



温泉記号発祥の地

人疲れしない
コンパクトなサイズ感に癒し

「温泉記号」発祥の地として知られる碓氷温泉は、JR碓氷駅を玄関口に、コンパクトな温泉街を形成しています。碓氷川の清流沿いに7軒のお宿が点在し、名物「碓氷せんべい」店が軒を連ねる。塩分とミネラルをたっぷり含んだ温泉は肌にしっとり優しい「美人の湯」。宿泊施設はもちろん砂塩風呂を併設した日帰り温泉「恵みの湯」や、まちなかの足湯でも楽しめます。昔ながらの風情を感じさせる閑静な温泉地には、心地よいリラクゼーションがあります。



日本最古の温泉記号発祥の地
万治4年の絵図より



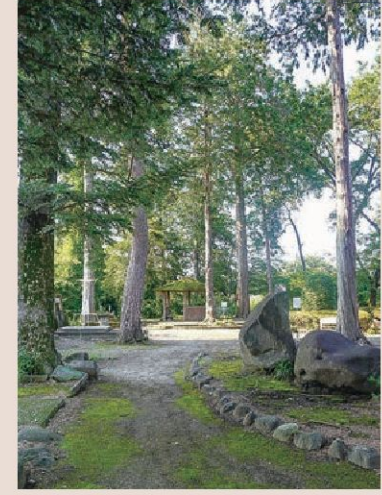
1 愛妻橋からの眺望

日本三大奇景のひとつに選ばれる妙義山の特異なフォルムが遠くに広がり、その懐から流れ出る清流碓氷川。碓氷温泉は「愛妻橋」からのぞむ山と川が織りなす絶景が見どころのひとつ。



2 珍しい砂塩風呂

日帰り温泉施設「恵みの湯」に併設されている「砂塩風呂」。ミネラルたっぷりの塩を含んだ砂に埋もれ、血行と発汗を活発にして新陳代謝を促進します。デトックス効果が高いと評判。要予約。



3 碓氷詩碑公園

明治になり信越本線が開通すると、都市部から文人たちが多く訪れました。温泉郷の高台にある碓氷詩碑公園には当時の文人たちが詠んだ句や詩の記念碑が設置され、日本文学を担った文人たちがしのばれます。

4 日本最古の温泉記号

1661(万治4)年に碓氷村と隣村の土地をめぐる争いで出された江戸幕府の評決文に、碓氷温泉を記したクラゲを逆さにしたような記号が2つ描かれていました。これが日本最古の温泉記号と認められ、碓氷温泉では1981年に「日本最古の温泉記号発祥の地」と刻んだ石碑を建てました。温泉マークを探しながら散策するのも碓氷ならではの楽しみです。

5 碓氷築

6月から9月頃まで碓氷川のほとりに「碓氷築」がオープン。この土地のこの季節でしか味わえないグルメが堪能できます。



碓氷入口

18

6 鉱泉橋の招き猫

碓氷川に架かる鉱泉橋のたもとに愛らしい招き猫。碓氷温泉の千客万来を祈願しているよう。近くには招き猫の寺として知られる豪徳寺(東京都世田谷)の分身を勧請した「海雲寺」があります。



7 昔話「舌切り雀」発祥の地

明治の児童文学者・巖谷小波(いわやさざなみ)がこの地を訪れた際、碓氷に伝わる雀の伝説を基に昔話「舌切り雀」を書き上げたことから、碓氷温泉は舌切り雀発祥の地とされるようになりました。「舌切り雀のお宿碓氷ガーデン」には舌切り雀神社が祀られています。



10 地元が誇る妙義山

通りの先には独特のフォルムがかっこいい妙義山。建物にはさまれ額縁に収まったような姿に親しみを覚えます。

9 足湯

散策途中、足の疲労回復に足湯で一服。日本最古の温泉記号が描かれた絵図が刻まれた石碑があります。



8 碓氷せんべい店

小麦と砂糖、碓氷の鉱泉のみで作った名物「碓氷せんべい」。鉱泉に含まれる炭酸の効果でサクサクとした軽い食感が生まれます。温泉街に点在するお店を巡って、店舗によって異なる味を楽しむ『碓氷せんべいサクサクウォーク』(1時間程)が随時開催されています。



