

しもすわがおもしろくなる、ちょっといい話。

おまち(お町)を歩く

おまちの残像スポット

残像1 伏見屋邸

Map: ㊦ーろ

明治初期の町屋を古民家再生。まち歩きのお休み処。(入館可)

☎0266-27-3441



残像2 御作田の石垣

Map: ㊦ーろ

明治期の諏訪地方の富の中心、旧『片倉組』(通称片倉製糸)が寄贈。カミソリの歯が入らないくらい精密な石組み。現代の職人でも難しい仕事の残像。



残像3 大社通りの石垣

Map: ㊦ーろ

下諏訪の市街地は坂地に発展したため石垣が多い。『坂は職人を育てる』という言葉のとおり、プロの設計士が驚くような石積みも今でも大社通り周辺には残っている。下諏訪市民新聞社の粗積みの構造は京都系職人技術が見受けられる貴重な遺構。



残像4 古民家 春屋

Map: 参一は

古民家再生技術工法で、よみがえった江戸末期の旅籠跡。ギャラリーとしても活用されている。

土・日入館可 ㊦0:00~16:00



残像5 苔泉亭 / 萩月庵「千ひろ」

Map: 参一は

秋宮参道の要地として、江戸時代は呉服店、昭和は郵便局、近世は医院が在った。現在は、古民家再生工法で趣のある蕎麦店として蘇った。

茶室と庭園は入場無料 ㊦11:00~22:00

萩月庵 千ひろ ㊦11:00~14:00, 18:00~23:00

水曜定休 ☎0266-27-8861



残像6 馬場道

Map: 参一は

下諏訪の街なかをひっそりと室町~鎌倉時代の古道が横切っている。この道は現在の下諏訪宿が成立した江戸時代の街道(中山道・甲州街道)が出来る以前のものである。その道は春宮の南の下馬橋通りからずっと市街地を横切り、秋宮参道を横切った『馬場』という地名の残る。鎌倉武士の流鏝馬の修練場の跡まで続いている。『馬場』では今は住宅で埋め尽くされているが、その地を示す、馬場の四隅の石表は路地の隅にひっそりと残っている。



残像7 湯田坂・旦過の湯・児湯

Map: ㊦ーろは、に

下諏訪宿は西の番屋跡から中程に進むときつい坂がある。これは、一般的に宿場町にある『鍵の手』の代わりに意図して造られた坂で、傾斜地を開発して造成した江戸時代のまちづくりの知恵らしい。

この坂の下に旦過の湯、少し登ったところに児湯があるが、其々の湯の効能が違い、熱いがさっと汗が引くのが旦過の湯、しっとり暖まるのが児湯。昔はその日の自分の体調で、2つのお湯を使い分けていたらしい。

入浴料 旦過の湯、児湯ともに ㊦220



残像8 江戸時代の上水道

Map: ㊦ーろ

今も路地裏に水が音を立てて流れている水路がある。実は下諏訪宿の辺りは井戸を掘ると温泉が湧出してしまうことから、水は諏訪大社の裏山辺りから町の中に上水路として引かれてきた。今もその水路が路地裏にしっかり水を運んでいる。



残像9 菅野温泉

Map: ㊦ーろ

ドーム状の通路の奥に今もぼつんと番台におじさんの座るレトロな銭湯が在る。この通路にはかつてデパートと称して露店が立ち並んでいたということだが今はひっそりと下駄履きの引きずる音が響くだけである。

㊦5:30~22:00 ☎0266-27-6095 ㊦220



残像10 根津八紘美術館 / 諏訪湖アイス

Map: ㊦ーろ

大正時代の和洋折衷様式で再建された三井家の洋館を、画家・書家としても名高い根津八紘医師が美術館として開館。参拝客の憩いの場として喫茶と諏訪湖アイスを併設。

㊦10:00~19:00 ☎0266-28-1575



残像11 七つ蔵

Map: ㊦ーろ

この名称は俗称であるが、路地に幾つもの蔵が並ぶ。平行して在る中山道が公道であるのに対して、この細道は江戸時代から続く生活路である。



塩を食べる

山国である諏訪では塩は単に調味料としてではなく貴重な旨味として重宝された。塩羊羹という下諏訪の名品がある。これは明治6年に創業された『新鶴』という菓子店が考案した羊羹であるが、塩を微妙に添加することで小豆の旨味や甘みを引き出した名品である。

また、諏訪地方の家庭料理に『塩いか』という食べ物がある。福井県や富山県で水揚げされた小ぶりの烏賊(いか)が塩漬けにされたものを、家庭で一晩水に浸して塩出しをし、翌日三杯酢やだし醤油などと野菜和えにして食べる習慣がある。

