

第2ブロック ハイキング同好会 第28回・島田名所巡り

2014年5月29日（金）春の例会を実施。「島田名所巡り」というテーマでの計画時、島田市ばらの丘公園とグリーンピア牧之原を含めたため、実施時期は、例年の4月からバラとお茶の最盛期である、この時期に後ろ倒しした。参加者はOB会員37名、同伴者6名の43名。

まずは、大井川に架けられた蓬莱橋。世界一というだけあって、897.4m(=厄無し)の、長〜い、長〜い、長い木(=長生き)の橋を渡り、対岸にある「長寿の鐘」と「愛和の鐘」を撞いて戻ってくるプラン。無風、快晴で、ボランティアの方の説明を聞いて出発、半時間程のウォーキングにチャレンジ。その後、「ばらの丘フェスタ」開催中で、360種、8,700株のバラが植えられた6,000坪の「島田市ばらの丘公園」に。ここで昼食。13時30分「グリーンピア牧之原」に移動し、お茶摘みに「レッツ！茶レンジ！」(41名の参加)。女性には羽織りが渡され、茶畑に移動し、20分程の体験。その後、新茶や「茶っ刈り羊羹」を試飲・試食。帰路は、「道の駅掛川」に寄ってお買い物というコース。

心地よい疲れで帰着となった方も、歩き過ぎてぐったりとなった方も、きっと心地よい眠りにつかれたと思う。

秋の例会は11月10日（月）・長浜巡りを予定。（濱口至信）

ヤマハOB会ハイキング同好会「島田市名所巡り」旅のしおり



2014年(平成26年)5月29日(木)
第28回 ヤマハOB会 ハイキング同好会

■日時：5月29日(木) 集合：7時50分(曳馬協働センター)、8時00分(上島駅)
雨天決行。出発は集合時刻の10分後の予定。バス：アクト観光(422-5555)

■会費：2,500円、OB会員以外は3,500円(入場料、傷害保険料を含む)

■行程：新東名掛川PA(9:10~9:30、20分)

→島田金谷IC経由「**蓬莱橋**」(10:00~11:10、70分)

→**島田市ばらの丘公園**(11:30~13:00、90分)

→**グリンピア牧之原**(13:30~14:20、50分)

→道の駅掛川(14:50~15:20、30分)

→掛川バイパス経由帰着(16:10上島駅、16:20曳馬協働センター)

(雨天時は、「グリンピア牧之原」を、島田市田代の郷温泉「伊太和里の湯」に変更、「蓬莱橋」は20分にとどめ、約5分の距離の「島田市博物館」に30分間訪問、「ばらの丘公園」は80分に短縮、原則車中食とします。「伊太和里の湯」には13:00到着見込みですが、館内への飲食物持ち込みは禁止されています。)

最初のトイレ休憩は、9時10分着予定の掛川Parking Areaです。遠鉄上島駅のトイレも駅員に申し出れば乗降客だけでなくても利用できます。

蓬莱橋(ほうらいばし)：大井川に架けられた木造橋で、歩行者と自転車の専用橋。全長は897.422m、通行巾は2.4m(2.7mと記載しているガイドも)、1997年12月30日「世界一長い木造歩道橋」でギネス認定を受ける。1879年(明治12年)の完成の後も、増水で度々橋脚が流され、1965年コンクリートの橋脚となる。世界一とあるだけに、とにかく長〜い、長〜い距離を歩かないと対岸にたどりつけません(長い木=長生き=の橋)。橋を渡りきったところの「長寿の鐘」と「愛和の鐘」を撞くことを目指しましょう。ともかく、「ど真ん中」と床板に書かれたところまでは歩くようにしましょう(見逃ししやすいので注視して歩いてください)。帽子は風に飛ばされないようにご注意ください。鈴木康夫会員のお薦めスポット。雨天時は橋のたもとよりの見学に留めます。



