化、グルメなど、ジオパークの魅力に触れてみませんか。「ガイド付きジオツアー」(要予約)ならジオサイトの理解も深まり充実度満点です。



独特な山並みや
ゴツゴツした岩のある
川原がおもしろい!



ダイナミックな地殻変動が体感できる下仁田ジオパーク

とらぎいこく
不通溪谷

千平駅の南にある不通橋から、不通溪谷がよく見えます。鑄川で水運が使われていた頃、舟やイカダが通れない溪谷だったことが名称の由来だとか？ 両岸は高さ20mの溪谷が500mにわたって続く下仁田町の景勝地です。ここから、西部の山岳地帯と東部の関東平野を望むと、“関東平野の始まる場所”を実感できます。



馬山丘陵(河岸段丘)

馬山地区の段丘地形。川が運んだ石や砂の層は水はけがよく、下仁田ねぎの生育にも適しています。



道の駅しもにた

上信越自動車道下仁田ICから約5分。特産の下仁田ねぎやコンニャクをはじめ、地元の新鮮野菜を豊富に販売しています。休憩や食事にご活用ください。



人とモノの交流

わきおうかん
中山道の脇往還

中山道の本庄から分岐し、宿場「本宿」を通って信州追分に通じる下仁田道は、中山道の脇往還(裏街道)として重要な街道でした。急勾配の碓氷峠がある中山道に比べ、比較的なだらかな和美峠や内山峠の道は旅人や商人など多くの往来がありました。(写真/本宿の風景)



上信電鉄の下仁田駅

1884(明治17)年に上野-高崎間に鉄道が敷かれ、1897(明治30)年に高崎-下仁田間に上信電鉄の前身となる上野鉄道が全線開通しました。当時は高崎方面から肥料・雑穀のほか新聞・郵便・米・魚などの日用品や食料が運ばれ、下仁田方面からは生糸をはじめ薪・木炭・石灰・砥石・鉄鉱石など沿線の特産物が運ばれました。1921(大正10)年に社名を上信電鉄と変更し、1924(大正13)年に電化しました。

下仁田町歴史館

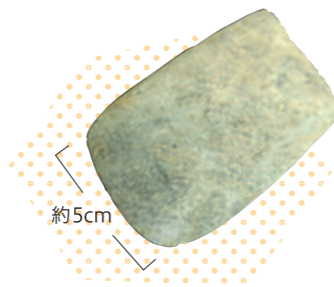
世界遺産の荒船風穴や旧石器時代から近代までの町の歴史について史料を展示しています。

所在地：下仁田町大字下小坂71-1
電話：0274-82-5345
開館時間：9時～16時30分
休館日：4月～11月無休、12月～3月
毎週月曜(祝日の場合翌日)
入館料：一般200円 高校生以下無料

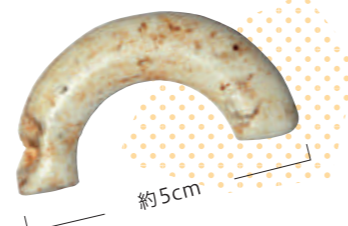


ませいせきふ
磨製石斧

下鎌田遺跡では縄文時代中期の住居跡が多く確認されており、地元の石材を使った磨製石斧の製作跡であったことが判明しました。



約5cm



約5cm



けつじょう
下鎌田遺跡の塊状耳飾

下仁田ICの場所にある下鎌田遺跡から出土。国内にはないアジア大陸産のネフライト(軟玉)が使われている約7千年前の珍しい耳飾り。古くから他地域との交流が盛んだったことがうかがえます。



諏訪神社

豪華で精巧な彫刻が目を引く社殿は、江戸時代の1837(天保8)年から1846(弘化3)年にかけて造られました。柱と梁に巻き付く大規模な龍の彫刻は他に例をみません。毎年10月には天保年間より続く勇壮な諏訪神社秋季例大祭が催され、神輿渡御や山車の巡行が行われます。



旧こんにやく精粉工場

鑄川と南牧川の合流地点より上流は、川幅が狭く急流でコンニャクの精粉を作るのに水車が活躍しました。現在は電力に変わっていますが、下仁田は全国有数のこんにやく精粉加工地として各地のこんにやく芋が集まってきました。



