

①

い

ろ

は

に

ほ

A. 東海道MAP

②

③

④

⑤

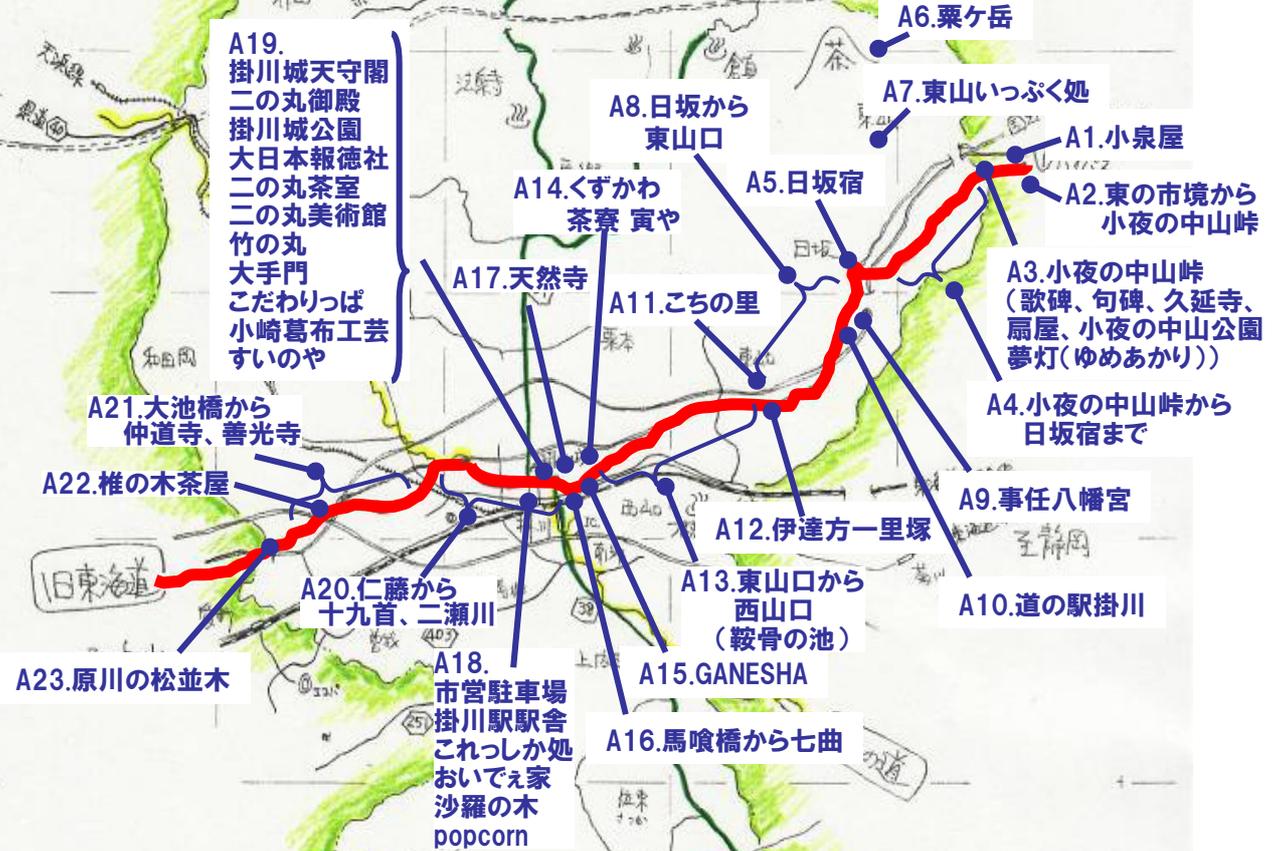
⑥

⑦

⑧

⑨

歴史街道と掛川
[東海道と塩の道が交わるま]



<楽しみ方>

沿線には、史跡あり、観光名所あり、買い物処あり、食事処あり。

徒歩で全線または部分を踏破するもよし、自動車ですべてまたは部分を踏破するもよし、新幹線で来ていくつかのスポットを巡るのもよし、自動車ですべて特定のスポットのみを訪ねるのもよし。本ガイドは、いずれにも対応できるように書いてあります。

是非、ご活用ください。

(掛川市観光協会)

<http://www.wbs.ne.jp/bt/kakegawa/>

B. 横須賀街道MAP

歴史街道と掛川
[東海道と處の道が交わるま]

<楽しみ方>
かつて戦国時代、時まさに風雲急を告げる時、徳川家康が、武田信玄が東奔西走の途についたであろう、この横須賀街道。
夏は太陽いっぱい、冬は西風の強い街であるが、是非この地を訪れ、ふるさとのなまりなつかしい言葉と共に、いにしへの時代を堪能してみてはいかがでしょうか？
往来の旅人の語らいが、時代を超えて私たちに何かを語りかけてくれる横須賀街道です。
(掛川市観光協会：
<http://www.wbs.ne.jp/bt/kakegawa/>)