匠のものづくりの店

残像15 匠1 HOME SWEET'S(家庭雑貨)

『自然』をコンセプトにした家庭雑貨を販売しています。

㊦12:30~17:30 ㊦月、火、第2日 ☎080-5142-4567 Map: ㊦ーろ



残像16 匠2 あざみ工房(染織の店)

永年、日本を代表する染織工場の職人として従事した店主の機織技術や作品を、気軽に見て体験できる工房です。

㊦日 ☎0266-27-9552 Map: ㊦ーろ



残像17 匠3 菱友醸造(御湖鶴)

若い杜氏兼社長が、真っ正直に酒造りに取り組む、下諏訪町唯一の造り酒屋。仕込み水から原料、製造法までホンモノにこだわり、日本酒党を唸らせる酒造りを目指しています。

㊦(販売) 10:00~18:00 ㊦日 ☎0266-27-8109

Map: ㊦ーろ



残像18 匠4 takajin(オリジナルレザーショップ)

カスタムメイドでレザー製品を作ります。お店に入るとハーレーがお出迎え。Map: ㊦ーろ

㊦12:00~19:00 ㊦水 ☎0266-78-3455



残像19 匠5 すみれ洋裁店(針と布の手仕事工房)

布小物作家MIDORIさんの作る洒落た布製品と、彼女がセレクトしたクラフトや本などに会える『すみれ空間』です。

㊦12:00~18:00 ㊦日 ☎0266-27-8386

Map: ㊦ーろ



残像12 塩味1 野沢のおばあちゃんの漬物

漬物は下諏訪の奥様方の常備品である。商店街のおばあちゃんの漬物の中でもピカーと評判なのが野沢のおばあちゃんの漬物である。ちなみに、下諏訪には『すわいち味噌』という漬け味噌の定番商品がある。家庭ではこの味噌に時季の野菜を漬け込めば簡単に味噌漬けが楽しめる優れたものの味噌がある。この味噌はノザワストアーはじめ町内の食料品店で買える。

ノザワストアー Map: ㊦ーろ

㊦9:00~19:00 ㊦月 ☎0266-28-5511

残像13 塩味2 鮎の空揚げ(長岡鯉店)

諏訪地方は川魚を良く食べる。

かつて諏訪湖から採れる川魚が貴重な蛋白源であったことからこれは容易に説明がつく。

ただ、味付けが他地域にくらべ非常に甘辛である。やはりここにも塩が微妙に利いているのである。川魚というと骨が多く食べづらいという印象があるが、長岡の鮎の空揚げはさっぱりとしていて頭からいける。

長岡商店(鯉・川魚) Map: 参一に

㊦9:00~19:00 ☎0266-28-5191



残像14 塩味3 チキンソースカツ丼と鳥から揚げ(チャボ)

諏訪地方はソースカツ丼文化圏である。おまけに下諏訪はチキンカツ圏でもある。町内の食堂では大概『ポーク』と『チキン』と両方メニューに加えてある場合が多い。味付けは当然、諏訪人のお好みである甘辛味のソースたっぷりである。

チャボ食堂 Map: 参一い

㊦11:00~19:00 ☎0266-27-8207

残像20 匠6 あんず工房(木工家具・器製作工房)

Gallery Shop併設。Map: ㊦ーろ

㊦10:00~17:00 ㊦日、第2・4月 ☎0266-28-3106

残像21 匠7 飛やじ(おばんざいとお酒の店)

裏路地にひっそりと残る昭和初期の長屋のお座敷にある隠れ家の様なお店です。信州の素材で創るおばんざい料理と地酒が楽しめます。

㊦18:00~23:00 ㊦月、第3日 ☎0266-27-6171

Map: ㊦ーろ



残像22 匠8 Café Tac(カフェ)

一杯の珈琲からマスターの手作り料理まで、自分スタイルで楽しめるカフェ。Map: ㊦ーろ

㊦11:00~23:00(22:30LO)

㊦木、第3水 ㊦0266-75-5315



残像23 匠9 千万音(天然木で作るスピーカ工房)