白石工業(株)白艶華工場

クリッペの土台となる地層には、石灰岩が多く見られます。石灰岩を採掘して炭酸カルシウムを作る工場が、かつて地元の人たちを多く雇用していました。工場は今も稼働していますが、現在は下仁田での採掘は行われていません。



下仁田町自然史館

下仁田ジオパークの拠点施設。見どころ紹介DVD、下仁田の大地の紹介、企画展示などがあります。

※ガイドツアーの申し込みもこちらへ。

所在地：下仁田町大字青倉158-1
電話：0274-70-3070 開館時間：9時～16時30分
休館日：毎週水曜(祝日の場合翌日)
入館料：一般200円 高校生以下100円

地質や地形から
独自の文化や産業が
生まれたんだね。



段丘を彩るあじさい園

西上州の独特の山並みが見渡せる馬山丘陵。その段丘崖を利用して住民の方々が「あじさい園」を整備しています。約2万株の紫陽花が植えられ、6月上旬～7月上旬に開花し、「あじさい園」が開園。(期間中の協力費) 大人300円・小学生100円



「道の駅しもにた」周辺の川の両岸には、大地の隆起と川の浸食が繰り返され、段丘状の地形ができました。上段は15万年前にでき、下段は3万年前に鑄川が浸食してできた土地で、1万年前に今の川筋になりました。国道254号線の南にある高台は、旧石器時代から縄文時代の人々が暮らした場所です。たくさん遺跡が見つかっています。最上位段丘を東西に走る農免道路は「遺跡街道」としてジオサイトになっています。

また、三方を河川により浸食され、まるで岬や半島のような段丘崖を天然の要塞として、戦国時代には山城が築かれました。

上信越自動車道下仁田インター入口につながる国道254号南側の高台は、火山灰を含む関東ローム層で水はけが良いことから、特産物の下仁田ねぎやコンニャクが盛んに栽培されてきました。近年では、下仁田ねぎの畑が広がっています。

まやま
馬山
エリア

段丘地形を利用した
暮らしが展開されてきた
馬山地区





妙義山

妙義山は、白雲山・金洞山、金鶏山などを併せた総称。



妙義山第四石門

下仁田町側にある金洞山には、石門や大砲岩、ロウソク岩といった岩石群が日本屈指の山岳美と讃えられています。写真は代表的な景勝地の妙義山第四石門。中之嶽神社（下仁田町）を起点とする登山者に人気の「石門めぐり」コースのハイライトになっています。※現在、落石のため石門めぐりコースは通行止め



世界文化遺産 荒船風穴

見学期間：4/1～11/30 時間：9時30分～16時 見学料：一般500円
※山の中腹にあるので、動きやすい服装で出かけましょう。



妙義山の麓に佇む中之嶽神社

境内には日本一大きな大黒様（高さ20m）があります。剣を持つめずらしい姿で、病や厄、悪霊をはらい福を招くと伝わります。知る人ぞ知るパワースポット！



神津牧場

所在地：下仁田町大字南野牧250
電話：0274-84-2363（代） 営業時間：8時～17時

地すべり面を利用した 日本最古の洋式牧場

神津牧場は、日本初の洋式牧場として明治20（1887）年に開設されました。長野県との県境にある物見山の山頂部から東斜面にかけて広大で平坦な地すべり面を利用した標高1000mにある高原牧場です。福沢諭吉に学んだ神津邦太郎が創業者で、日本人の体格をよくしたいとの想いがありました。今から135年

前のことです。以来、放牧中心のストレスフリーなジャージー牛の濃厚でありながら爽やかな生乳を原料に、バターやチーズ、ヨーグルト等、良質な乳製品の製造・販売をしています。牧草地で毎日見られる牛の行列は圧巻。乳しぼりやバターづくり、牛追いツアー、ナイトツアーなど様々な体験が楽しめます。



乳しぼり

餌やり

牛の行列

荒船・妙義エリア

世界遺産 荒船風穴と太平洋と日本海を分けた古い火山地帯

国指定の名勝で日本三大奇勝の一つとされている妙義山。群馬県と長野県境に位置し、山をはさんで東側の川は太平洋へ、西側の川は日本海へ注ぐという分水嶺の荒船山。どちらも古い火山です。妙義山は600～400万年