島田市ばらの丘公園：6,000坪、360種、8,700株のバラ。「ばらの丘フェスティバル(5/17~6/15)」が開催中です。「幸せを呼ぶ鐘」がヴィーナスの丘にあり、ラブパワースポットとして人気。「香りの部屋」にもぜひ足を運んで。年間訪問者8.4万人。月に2度「ばらの育て方講座」が開催されているとか。公園入口とは道路を隔てた向かいに「ハートローズ~Heart Rose」という名のバラ雑貨専門店があります。ギフトボーチ、ハンカチ、ハンドタオル、ポシェット他、カラフルな商品や香りのグッズが一杯です。2階はレストラン「カブーロ」。ばらの丘公園を眺めながらの食事やお茶が楽しめます。パスタ他、900円程度のメニューが多数あり。(TEL：0547-37-0505)



グリンピア牧之原：年間来場者15万人。10分程度の工場見学の後、お茶園に入り、茶の手摘みにチャレンジしてもらいます。女性は絆纏を着て摘んでください。摘んだお茶はお持ち帰りください。また売店(逸品館)でのお薦めは、①ハーブ・ティー「緑のアールグレイ南十字星」(ベルガモットのさわやかな香りと緑茶ならではのすっきり感が、気分をリフレッシュ。540円) ②「深蒸し茶 新芽らんまん」(新茶、330g 1,080円) ③「茶っ刈り羊羹」(上品な白餡に煎茶の渋みがほんのり薫る緑茶羊羹、540円)。これら3点は、試飲・試食ができます。雨天時は、島田市田代の郷温泉「伊太和里の湯」になります。(TEL：0548-27-2995)



道の駅掛川：49.7千㎡(1.5万坪)、今年3月11日リニューアルオープン、とれたての地場新鮮野菜、農畜産物が数多く展示販売されています。**おはたき餅**（碎米をついてお餅にしたもの。もち米のお餅の様には膨らまない）、「仙の坊」の冷やしとろろそば、**むかごパン**（外はカリカリ、中はしっとりモチモチ）、抹茶ソフトクリームにもトライしてみましょう。（TEL：0537-27-2600）



（雨天時）**島田市田代の郷温泉伊太和里の湯**：内風呂には美肌効果があるとされる「田代温泉」源泉、露天風呂には温まりの湯とされる「川根温泉」源泉と異なる2つの源泉が楽しめるという謳い文句。訪問日が奇数日なので、男性が森林の湯、女性が満天の湯となります。入浴しない方は入場料不要なのであらかじめお申し出願います。館内への飲食物持ち込みは禁止なのでご注意ください、

（雨天時）**島田市博物館**：場所柄、大井川の川越しの情報が満載です。島田髷や、江戸時代後期の旅人の様子も豊富な展示です。2階の特別展示室は「西山和恒～江戸友禅と古代貝紫」。1階のラウンジには、志戸呂焼（しとろやき、島田市金谷(旧金谷町)で焼かれる陶器）が多く展示されていました（小堀遠州が愛用して有名になる）。建物のすぐそばは、江戸時代の川越しの雰囲気を感じることができる街道となっていて、増水で「川留め」となった時には、大井川を渡れなくなった旅人で賑わった「川留め文化」が味わえます。

