

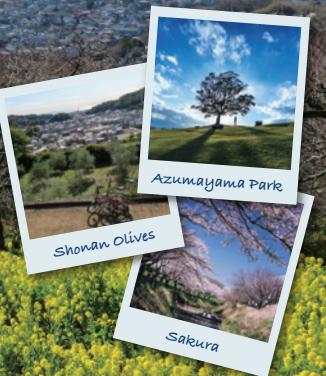


特集版
vol.2

二宮

Ninomiya

古き良きものと
新しいものが出会う
二宮をめぐる



二宮町は、吾妻山や相模湾などの豊かな自然に囲まれた小さな町です。町内には、川勾神社などの歴史あるスポットや、古くから続く老舗があり、古き良き時代を感じることができます。最近では、都心から程良く離れ、豊かな自然や住みやすさに魅力を感じての移住が増えています。小さな町だからこそ、徒歩や自転車で気軽に散策でき、ゆっくりめぐるからこそ、思わず見発見があります。「古き良きもの」と「新しいもの」が織りなす魅力に出会う、二宮のまちめぐりへようこそ。

古き良き 二宮

落花生

明治時代に二宮で栽培が始まったともいわれる「落花生」は、長年親しまれている町の特産物。今も町内に製造・販売を行う専門店があり、町民それぞれにご贔屓がある。定番商品の「さや付き（いりぎや）」、「味付」、「バタピー」、「落花糖（白・黒）」、「さや付き（いりぎや）」の中でも、機械を使わずひとつひとつ手むきして味を付けた「味付」は、各店自慢の逸品。「さや付き（いりぎや）」は、通好みで豆本来の味が楽しめる。揚げてから塩味を付ける各店こだわりの「バタピー」は、おつまみにも最適。いずれの商品も店によって少しづつ製法も味わいも違うので、複数の店のものを食べ比べて「利きピー」してみて。素材を吟味し、こだわりの製法で少量生産される二宮の落花生の奥深さにハマること間違いなし。



▲左下から時計回り：落花生糖（白）、バタピー、落花糖（黒）、味付、さや付き（いりぎや）

わたなべしょうてん 渡邊商店

MAP ①



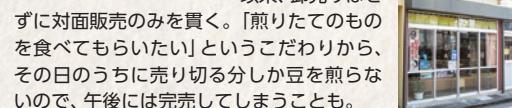
1869(明治2)年創業の、町内では最も古くから続く専門店。「うちの製法は真似できない」と店主が語るタイムスリップしたような昔ながらの製法を受け継ぐ。二宮ブランド*に認定されている「落花生糖（白・黒）」は、柔らかい口当たりが特徴。

*二宮ブランド…二宮町の地域資源を最大限に活かし「二宮らしさ」と「付加価値」をつけて生みだされた商品

⌚ 二宮町二宮1347 ⌚ 10:00~18:00
⌚ 0463-71-0018 休 水曜日 Pあり

まめとも 豆友

MAP ②

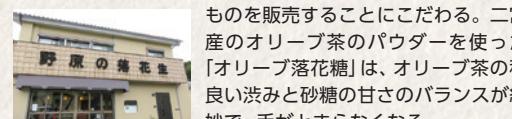


明治末期の創業以来、卸売りはせずに対面販売のみを貫く。「煎りたてのものを食べてもらいたい」というこだわりから、その日のうちに売り切る分しか豆を煎らないので、午後には完売してしまうことも。

⌚ 二宮町二宮228 ⌚ 9:00~18:00
⌚ 0463-71-0376 休 木・日曜日 (年末年始など変更の場合あり)

のほらちかやいとん 野原落花生店

MAP ③

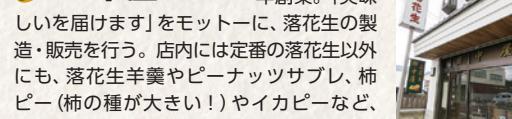


1921(大正10)年頃の創業。煎りたてのものを販売することにこだわる。二宮産のオリーブ茶のパウダーを使った「オリーブ落花生糖」は、オリーブ茶の程良い渋みと砂糖の甘さのバランスが絶妙で、手がとまらなくなる。

⌚ 二宮町二宮1332 ⌚ 9:00~18:00
⌚ 0463-71-0158 休 木曜日 Pあり

たなかや 田中屋

MAP ④



1929(昭和4)年創業。「美味しいを届けます」をモットーに、落花生の製造・販売を行う。店内には定番の落花生以外にも、落花生羊羹やピーナッツサブレ、柿ピー（柿の種が大きい！）やイカピーなど、気になる商品が並び、目移りしてしまう。