B21.横須賀城址

B18.愛石下美術館
B19.愛石下羊羹

B17.横須賀町並み
(ちっちゃな文化展)

B11.岡原の銭亀堂

B24.「寺の町」

B16.三熊野神社

B9.矢柄神社

B8.追分道標

B22.とうもんの里

B20.清水邸庭園

B15.晴明塚

B7.沖繩料理
かりゆし

B6.大坂のミナクル市

B23.「風街道」

B5.大東支所の展望台

B2.国安橋

B13.御衣黄桜

B14.サンサン
ファーム

B10.中新井池
のオニバス

B4.菊浜の庚申塔・
石地蔵・馬頭観音

B1.柴山神社

B3.潮騒橋

い

ろ

は

に

ほ

C. 湯の道MAP



< 楽しみ方 >

掛川駅から北に車で約20分、ならこの湯、法泉寺温泉、倉真温泉、倉真赤石温泉など、ゆっくりとくつろげるお勧めスポットが多数点在します。

また五明の丘では、昼間は広大な茶畑が、夜は壮大な満天の星空をこころゆくまで堪能できます。

そして南にも季節ごとに色々な花畑に変化するシオーネ前の花畑やゆったりとしたたまたまいの貞永寺、掛川最南端には、温泉リゾートランドの大東温泉シートピア、ご家族でゆっくりと過ごしてみたいかがでしょうか。

(掛川市観光協会：
<http://www.wbs.ne.jp/bt/kakegawa/>)

①

い

ろ

は

に

ほ

D. 塩の道MAP

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

D. 塩の道MAP

歴史街道と掛川
[東海道と塩の道が交わるま]り

D5.三十川のコスモス街道
D6.ステーションリーカフェikonohi

D4.細谷から原田

D2.掛川市立病院から秋葉道団地入り口

D3.秋葉道団地入り口から細谷

D1.菊川市応声教院から
陣場峠、掛川市立病院

<楽しみ方>

「塩の道」は歩くのに適した道だ。「東海道」や「横須賀街道」「湯の道」のように、名所旧跡が溢れる道ではない。景色だってそんなによくはない。だが、道そのものが歴史を語る。茶畑の中を歩く時、峠や田中を歩く時、街中の道歩く時、昔の人の息づかいと一緒に今の人の暮らしが息づく。感性を研ぎ澄ませ、歩きながら身体で味わいたい。その時、路傍のかすかな遺物が昔を語り、今の私たちについて考えさせてくれる。
(掛川市観光協会:
<http://www.wbs.ne.jp/bt/kakegawa/>)