本日の参加者名簿（敬称略）

（○：役員）

地区	会員No	氏 名	TEL	場所	地区	会員No	氏 名	TEL	場所	
鈴木班 (曳馬)	1772	村松 朝雄		曳馬	小倉班 (上島東)	8634	川合 まさゑ		上島	
	3559	松浦 元弘					9720	原 裕美		
	4160	加藤 正明					加藤班 (上島西)	1867		中村 伯司
水野班 (早出)	2516	野中 健一				3090		伊藤 元久		
	4071	竹内 八郎				3827		鈴木 照二		
	ご友人	鈴木 年子				ご家族	鈴木 音江			
	4121	水野 達郎 ○				4801	鈴木 康夫			
	5770	池田 稔				4997	寺田 房子			
	6631	村松 正久				5045	福井 高三			
	4189	川合 留義			上島	ご家族	福井 明子			
栗田班 (十軒)	2862	山下 知予子		曳馬		6128	星野 勝俊			
	5970	小粥 路夫				9562	稲守 優			
	7075	栗田 精二 ○				9586	加藤 正夫 ○			
	8824	栗田 きみ子				ご家族	加藤 はつえ			
	ご友人	中村 雅子				10167	小澤 威好			
	9002	新明 初代			他区○B	7512	寺田 隆子			
小倉班 (上島東)	3424	山本 巖		上島		3007	鈴木 春子		曳馬	
	ご友人	高山 邦夫					8532	中村 典子		上島
	5709	吉野 完治					4993	新村 みち子		曳馬
	6580	染谷 清也					7251	澤木 幸子		
	7051	後藤 三治 ○					7266	加藤 美津子		
	7397	濱口 至信 ○				備 考				
○B会員37名、ご家族3名、ご友人3名／男性26名、女性17名／集合場所 曳馬協働センター19名、上島駅24名										

- バスの乗降の際は、左右をよく見て、車の通過に十分ご注意ください。
- お手洗いや、乗り物酔いで気分が悪くなった時は、早めにお申しつけください。
- 本日の緊急時連絡先：090-XXXX-XXXX（水野）、090-YYYY-YYYY（濱口）
- ハイキング同好会は、ヤマハ○B会第2ブロックの会員の親睦、健康維持や生涯学習のため、1998年(平成10年)に開始した同好者の集まりです。他ブロック会員の参加も歓迎です(但し、バスの乗車定員までという制約あり)。参加する方同士、たとえ顔見知りでなくても、挨拶、昼食や行動を共にするなどして、会話を交わすよう努めましょう。
- 秋の例会は11月10日(月)長浜(片道180km)を予定しています。(周辺を含む)お薦めの施設や景勝地等、また来年以降の候補地のご提案もお待ちします。（文責:濱口至信）

当日配布しおりより2ヶ所変更 ①1/2 ページ line18「長い木=長生き=の橋」を追加。

②1/2 ページ line35「深蒸し茶 朝比奈原」→「深蒸し茶 新芽らんまん」



ヤマハOB会
オ2ブロック

ヤマハOB会ハイキング同好会 第28回
2014年5月29日(木)@島田市ばらの丘公園



蓬ほう

萊らい

橋ばし

蓬萊橋の歴史

1869年(明治2)年7月、最後の将軍徳川慶喜を護衛してきた幕臣達が大井川右岸にある牧之原を開拓し、お茶を作り始めた。

当初は大変厳しい環境の中で、筆舌にはつくせない苦労の連続だったが、そのかいがあって順調に茶栽培が営まれ、生活が安定するに従って、島田の方へ生活用品や食料品を買いに出かけるようになってきた。

また、島田の方からも初倉に山林、原野の開墾のため出かけるようになったが、大井川を小舟で渡らなければならず、大変危険なことだった。

そこで、島田宿の開墾人総代達は、時の静岡県令(現在の知事)に橋をかける願いを出し許可され、1879(明治12)年1月13日に完成した。しかし、木橋のため大井川の増水のたびに被害を受けてきたので1965(昭和40)年4月にコンクリートの橋脚に変え、今日の姿となった。

現在の蓬萊橋は、全長897.4m、通行幅2.4mであり、大井川の自然と一体となった木橋として全国的にも有名な観光名所となっている。

渡橋時間

概ね、日の出より日没まで。(休日無し)

渡橋料金

(1回あたり) 歩行者 大人 100円・子供 10円
自転車 100円
1ヶ月定期券 大人 800円・子供なし
自転車 1,000円

*原動機付自転車以上の車両は通行できません。

ギネス認定

「世界一長い木造歩道橋」(897.4m)

平成9年12月に英国ギネス社より認定を受けました。

Horai Bridge

Horai Bridge was authorized by Guinness as the longest wooden bridge in the world that people can cross on foot.