⌚ 二宮町二宮313 ⌚ 9:00~18:00
⌚ 0463-71-0323 休 水曜日 Pあり

長
年
愛
さ
れ
る
・
こ
だ
わ
り
の
落
花
生
を
食
べ
比
べ
！

たかはしまめん 高橋豆店

MAP ⑤



県内産の落花生使用にこだわる、老舗の落花生専門店。

⌚ 二宮町山西955 ⌚ 0463-71-0427 休 不定期
※不定休のため、来店前にお電話でご確認ください。

최근에는こんな動向も！ 戦後、二宮産の落花生は徐々に生産量が減少。自然農法にこだわり、二宮産の落花生栽培を再び進めていく町民活動団体による「二宮落花生再生プロジェクト」がスタートしました。 問合せ先 info@rakkasei.net (阿部)

古き良き 二宮

まちの老舗

町内には、落花生専門店のほかにも、長年町民に親しまれる老舗が点在している。今なお、町民の生活に欠かせない、まちの老舗を訪ねてみよう。

大磯から二宮の沖には「瀬の海」と呼ばれる水深50~100mの浅瀬があり、深海に向かって突き出している。ここでは深海から栄養豊富な海水が供給され、太陽の光を受けてプランクトンが多く発生するため、タイやヒラメなどの高級魚や、ブリやマグロなどの大型魚が集まり、古くから好漁場として知られている。二宮の鮮魚店には、店主が自ら仕入れた相模湾の魚が並ぶ。プロの目利きにお任せするのもよし、相模湾の魚を熟知した店主とのやり取りも楽しい。

うおさんほんてん
魚三本店

MAP ⑥

卸問屋としての創業は何と江戸時代。現在は国道沿いで対面販売を行う。「顔が良い魚」を選ぶという店主の目利きを信頼して、遠方から買いに来る人も多い。店頭には、相模湾で獲れた魚のほか、自慢の釜揚げしらすや干物などが並ぶ。

⌚ 二宮町二宮320 ⌚ 8:00~17:00 Pあり
⌚ 0463-71-0026 休 日・月曜日 (祭日のみ休み)、月末水曜日
◀店主自慢の釜揚げしらす

うおまつすいさん 魚松水産

MAP ⑦

1970(昭和45)年創業の鮮魚店。店頭には、小田原漁港で仕入れた相模湾の魚が所狭しと並ぶ。鮮度や型、客の好みも考えて主人が厳選した魚を求めて客足が絶えない。生しらすや自家製の干物の販売も。 自家製の干物 (写真はカマス) ▶

⌚ 二宮町中里2-19-20 ⌚ 10:00~18:00
⌚ 0463-71-2686 休 月曜日 Pあり

たなべ 田邊

MAP ⑧

1921(大正10)年創業、海産乾物、農産乾物、削り節などを扱う。2016(平成28)年、二宮駅近くにオープンした直売所の中に入ると、昆布だけで20種類、削り節だけで15種類も揃う乾物の種類の豊富さに圧倒される。いちおしは、直売所の二階で製造している「煎りたての花かつお」。豆腐や炊きたてのごはんにふわりと載せて、しょうゆをかけるシンプルな食べ方がおすすめ。いわしの煮干しを削った「いわし削り節」も近頃の人気商品。 ▶昆布、削り節、豆などの乾物がすらりと並ぶ

⌚ 二宮町二宮205 ⌚ 10:00~17:00
⌚ 0463-71-0168 休 日曜日 Pあり

しみずにくとん 清水肉店

MAP ⑨



1960(昭和35)年創業の精肉店。自家製の惣菜の種類が豊富で、毎日来ても飽きないように工夫され、客足が絶えない。定番人気のメンチカツは食べ応え抜群。サラダ系の惣菜も充実。「忙しい中で、家に帰ってすぐ食べられるのが惣菜の魅力」と語るご主人。様々な惣菜がぎっしりと並ぶショーケースから、今日のおかずを選んでみては。