心地よい音楽を聴くためのスピーカなど製作します。今まで聴いていた音楽が変わります。カスタムオーダーでさらにこだわりの一品に仕上がります。

㊦お昼~夕方 ㊦火・水

☎0266-28-5755 Map: ㊦ーろ



地元御用達の一品

残像27 一品1 『たるかわ』の餃子

何故、パン屋さんで餃子が?! 実はかつて下諏訪で有名であった『花巻』という中華屋さんの息子さんがパン屋を始め、そのレシピを今も守っているのです。

パン工房 たるかわ ㊦8:00~18:00 ㊦日 ☎0266-26-7915

残像28 一品2 『飛騨屋』の豆腐

昭和3年創業のご夫婦で営む小さな豆腐屋さんです。パン一斤くらいの大ぶりの豆腐は全部手作りです。

飛騨屋豆腐店 ㊦7:00~19:00 ㊦日、祝 ☎0266-27-6136



残像29 一品3 『ダイシメ』の野菜コロケツ

お惣菜屋さん。お昼は500円で値段関係なく好きな惣菜を一個選んでお弁当をつくってくれます。大ぶりの野菜コロケツはごきげんです

ダイシメ総菜店 ㊦10:00~18:00 ㊦日 ☎0266-27-4404



残像30 一品4 『本山川魚店』の鯉の刺身

新鮮な鯉の切り身を、秘伝の製法で、さっぱりとしてしっかりした食感が味わえます。

本山川魚店 ㊦9:00~19:00 ㊦水 ☎0266-27-8475



残像31 一品5 『しづや』の立ち食いそば

個人的には日本一旨い立ち食い蕎麦だと思っています。さっぱりとした味付けで天ぷらはサクサクです。

しづや ㊦10:00~17:00 ☎0266-27-2038



残像24 匠10 wawa(ガラスクラフト・雑貨)

雑貨としてのステンドグラスの店、オーダーメイドも承ります。

㊦11:00~19:00 ㊦水、第2・4木

☎0266-75-2505

Map: ㊦ーい



残像25 匠11 sulosu(陶芸の工房と教室・器のお店)

落ち着いた空間でゆっくり器を眺めたり、体験陶芸教室ができます。

㊦12:00~18:00 ㊦日、月 ☎090-7730-2464

☎http://web.me.com/sulosu/sulosu/home.html

Map: 参一い



残像26 匠12 Golondrina(木の工房)

家具やパーツ製作の小さな木の工房。

㊦㊦不定休 ☎090-2093-4446

Map: 広域マップ左下

ものづくり | 諏訪湖オルゴール博物館 奏鳴館 Map: 参一に

体験 | 諏訪湖時の科学館 儀象堂 Map: ㊦ーに

オルゴール・時計の貴重なコレクションや資料の展示。オリジナルが制作できる体験コーナーや、ミュージアムショップも人気。奏鳴館の喫茶ソナタ・儀象堂の足湯のご利用は入館料不要です。お気軽にお立ち寄りください。

諏訪湖オルゴール博物館 奏鳴館 ☎0266-26-7300

㊦9:00~17:30(12月~2月は17:00まで) 無休(2月の第1水・木を除く)

諏訪湖時の科学館 儀象堂 ☎0266-27-0001

㊦9:00~17:00(1月~3月は10:00より) 4月~12月無休(1月~3月水・木休)



残像32 一品6 『山猫亭』のそばちぢ

八ヶ岳産の手打ち蕎麦はお薦め。「そばちぢ」は山猫亭でしか食べられない蕎麦のデザートです。

山猫亭(手打ちそば)

・上の店(本店) Map: ㊦ーに ㊦火

㊦11:00~18:00 ☎0266-26-8192

・大社通り店 Map: 参一は ㊦11:00~15:00/17:30~21:00

㊦火 ☎0266-27-8192 ※そば売り切れ次第終了



残像33 一品7 『あるとふあごす』のみこぼん

地酒御湖鶴の酒粕を使ったパンです。麴の甘い風味が旨味を増長します。

ぱんの店 あるとふあごす Map: 参一い

㊦8:00~19:30 ㊦日 ☎0266-28-1731

残像34 一品8 『みどりや』の丹波黒

全国菓子大博覧会で栄誉大賞を受賞した知る人ぞ知る名品です。

美土里屋(和菓子) Map: 参一い

㊦9:00~19:00 ㊦月 ☎0266-27-9128



残像35 一品9 『サロン「しもすわ」』の定食

しもすわのお母さんの味は、日替わりで600円。塩が決め手のコロケツの日だとうれしさ倍増。

サロン「しもすわ」(定食は月~金) Map: 参一い

㊦11:00~14:00 ㊦日、祝 ☎0266-28-5012

残像36 一品10 『鐵』のランチ

老舗料理旅館のお食事処。手軽にランチが楽しめます、夜は旬の肴で一杯。

食事処 鐵 Map: ㊦ーろは ☎0266-27-8266

㊦11:00~14:00/18:00~22:30 ㊦第3日

