

平成24年5月1日 発行
長谷の市実行委員会 広報誌
発行責任 赤根(雷神堂)
編集 田崎(一の蔵)
0467-61-1040
info@kamakura-ichi.com

長谷の市 がわら版

P1 長谷の市情報 P2P3 長谷の街情報 P4 長谷商店会情報

直前情報

第18回 かまくら長谷の市 平成24年5月20日(日)

『長谷の市』のお楽しみと云えば…スタンプラリーでしょう
5月20日は、長谷の町を歩いてスタンプを集めよう!!
皆さんのご期待に応えて今回の目玉は、な、なんと3,000円分のお買物券が当たる抽選会。はずれなしの抽選で、500円～3,000円分のお買物券の他に、お食事券や素敵な景品が先着250名様に当たります。
ルールは簡単。
長谷の商店会加盟店(朝市・長谷寺会場を含む)3ヶ所でお買物やお食事でスタンプ3個と、名所3ヶ所を巡ってスタンプ3個。合計6個のスタンプを集めて、『か』の付くお店(商店会加盟店)の名前を探して記入したら・・・
さぁ～ゴール(長谷寺門前)受付に急ぎましょう。
※ゴールは4時までにね。

杉山

”WA”をテーマに 長谷寺ステージ
こんな世界が在ったんだ!という感動と”すぐ近くにある癒し”をお届けするべく、今回の舞台は、”WA”をテーマに鎌倉にご縁のあるアーティストが多数参加してくれます。元気の出る和太鼓弾を皮切りに、最早全国レベルの西川流翠扇会のごども日舞、癒しと情熱の三線エンドレスサマー、鎌倉の新進シンガー雅紀与、ご存知鎌倉シティーブラス。と、盛り沢山です。日々の雑事を忘れ、皆さん是非一緒に楽しみましょう。
森岡

かまくら『長谷の市』ホームページ
<http://hasenoiti.izakamakura.com>
《長谷の市ドットいざ鎌倉ドットコム》

『はじめまして!』
輪心(わこ)の細内です
大仏通りでおやつケーキのお店を始めて1年が過ぎようとしています。世界中から訪れるお客様を輪の心でおもてなしをしたい!!というものすごく熱い気持ちで店名をつけました。ところが! 逆に商店街の皆様や地元の方々から温かい輪の心で迎えていただき・・・本当に嬉しくて、私ってなんてラッキーなの?!!!と叫びたい気持ちです。
人が好き?酒が好き?な私。
プラス今は長谷が大好き???
これからもどうぞよろしく
お願いいたします。

協賛店

お店紹介

まず、一店目は、長谷観音前の交差点に位置する『恵比寿屋』さん。江戸時代宝暦13年(1763年)から過去帳が残る皆様ご存知の老舗の菓子処です。『古代黒餡女夫満んじゅう』は江戸時代から続く味わい。店頭で出来立てをいただければ至福。ご自宅では蒸し器で5、6分蒸すと格別。天麩羅にしても美味しいそうです。観音様と大仏様のお姿を型どった『大仏観音煎餅』も古くからつくられ昭和25年には神奈川県銘菓指定。鋳物の型は当初のまま同じものを大切に扱って焼いているそう。製造内容も昔のまま、優しい甘さとパリッとした食感の素朴な美味しさがかえって新鮮に感じられます。二枚入りで250円という手軽なパッケージもあり、長谷自慢とともにうんちくを語ってお土産にしたいオススメ品です。



「大仏煎餅 一等賞金牌」と書かれた大正時代の賞状



新しい商品もオススメ 生クリーム大福は冷やしてどうぞ

営業時間
8:30～18:30ぐらい
木曜日休
0467-22-0231

二店目は『鎌倉季草庵』さん。『追分だんご本舗』に三十二年間勤め定年と同時に鎌倉に来て甘味屋をはじめたご主人。ご出身は関西なのに長谷にお店を開いた理由は、石原裕次郎のファンで好きすぎて湘南に住むのが夢だったからだそうです。そんな熱いご主人がつくる団子もかなりこだわってつくられています。水はすべて浄化水を使用。粉は、産地の違う上新粉をあわせてさらに米粉をブレンド。ひとつの上新粉だけでは美味しい団子が出来ないとのこと。生地から違う、これが美味しさの秘密。製造方法も追分秘伝の方法をもとに毎朝その日だけつくるそうです。団子の種類も豊富。ねぎ団子は醤油の味付団子の上に刻んだねぎがのせてあります(季節品5月末まで)。団子の他にはわらびもちもオススメ。わらび粉に吉野葛をあわせており、もっちり感がありながらも口に入れると溶けていくような上品な食感です。