案内図



島田市観光協会

〒428-0047 静岡県島田市金谷新町14-2
TEL.(0547)46-2844 FAX.(0547)46-2861

島田駅前観光案内所

〒427-0022 静岡県島田市本通1丁目4788番地の5
TEL/FAX.(0547)37-1241

✿ ばらの館 ✿

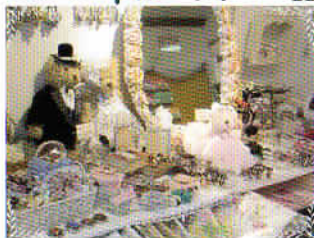
〒427-0007 島田市野田1633-1

〈ハートローズ〉TEL. 0547-37-0577

〈カブーロ〉 TEL. 0547-37-0550

1F

ハートローズ ~Heart Rose~



●営業時間 10:00~17:00



バラの雑貨やアクセサリ、
キッチン小物や衣料品などを取り扱っています。
サシェや入浴剤等の香りのも、色々取り揃えており、
店内はバラの良い香りがします。
バラいっぱいの店内は見ていただけで癒されます。

テイクアウトコーナー

ばらジャムのソフトクリームが人気です。
各種ドリンクもご用意しています。



2F

カブーロ ~Caboulot~

●営業時間

ランチタイム 11:00~14:00

ティータイム 14:00~17:00

●定休日 毎週火曜日

(春・秋のフェスティバル期間を
除く)



愛情たっぷりの手作り感溢れた、
親しみやすいメニューをいろいろと
ご用意しました。
ティータイムにぴったりな、
デザートもあります。



◆MAP



◆アクセス

・バスでお越しの場合: JR 島田駅よりコミュニティバス
大津線『天徳寺方面行き』で約10分「中央公園・ばらの丘」下車

・車でお越しの場合: R1 藤枝 BP 野田 IC より1km

〈東名ご利用〉 (東京方面から) 焼津 IC で藤枝 BP に乗り換え約20分

(名古屋方面から) 袋井 IC で袋井 BP に乗り換え約40分

〈新東名ご利用〉 (東京方面から) 藤枝岡部 IC で藤枝 BP に乗り換え約20分

(名古屋方面から) 島田金谷 IC で藤枝 BP に乗り換え約15分

・駐車場: 普通乗用車 450台 大型バス5台 (いずれも無料)

◆営業時間

4月~11月 9:00~17:00

12月~3月 9:00~16:00

◆入園料

5月~11月 一般300円(団体240円) 小中学生150円(団体120円)

12月~4月 一般200円(団体160円) 小中学生100円(団体80円)

・未就学児は無料、団体20名様以上

◆休園日

毎週火曜日(春と秋のフェスティバル期間を除く)
(火曜日が祝日の場合は翌水曜日)

島田市ばらの丘公園



切りバラ栽培がさかんな島田市に、平成4年に開園した
バラ園です。1.9haの園内には、趣向をこらした
バラ庭園と大温室があります。
春と秋にはフェスティバルが開催されます。