空き家という資源に新たな価値を創造

温泉街に息づき始めた立ち寄りたくなる場所

宿泊施設や店舗の廃業などで磯部温泉街にも空き家が増えています。放置すれば衰退の一途ですが、価値ある資源として再生の道を探れば、人を呼べるホットスポットへと可能性が拓かれます。磯部温泉に新しい風を吹かせている注目のスポットがあります。

一棟貸切という新スタイルの宿

宿泊施設を中心に自治体や企業を顧客とするウエブマーケティング事業を展開する株式会社アクロパティックス。代表を務める依田沙希さんは、2022年に空き家を再生し、カジュアルな宿泊施設『プライベートサウナ付一棟貸切の宿旅邸一人十色』というカジュアルな宿泊施設を磯部温泉で開業しています。

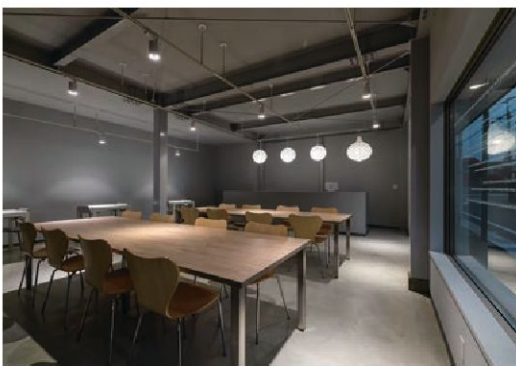
日帰り温泉施設や街の食堂やカフェを利用するなど、温泉街全体を使った「分散型ホテル」の発想を導入。「磯部せんべいサクサクウォーク」など地域の体験プログラムへの参加や地元の人たちとの自然な交流を通して、温泉街をテーマパークのように楽しむ滞在スタイルを提案しています。



玄関を入るとリビングとダイニングが広がる開放感。大型サイズのアイランドキッチンや6人用のダイニングテーブルが機能的です。こだわりのある良質な備品や設備を揃え、地域色を反映したデザインがそこかしこに施され、居心地のいい居住性を実現しています。

また、宿泊は一日一組限定。宿泊者数は1名〜8名程。滞在するスタッフもいないので、我家のように気兼ねなく過ごせる空間が確保されています。ファミリィはもちろん、大学のゼミ仲間、ベンチャー、スタートアップ企業の研修や会議などにも好評で、年間稼働率はなんと90%。リピーター率も20%を超えています。

依田さんは、安中市出身。子どもの頃、アトピー性皮膚炎が草津温泉で治癒した経験から旅行業界に関わりたいたと、旅行予約サイト運営会社就職し経験を積んできました。その知見をベースに、ウエブマーケティングの手法と斬新なアイデアで磯部温泉の活性化に取り組んでいます。



内装は鉄骨造を活かし、全体をグレーにまとめて落ち着いた空間に仕上げています。



ハンドドリップコーヒーやクラフトジンジャーエール、地元の秋間梅林で採れた梅をベースにした梅ソーダなどのドリンクメニュー。地域の事業者と連携したバタートーストなどの軽食を提供しています。『旅邸一人十色』の朝食もこちらで。

温泉街を働く・食べる・整える場所へリビングのような空間が出現

左：1階の寝室にはセミダブルマットレスが2つ。
中：日本最古の温泉記号が描かれた卓球台は会議用テーブルにも使用できます。
右：テラスでは、用意されている食器類や調理器具、ホットプレート・テーブルグリルで焼き肉やたこ焼きパーティーなどが楽しめます。夕食の食材サービスもあります。テラスにはフィンランド式サウナも設置されています。

JR 磯部駅から徒歩2分。

『hitoritoiro.cowork+cafe』は、カフェとコワーキングスペースが緩やかにつながったリビングのような空間。コワーキングスペースとは「Co(共に)」、「Working(働く)」、それに「Space(場所)」を組み合わせた造語で、利用者同士が交流や情報交換を通じて刺激を受け共創す