<http://www.wbs.ne.jp/bt/kakegawa/>

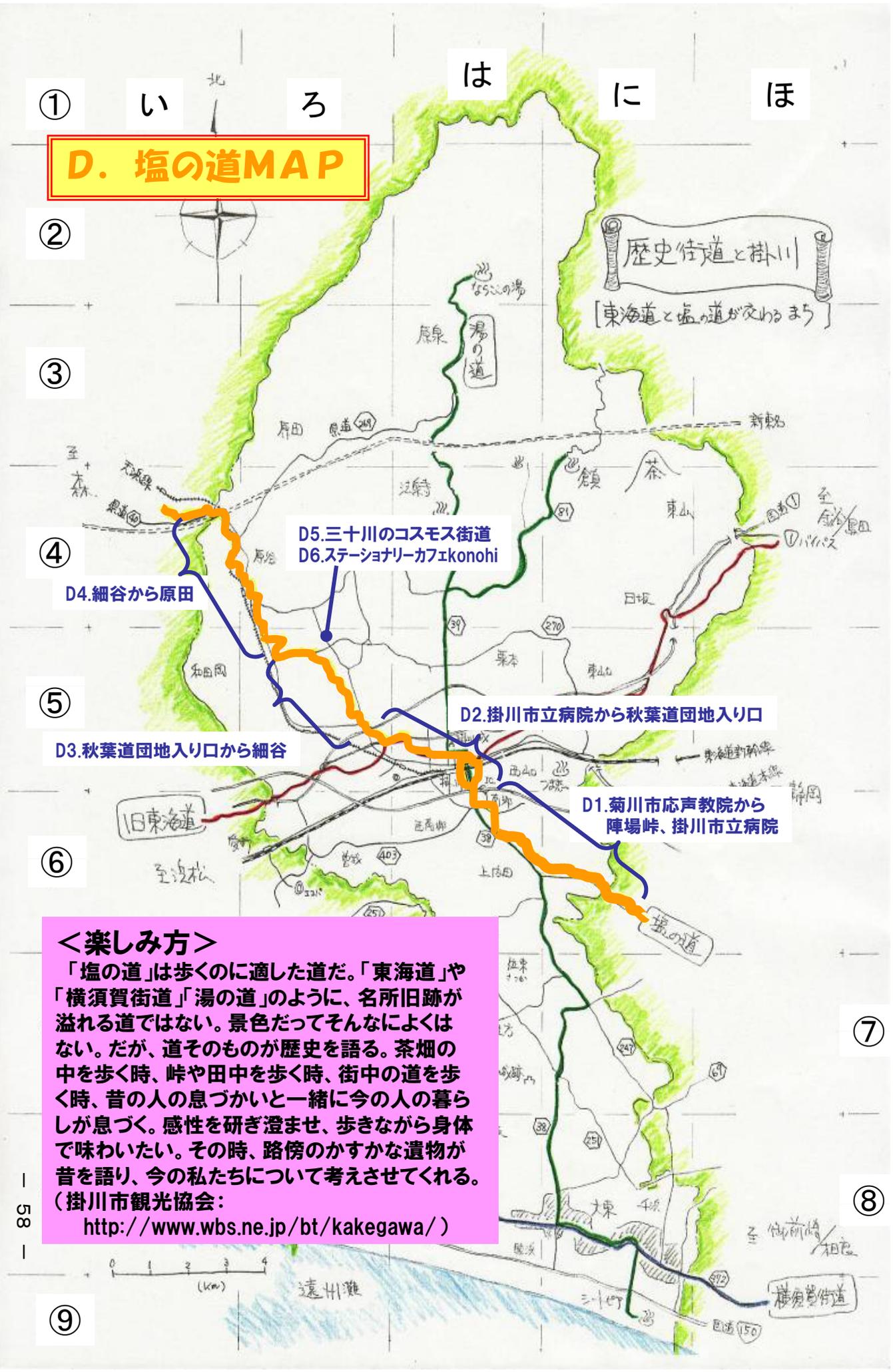
⑨

58

0 1 2 3 4 (km)

遠州灘

横須賀街道



歴史街道と深蒸し茶

NHK「ためしてガッテン」、「みのもんたの朝ズバッ！」で健康に良いと紹介された茶処掛川、深蒸し茶の主産地。深蒸し茶は、普通煎茶よりも蒸し時間を2~3倍長く(1~2分)する製法により、水色が濃厚で自然の甘みを感じられる深い味わいに。各地区ごとに独特の香り、風味、水色があります。是非、豊かな味わいを比べてみてください！

(一口メモ)深蒸し茶発祥は、昭和27年ころ牧の原で、葉肉が厚く山間地にくらべ味が劣るといわれた茶葉の特徴を生かして、蒸し時間を長くし旨味を引き出したことが発端。(菊川町茶業誌より)

【北部】

土質によって生まれる豊かな香りが特徴のお茶。また、あえて渋みを効かせた普通煎茶もあると言われている。(倉真川水系を含む西郷、栗本、倉真、原泉を含む)

歴史街道と掛川

[東海道と塩の道が交わるま]り

【東部】

茶園が高い所に位置し昼夜の寒暖差が多くマイルドさが特徴のお茶と言われている。より蒸しを長くした“特蒸し”の深蒸し茶もある。また、東山口には土地整備で大規模化した茶園もある。(粟ヶ岳の山麓、東山、日坂、東山口が中心)

【西部】

原野谷川から立ち昇る霧に包まれ、鮮やかな緑の水色が特徴のお茶と言われている。(掛川茶業発祥の地・和田岡、桜木、原田が中心)

【小笠山北麓と南部】

穏やかな気候で、早摘みが可能、明るい色とやわらかな喉越しが特徴のお茶と言われている。(小笠山の麓の上内田、西南郷、曾我、掛川が中心)

『天葉(あまね)』

掛川では美味しいお茶として「さえみどり」と「つゆひかり」が推奨品種。その中でも最高品質の『天葉(あまね)』(30g、1050円)が販売されている。こだわりっぱ、これっしか処ほか市内24店舗。 問合せ:掛川茶商協同組合(0537-22-5509)

【小笠山南麓と大城地区】

小笠山の南麓は、渋み・苦味をおさえた甘みとコク、高天神城一帯は、朝霧がたちこめた清流、肥沃な土地から、香気が特徴のお茶と言われている。

各地区のお茶の特徴は、次のホームページなどを参照致しました。

掛川茶商協同組合: <http://www.siz-sba.or.jp/kencha/member/kakegawa/map.htm>

JA遠州夢咲: <http://www.ja-shizuoka.or.jp/yumesaki/nousan/tokusan/ocha.html>

1
7
1
-

8

至 御前崎
和歌山

至 御前崎
和歌山

至 御前崎
和歌山