＜ばらの館＞

公園の向かいにあり、
1階はばらの雑貨専門店、2階はレストランです。

〒427-0007 島田市野田1652-1 TEL. 0547-37-0505

島田市ばらの丘公園公式 HP <http://baranookakouen.jp>

<http://ばらの丘公園.jp/>

e-mail: rosehill@baranookakouen.jp





プリンセスミチコ



シャルル・ドゥ・ゴール



ジョン・F・ケネディ



クリスチャン・ディオール



ザ・マッカートニーローズ



メモリーオブシマダ



ダブルデライト



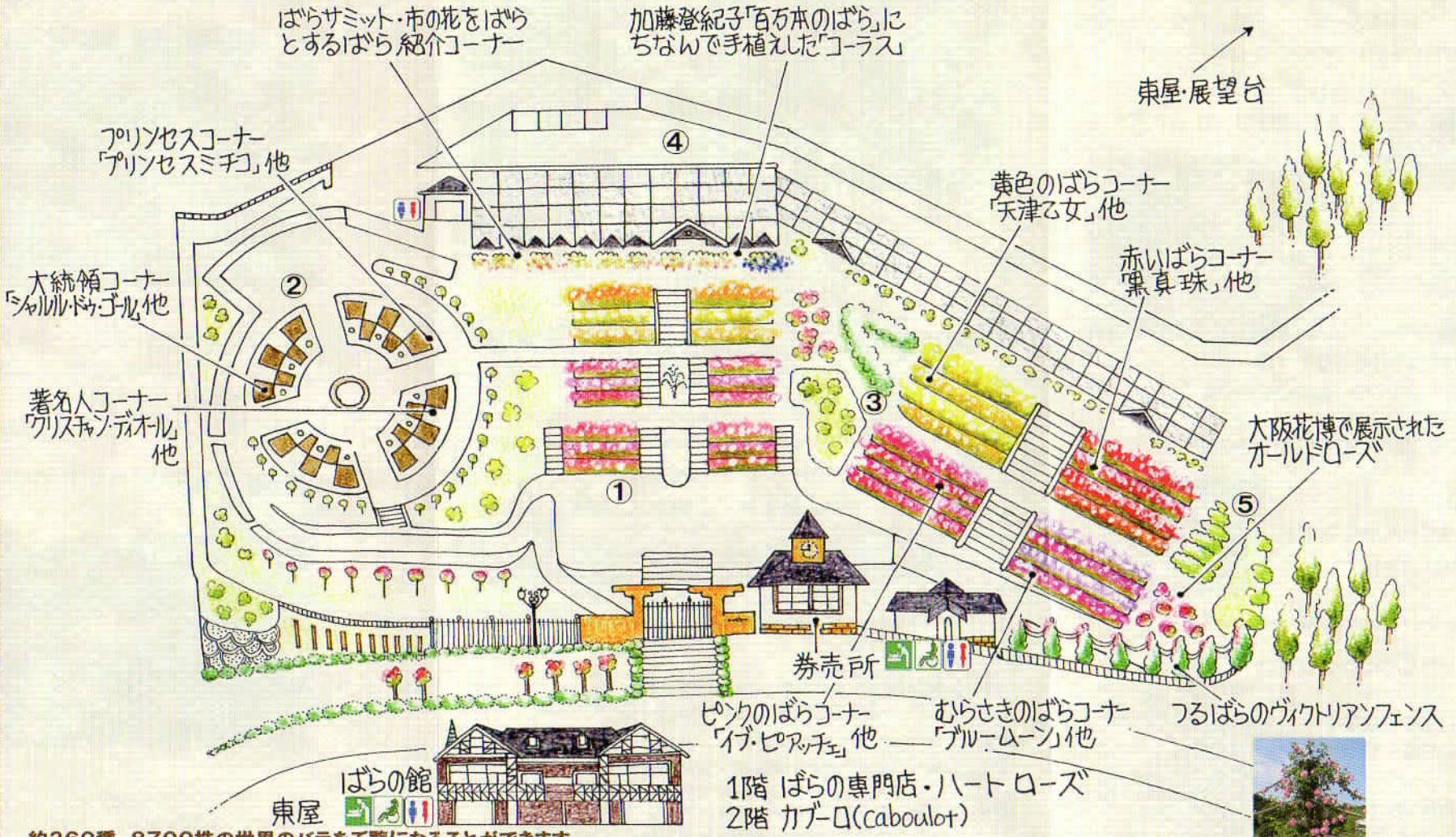
ハートフル



グリーンローズ



ショートケーキ



アンネ・フランク



絵日傘



ミスシマダ



ディスタント・ドラムス



イブ・ピアッチェ



ブルームーン



黒真珠



天津乙女

お茶に染まる! ハマる! グリンピア牧之原

アクセスマップ



営業案内

- 営業時間 / 10:00~17:00 ●お食事処丸尾原 / 11:00~14:30
- 定休日 / 火曜日・年末年始(12月29日~1月3日)
- ※日曜・祝日・GWは休業いたします。