る場所のことをいいます。

多様な働き方が選択できるようになった今、地方や温泉地に長期滞在しながらリモートワークをする人たちが少なくありません。『hitoritoiro.cowork+cafe』は、集中と休憩、オンとオフ、日常と非日常を無理なく往復できる環境へのニーズに応えています。温泉街を「リセットの場」ととらえ、仕事・休憩・食・宿泊・地域体験をゆるやかにつなぐことで、都市部にはない新しい働き方・過ごし方を提案しています。

また、お茶をしながらおしゃべりを楽しむシニア世代や帰宅途中に立ち寄り勉強に励む高校生など、地元の人たちの日常にも溶け込んでいます。

『電気工事店・生花店』として長く地域に根づいて商売をしていた店舗が空き家となり、リノベーションによってセンスアップした快適空間に生まれ変わりました。電源やWi-Fiなどの機能性を備え、気軽に立ち寄れる場所として街に開かれたことが、地元の人たちにとっても「希望」の光になっています。

hitoritoiro.cowork+cafe
(ヒトリトイロ コワーク+カフェ)
住所：安中市磯部1-16-4 TEL：027-381-6332

【コワーキングスペース利用価格】
時間利用：1時間(550円)、3時間(1,100円) ほか
土・日 9:00~18:00 / 月・金 10:00~17:00
月額会員(定休日に関係なく利用 9:00-22:00)

【カフェ営業日】
土・日 9:00~18:00 / 月・金 10:00~17:00

気軽に立ち寄れるカフェ兼、1時間単位から月額利用まで柔軟に対応するコワーキングスペース。電源やWi-Fiを完備しオンラインミーティング、リモートワーク、出張の一時利用、ワーケーション利用など、幅広いニーズに対応します。



プライベートサウナ付一棟貸切の宿
旅邸一人十色 (一日一組限定)
住所：安中市磯部1-14-22
TEL：027-381-6073 (受付 9:00~18:00)

SAKE(酒) × CAKE(ケーキ)

相乗効果で注目度アップ

ひとつの店舗に二つの入口。お酒好きのお父さんを追いかけて入った酒屋さんでおいしいケーキにありつけた。ケーキ店に入ったつもりで、気になる地酒や店主のオリジナルブランド「SAKE POP」のユニークなTシャツを購入した。SAKEとCAKEの相性が思いのほか抜群で、予測不能なワクワク感に酔いしれます。



デザインの力で 日本酒をもっと身近に



充実度が増している群馬の地酒(限定流通酒)を四季折々に取り揃えている高野酒店。「季節で変わる各蔵の個性あふれるお酒との出会いをお客様に楽しんでほしい。日本酒初心者にもわかりやすく、若者にも魅力が伝わるような店づくりや接客を心がけています」と話す店主の高野領翼さん。

西海岸の音楽やカルチャーが好きで渡米し、いつしか得意なイラストでTシャツデザインを手がけるなどグラフィックデザイナーとしてキャリアを積み帰国しました。今ではかかわりを深める西上州地域の酒蔵やマイクロブルワリーの商品ラベルのデザインを手がけ、お酒の魅力づくりに一役買っています。

特に話題となったのが、高崎市倉渕町にある牧野酒造の代表銘柄大盃『machoマッチョな日本酒シリーズ』。精米歩合80%前後の純米酒は、米のタンパク質や脂質が残り、米が本来持つ素朴な風味や旨みを引き出したお酒。強烈なインパクトのゴリマッチョのイラストがピッタリはまってあまりに斬新です。

「ラベルを入口に、普段日本酒を飲まない方や初心者の方に日本酒の素晴らしさを知ってほしい」との想いから、SAKE(日本酒)をモチーフにしたTシャツやCAP、通い袋などオリジナルグッズも店内で展示・販売中です。



高野さんがデザインしたラベルのお酒と、日本酒をモチーフにしたグッズは、お酒を飲まない人にも好評です。お土産にも最適!