店内ではお蕎麦どんぶり甘味セットなどが飲食できる

営業時間
10:00～19:00ぐらい
月曜日休
0467-39-6088



ご主人が書いた石原裕次郎の絵が飾られている

そして『するがや本店』さん、昭和12年12月12日に創業され、現在の若旦那さんが三代目。店内には「昭和初期の鎌倉の風景(昭和3年から10年頃)」の写真が展示されており、お聞きするところによると、二代目にあられる奥様のご実家が『石渡源三郎商店』さんでそちらのお父様がお撮りになったそうです。観音通りの歴史を知ることができる貴重なお写真です。するがやさんの和菓子は昔のまま、季節にあわせたものをつくってこられたそうです。団子は秋田こまちを精米機でひいて自家製粉し、蒸しあげています。みたらし団子、草団子が店頭並びます。平成18年に新装開店してからは『鎌倉どら焼』が新名物になりました。大納言・和三盆・バター・生クリーム・抹茶・季節のどら焼きと種類も豊富。平成22年に開店した長谷駅前のお店では実演販売により「焼きたてどら焼き」がいただけます。



みたらし団子100円 餡と団子の甘さが絶妙で美味



するがや前の通りからの長谷寺 観音通りには建物が並び当時から栄えている

本店 営業時間 9:30～18:30
水曜日休 0467-22-1886

編集後記

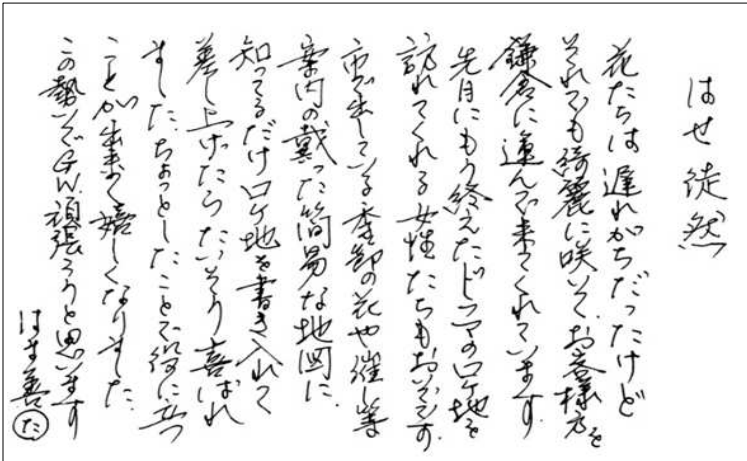
長谷に住んでいても、長谷の知らない情報がいっぱいあると思います。かわら版を通じ、皆さんで情報を共有しましょう。 石渡
前回に続き田崎氏からの原稿依頼。 杉山
苦手だな・・・と思いつつも長谷の町情報を、皆さんに伝えるお手伝い出来るのが嬉しかったりして。長谷の町の楽しい事、役に立つ事を沢山集めて来ますね。 杉山
恵比寿屋さん、石渡源三郎商店さん、のり真さん、するがやさん、ニューフォトスタジオさんは、みなさまご親戚であられるそうで、私は恵比寿屋さんとするがやさんでお話を伺ってはじめて知りました。長谷の門前は老舗のつながりで守られ栄えてきたのですね。 南
連休前の忙しいときに原稿をお願いして、申し訳なく反省しています。今号から自治会の皆様にも目を通していただけることになり、さらに、張り切っていこうと思っています。みなさん長谷の街のニュースをお寄せ下さい。よろしくお願ひ致します。 田崎

お子様にお薦めのお店も 門前の朝市
好評の22店舗の出店者の中で、お子様にお薦めの新しいお店が2店舗出店します。
ひとつは、長谷幼稚園オヤジの会。巨大シャボン玉になんと入れちゃいます。聞いただけで、やりたくなるはず。是非、お楽しみください。もう一店は、ツナグプロジェクトの金具を使用しない木組みのおもちゃ(KUNDE)。大工・建築家・家具屋・デザイナーから生まれた最高傑作。ぜひ、触れて体感してください。 石渡

長谷で和を楽しんで… 長谷寺会場
「スイーツも和!長谷寺だんご祭を楽しんじゃおう!」だんごコーナーが5店舗。「お寺の境内で菜食はいかが?美味しいベジランチが大集合!」と菜食コーナーが12店舗。他にも、物販コーナーが17店舗 飲食コーナーが6店舗、合計40店舗の参加となりました。新規参加店も多く過去最大の出店者で、だんごコーナーや菜食コーナーなど大きく盛り上がりそうです。4/16の出店者説明会にも多くの方が集まり、準備万端。あとは、当日の天気だけ。



ボランティアさん募集
長谷の市の運営は、毎回多くの方にお手伝いをいただき成り立っています。のぼりの設置や撤去、当日の荷の上げ下げ、受付、販売...と多岐にわたっています。しかし、まだまだ手薄でボランティアさんを募集しています。仕事の内容やお手伝いいただく時間など、いろいろとご相談に応じますので、お気軽に声を掛けてください。
担当 赤根(090-2223-3799)



日々のお菓子と贈り物に OKASHI0467
TEL/25-0753 HP/www.0467.co.jp
<銅・錫・銀の器> 鎌倉清雅堂
http://www.e-yuigahama.com/seigado/index.html

アジアン衣料雑貨店 WOOD ROSE
長谷1-16-24(大仏通り)
採れたて 天然わかめ (有)石渡源三郎商店
http://www.yamagen-mame.co.jp/