体験

- 工場見学・ビデオ鑑賞 無料

種 類	大 人	小 人	ご利用条件
お茶摘み体験	800円	700円	おみやげ付。5月~10月上旬。要問合せ
手揉み体験	1,500円	1,200円	要電話予約(10~15名様)
お茶教室(お菓子付)	500円	400円	お菓子付。ビデオ鑑賞。要予約
お茶教室	300円	200円	ビデオ鑑賞。要予約

ご予約・お問い合わせ



喜作園

〒421-0508 静岡県牧之原市西萩間1151

TEL / 0548-27-2995(直) FAX / 0548-27-2294

グリンピア牧之原

検索

URL <http://grinpia.com/>

※グリンピア牧之原は(株)喜作園が運営しております。



グリンピアだけの製造直売品

買物

牧之原大茶園を代表する 「逸品館」人気の深蒸し茶

グリンピア牧之原では、ここで製造したお茶を産地よりご自宅まで直送しています。自社で製造し直販しているため、品質・味・価格には自信を持っています。安心・安全なおいしいお茶を、おトクなお値段で、ぜひ買い求めください。



早い時期の柔らかい芽を仕上げた上品なお茶です。

100g平袋 / 1,575円

ご来場者に大人気のまろやかなお茶です。

100g平袋 / 1,050円

濃い緑色、力強い味わいの深蒸し茶です。

100g平袋 / 735円

グリンピアのお茶がご家庭でもお買い求めいただけます!

通信販売のご案内

本場静岡牧之原のお茶をご堪能ください!
産地直送ですので新鮮&おトクです。

カタログでお買い物

※カタログをご希望のお客様は、下記までお問い合わせください。

ホームページでお買い物

グリンピア 通販

検索

お電話・FAXによる通信販売も行っております。

専用のフリーダイヤルをご利用ください。

TEL **0120-87-8814** (10:00~17:00 日曜定休)

FAX **0120-85-8814** (24時間・年中無休)