前に流れた溶岩が平らに流れ固まってきました。カルデラ内部のマグマが冷え固まった硬い岩石が崩落した下部に「荒船風穴」が位置します。崩落した岩と岩の隙間から冷たい風が吹き出し、1905（明治38）年より蚕種（蚕の卵）貯蔵施設として利用されるようになりまし。貯蔵能力が日本最大規模だったことから、日本の絹産業を大きく支え、富岡製糸場とともに世界遺産になりました。いまでも当時と変わらない冷気（真夏でも2度程度）を体感することができます。



荒船山

眺望を楽しめるスポットの多い登山道があり、日本200名山の一つに数えられています。



荒船・妙義エリア

独特な形の石門をめぐるウォーキングコースに挑戦

Pick up /

ジオブランド フード

認定ジオブランドメニュー

下仁田かつ丼

揚げたてのカツを醤油ダレにサツとくぐらせてご飯に乗せる「下仁田かつ丼」。大正時代から百年もの間伝わっている下仁田町の伝統の味です。かつて下仁田町は、林業や養蚕業、鉱山業が盛んで、地元の飲食業も大賑わいでした。下仁田かつ丼は、忙しく働く労働者のお腹を、素早くおいしく満たす庶民の味として地域に長く愛されてきました。まさに、下仁田ジオパークの看板メニューです。



『下仁田かつ丼の会』
スタンプラリー
それぞれの味をご賞味あれ！



常盤館 松原信也さん

ジオパークを食で盛り上げたいと、『下仁田かつ丼の会』が結成され、毎年4月下旬から11月まで加盟店8店舗によるスタンプラリーが行われています。下仁田かつ丼のルーツは不明ですが、1919年創業の下仁田町初の西洋料理店「日昇軒」が、大正時代に提供していたことが伝わっています。

「下仁田かつ丼は、まちおこしのブームに乗って生まれたB級グルメとは違い、100年以上も地元で愛されてきた真正銘の地元グルメです」と力を込めるのは、大正元年創業の竹久夢二ゆかりの宿「常盤館」の松原信也さん。「8店舗それぞれに、肉やタレにこだわり、独自のかつ丼を提供しているのが、全店を回って下仁田かつ丼の奥深さを味わってください」と話します。常盤館のかつ丼は、和風だしの利いた醤油ダレにくぐらせたヒレカツがあっさりとならからで上品な味わい。歴史に磨か

れた趣のある部屋も格別です。

T型フォードに乗った和服姿の女性たちの写真が飾られていて、かつての下仁田町の賑わいを伝えていきます。「1924年に上野鉄道の電化を町中で祝ったときの写真です。20世紀初頭に外国車の輸入が始まり、その頃の国内のタクシーはT型フォードが一般的でした。当時は養蚕、農業、村業などで栄えた商人が豪遊するなど、芸者を派遣する置屋が数軒あつて花街が賑わっていたと聞いています」。

こうした時代背景の中で、下仁田町の飲食店は求められる要求に応えながら料理の腕を磨き、下仁田品質といわれるほど高いクオリティを実現しています。

かつ丼と併せて、それぞれの店舗の1押しメニューもぜひ味わって。

下仁田かつ丼の会加盟店

群馬県信用組合下仁田・南牧・西牧支店



- ①れすとらんヒコ
- ②鍋屋
- ③常盤館
- ④きよしや
- ⑤茶茶
- ⑥日昇軒
- ⑦安兵衛
- ⑧食亭エイト

大地の恵み

下仁田ねぎ

下仁田町を中心に、その周辺地域で栽培される白根が長くなる根深ネギの変種で、株別れしない一本ネギです。加熱すると驚くほどやわらかく甘くなり、その風味とトロリとした食感が食通をうならせます。てんぶらや唐揚げも人気です。

江戸時代に高崎藩の殿様に贈答品として重宝されたという記録から、下仁田がねぎの産地として知られるとともに、「殿様ねぎ」の名称がつけられました。

戦後の品種改良により、現在の下仁田ねぎができました。粘土質に細かな砂礫が混じった下仁田の土壌と冬霜枯れがするような低温の気候に加え、春と夏に2度の植え替えをする伝統的栽培方法を農家の人たちがしっかりと守り大切に育てています。



写真提供/下仁田町