高野酒店
住所: 安中市磯部1-14-23 TEL: 027-385-6404
営業時間: 平日9:00 ~ 19:30 日曜9:00 ~ 19:00
定休日: 水曜 第3火曜・水曜

スキルがつまった “毎日食べたくなるケーキ”

18年のキャリアを持つパティシエの高野蓉子さんは領翼さんの妹さん。広尾のオーダーメイドケーキ店でチーフを務めていましたが、酒店の代替わりのタイミングでUターン。酒とケーキのコラボが実現しました。

酒店のケーキ屋さんならではの、日本酒入りスイーツ『酒クリーム』と『SAKEゼリー』が看板商品。「日本酒はアルコール分を残しているの、食後は自転車にも自動車にも乗れません」と要注意。

ショーケースの中には繊細な形のケーキが並びます。小さなツリー型の「南国のモンブラン」をいただくと、クリームチーズと自家製バタークリームに酸味のあるパッションフルーツピューレを合わせたというクリームがなんともリッチで爽やかな味わい。マンゴーやバナナにココナッツと色々な食感とフレーバーが重なり合って、複雑なのに驚くほど軽やか。蓉子さんがコンセプトとする「濃厚な味わいと風味があるのに軽快な食べ心地で、口中に広がる十分な満足感と後味の軽さが両立する、毎日食べたいようなケーキ」そのもの。異なる生クリームをブレンドしたり、季節により生クリームの調整を行ったりと、繊細な技術で丁寧に仕上げることで、食べ疲れしないケーキを提供しています。



左:季節限定「南国のモンブラン」。秋には「栗のモンブラン」にバトンタッチ。右:清潔感のある白壁の店内に、イートインができる窓際のカウンター席。6種の日本酒が味わえるサーバーもあり、温泉街の散策途中に立ち寄りたい。

TARTANS CAKE STAND (タータンズケーキスタンド)
住所: 安中市磯部1-14-23 TEL: 027-385-6404
営業時間: 10:30 ~ 19:00 定休日: 月・火・水



ランチセット(ライス・サラダ・ドリンク付)
ポークステーキ 250gセット 1600円
ビーフ弁当 1800円・相盛り弁当 1600円・
ポーク弁当 1400円

Bistro Gorilla (ビストログリラ)
住所: 安中市磯部3-7-12
TEL: 080-2012-9853
営業時間:
月・火・水/ランチ 11:30~13:00
ディナー 17:00~21:00
金・土/ディナー 17:00~21:00
定休日: 日・木(宴会・弁当のみ受け付け)

JR磯部駅から徒歩5分程の住宅地の中にある『ビストログリラ』は、オーナーシェフの横山敬さんが祖母の自宅を改装して始めた小さなカジュアルレストラン。「ぐんま地産地消推進店」で、上州牛のステーキや下仁田ミートのポークステーキ、妙義山麓で採れたナバファームの香草パン粉焼き、磯部温泉小島屋旅館の女将が焼き上げる、やどパンのほか、農産物直売所の新鮮野菜など、地元食材を積極的に使用しています。

ランチ営業は月・火・水の11時30分~13時。メニューは「ポークステーキ」「ポークジンジャー」「肉塊カレー」(ライス・サラダ・ドリンク付)の3種のみ。インスタ映えする厚いポークステーキなどが話題になり、お客様の中には福島や静岡など遠くからわざわざ足を運ぶ人もいます。低温調理で肉が驚くほど柔らかく、世代を問わず大人気!

また、ポーク、ビーフ、相盛りの3種の弁当も好評で、4個から80個程度までなら注文予約も可能。魚介料理も含む7品のお得なコース料理は4名様から予約できます。宴会は最大で12名。アットホームな集まりにおススメです。温泉に宿泊の観光客や地元の人たちに親しまれ愛される存在です。



CREPE SALT (クレープ ソルト)
住所: 安中市磯部1-19-41
TEL: 070-2290-7215
営業時間: 11:00 ~ 18:00
定休日: 火・水

磯部郵便局の斜め向かいにある可愛らしい看板が目印のクレープ専門店「CREPE SALT」。高校生のときに通学で磯部駅を使っていたという佐藤さんが、クレープ熱が高じて会社勤めを辞めて2年前に開業し、一人で切り盛りしています。

チョコバナナなどのホイップ系、チョコ三昧などのスペシャル系、ハムサラダなどの食事系、季節限定メニューがあり、トッピングやソースを選んで自分好みにアレンジできるところが醍醐味。中でも一番のPRポイント、美味しさと評判の生地。「小中学校の給食で食べた群馬県産小麦を

おばあちゃん家で開業した
お肉好きを魅了するレストラン

県産小麦にこだわり
みんな大好きクレープ屋さん