※お電話・ファックスでのご注文の際は、おかけ間違いのないようお願いいたします。

茶どころ静岡 大茶園牧之原

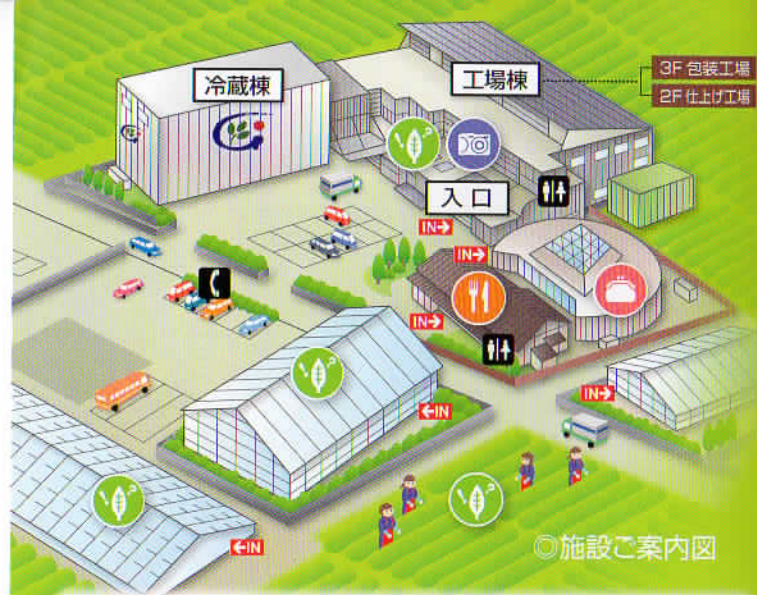


| 富士山静岡空港より車で15分 |

お茶ワンダーランド



工場見学
無料



◎施設ご案内図



お茶づくりを知る

visit a factory

「商品」になるまでを見よう! 工場見学

お茶工場を見学しませんか。仕上げ加工から袋詰めまでの工程や、お茶の冷蔵庫を見学通路からガラス越しにご覧いただけます。荒茶工程は3階ミニラインをご参照下さい。できあがったお茶は直売店「逸品館」にも並んでいます。



▲仕上げ工場

※入館は自由で、無料です。
※団体のお客様にはご希望により、事前予約でガイドが付きます。
※一年中見学できますが、時期によって一部停止しているラインがあります。



▲包装工場

お茶に注目!

健康家族をサポート

お茶に含まれる「カテキン」「テアニン」などの成分が話題になっています。嗜好飲料としてだけでなく健康意識の高い人の日常茶として、お茶は広く愛されています。

お茶の「ふれる・学ぶ・食べる」を体験

グリーンピア牧之原の茶園・製茶工場・直売所・お食事処、すべての施設は製茶会社「株式会社喜作園」が運営している実際の稼働施設です。一貫生産から生まれるお茶は、安心・安全、そして美味です。



shopping

多彩なお茶が勢揃い

まずは特産 深蒸し茶で一服 逸品館

広い店内にはグリーンピア牧之原の製茶工場で作られた煎茶、こだわりのお茶うけをはじめ、紅茶・健康茶・茶器などがたくさん並んでいます。最初にお茶のサービスをどうぞ。お気に入りの商品がございましたら、お申し付けください。



オリジナル人気商品!

「常葉緑(ときわみどり)」は有機栽培の粉末緑茶です。お湯や水を注ぐだけで出来上がり!急須もいらず茶殻も出ないので、いつでもどこでもお召し上がりいただけます。お茶の成分をまるごと摂取できるのも粉末茶だからこそ!



▲静岡茶の試飲あります



experience

レッツ! 茶レンジ!

実際に触れてみよう! お茶摘み体験

期間 5月~10月上旬
要問合せ

5月から10月上旬まで、ひろ〜い茶園でお茶摘みの体験ができます。産地でもなかなかできない体験です。お茶畑に入って、お茶の樹やお茶の葉に触れて、茶園の香りもお楽しみください。茶摘み衣装のレンタルもありますので、ぜひチャレンジを!

●料金

- 大人 / 800円 (煎茶のお土産付き)
- 子供 / 700円 (煎茶のお土産付き)
- 茶摘み衣装レンタル / 500円 (要予約)

※羽織るタイプの無料タイプもあります。

●時間

- 平日 / 午前11:00
- 土日・祝日 / (午前) 11:00・(午後) 14:00
- 各回約30分間

※雨天中止となります。

※団体のお客様はご相談ください。

※摘んだお茶の葉はお持ち帰りいただけます。

天から釜炒り風煎茶のレシピをさしあげます。



meal

創作お茶料理

お茶を食べよう! 味処 丸尾原

ここだけの珍しいお茶づくしの料理が1年中お楽しみいただけます。建物はここ牧之原の大茶園を切り拓いた開拓農家の住まいを移築したもので、築後140年の歴史があります。趣のある佇まいの中でお茶の天ぷらや、お料理をご堪能ください。



●営業時間

- 昼 / 11:00~14:30 お席数64席
- 夜 / 17:30~21:00 (ご予約制)

●休日

●祝日を除く毎週火曜日

▲おすすめメニューのひとつ、お茶尽くし膳

お茶を作ろう! 手揉み体験

所要時間 120分
要予約

現在、お茶は機械で製造されますが、昔は蒸したお茶の葉を「ホイロ」の上で手で揉みながら乾燥させ、お茶に仕上げていました。この「手揉み」がグリーンピア牧之原で体験できます。

●料金

- 大人 / 1,500円 (煎茶のお土産付き)
- 子供 / 1,200円 (煎茶のお土産付き)

※10~15名様のご団体でお申し込みください。

お茶を学ぼう! お茶教室

所要時間 30分
要予約

「お茶のできるまで」のビデオ鑑賞のあと、上級茶葉を使用した、おいしいお茶の淹れ方を体験いただけます。お茶の持つ風味を引き出す淹れ方をマスターしてみませんか。

●料金

- 大人 / 300円 子供 / 200円
- 【和菓子付き】
- 大人 / 500円 子供 / 400円

●時間

- 約30分

※英語・独語・仏語の案内ビデオもあります。(約15分)



※各体験につきましては事前にお電話にてお問合せ、ご予約ください。

お茶を作ってみよう グリンピア流、釜炒り茶

用意する物

お茶の葉は両手に山盛り一杯を目安

ホットプレート又はフライパン

新聞紙

巻き寿司用の巻す

さいばし

水約100cc



お茶の葉は柔らかい3～4枚目までを選別して使うのがいいでしょう。

堅くて大きな葉は洗濯ネットなどに入れお風呂の入浴剤としてご利用下さい。

(尚、茶しぶが付着する場合がございます。)

作り方

- 1 中度に熱したホットプレートに水を入れ、湯気が上がったからお茶の葉を入れ全体がしんなりするように丁寧に菜箸でまぜる。

- 2 茶葉の水気が軽く切れたところを取り出し、巻きすの真ん中に集め半分にたたみ茶葉を転がすように揉む。途中、だんご状に絡まった茶葉をほぐしながら丁寧に3分程繰り返し揉む。(巻きすの下に広げた新聞紙が茶葉の水分を吸い取ります)

- 3 弱度のホットプレートに戻し菜箸で、かきまぜながら茶葉表面の水分を取る。

- 4 2、3の作業を3回繰り返す。

- 5 最弱度にしたホットプレート内で茶葉を少量ずつ取り、両手で寄り合わせ、プレート上に広げる手順をくり返し、乾燥を進めていきます。最後に茶葉を全体に薄く広げパリッとなるまでじっくり乾燥して完成 (茶葉が焦げないように温度に注意)

《 素朴な味をお楽しみ下さい 》

お茶のかき揚げ天ぷら (駿河あげ)

材 料

お茶の新芽 (サッと洗い水気を取り、1/2にカット) …適量
干し桜えび (生、冷凍可) …適量
玉ねぎ又は (お好みでごぼう) …少々
天ぷら粉…1カップ
冷水…1カップ
サラダ油…たっぷりの量で

作 り 方

- 1 玉ねぎはスライス又はみじん切り。
(ごぼうは千切りでアクを取る)
- 2 粉と冷水を同量で合わせ衣を作り、えび、茶葉、野菜と合わせ平たくなるようにお玉で170°の油へ流し入れる。
- 3 浮き上がってきたら箸でつつきふわっとさせ色よく揚げる。(裏返すと表面がきれいに仕上がります。)

茶葉の天ぷら

材 料

天ぷら粉
冷水
お茶の新芽…適量



作 り 方

天ぷら粉1、冷水1.2で、うす衣を作り、160°前後の油で40～50秒と短く揚げ、取り出した後の余熱で仕上げるのがコツです。

茶の葉入りオニオンサラダ

作 り 方

お茶の葉を170°の油で素揚げし油切りします。薄くスライスした玉ねぎを水にさらし辛みを抜きます。茶葉と玉ねぎ、鰹削り節を合わせ、ぽん酢、又はノンオイルドレッシングでさっぱりと頂きます。