⌚ 二宮町二宮1316 ⌚ 10:00~19:00
⌚ 0463-71-0401 休 日曜日 Pあり

とくとみぎほうきねんかん 徳富蘇峰記念館

MAP ⑩

明治から昭和にかけて、言論・出版など幅広く活躍した徳富蘇峰の蔵書、原稿、揮毫、書簡、遺品を収蔵・展示する記念館。中でも書簡は、明治・大正・昭和の三代にわたる政治家をはじめ、各界の要人・文化人・学者が蘇峰に宛てた書簡約4万6千通を所蔵し、日本史研究の資料館としても貴重。1月~3月に公開される、晩年の蘇峰もお気に入りだったという梅園は「かながわの花の名所100選」にも選ばれ、毎年多くの観梅客で賑わう。明治記念大磯公園に関連したパネルを展示中。

⌚ 二宮町二宮605 ⌚ 0463-71-0266 ⌚ 10:00~16:00
⌚ 休 月曜日 (祝日の場合は翌日)、年末年始・夏季1週間休館日あり
¥ 一般500円/高校・大学生400円/中学生以下無料
※梅園入園料100円(梅花の時期のみ開園) Pあり

二宮町には、2000年以上の歴史を有する「川勾神社」や、二宮町出身の洋画家・二見利節の作品等を展示する「ふたみ記念館」もある。まちめぐりの際には、歴史や芸術にふれてみて。



町めぐりにバスをご利用の場合は、二宮駅北口(二宮団地・緑が丘方面など)または南口(平塚駅・中井町役場方面など)乗り場からご乗車ください。

歴史・文化・芸術にふれる

二宮に住まう 豊かな暮らし

海と緑に包まれた暮らし

～湘南にのみやLife～



© 東京ハイジ / 二宮町

海と山に囲まれて自然と共生した暮らしができる町。いま、家族で二宮暮らしを楽しみたいという方も増えているそう。「にのみやLife」の魅力とは？

横浜から移住された、
高階さんファミリー

のんびり、ゆったりとした時間が流れる二宮町。海に山にと身近な自然を満喫しています。家族ぐるみで付き合う友人もすぐにでき、近所の方々も優しく声をかけてくれます。これからも楽しいことがたくさんありそうで、ワクワクしています。



二宮町の住まい事情

二宮町の戸建て住宅や賃貸住宅は、湘南エリアの中でも比較的リーズナブル。また、里山の風景が残る神奈川県住宅供給公社の賃貸住宅「二宮団地」には、木のぬくもりが実感できる県産木材使用のリノベーション住宅や、自分で作って上げられるセルフリノベーションプランもあり、気軽に「にのみやLife」を楽しむことができる。

「にのみやLife」についてもっと知りたい方は、
町ホームページをチェック！



二宮町HP
「にのみやLife」



二宮町公式
facebook

問合せ先 二宮町政策総務部 地域政策課 広報統計班
0463-71-3313

発見！二宮の新しいお店

ベーカリー・蒸しパン

移住から始まったこだわりのお店

最近、二宮では都会から移住してお店をオープンさせて、この町で新しい暮らしを始める人も増えている。店主のこだわりが詰まったお店を、まちめぐりの中で訪ねてみよう。

パナデリーヤ テイグレ MAP⑪



東京から二宮への移住を機に、2017(平成29)年に移転・オープンしたベーカリー。長時間発酵によって小麦の甘味や旨味が引き出されたパンは、噛むほどに味わい深い。小さな店舗の入口には、可愛らしい「ティグレ(スペイン語で虎の意味)」のロゴマークが飾られている。店内にはハード系からスイーツ系まで、幅広い年代に

愛されるパンがずらりと並び、思わず目移りしてしまう。「二宮が大好き」と語るご夫婦のあたたかい人柄を感じられるこだわりのパンをぜひ味わってみて。



二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり

だいちや MAP⑫



元々整体をやっていたご夫婦が、二宮へ移住し、築50年以上の古民家をリノベーションして2017(平成29)年にオープンした蒸しパンと整体のお店。自慢の蒸しパンは、天然酵母と国産小麦を使用。幅広い世代に食べてもらえるよう「安心」をモットーに、保存料や添加物は使わず、具材も手作りにこだわる。長時間寝かせた生地は、



もっちりして食べ応えがあり、甘いものからおかずになるまでのまろやかで種類も豊富。蒸し器で温め直せば、家庭でも蒸したての味わいが楽しめる。整体は予約制。

二宮町川向 71-6 10:00~17:00
0463-71-7113 休 日・月・火曜日 Pあり



二宮は、南北3.8km、東西3.3kmというコンパクトな町にもかかわらず、本格的なイタリアンレストランが町内のあちこちに点在している。散策しながらランチに立ち寄ってみては？

発見！二宮の新しいお店

ベーカリー・蒸しパン

移住から始まったこだわりのお店

最近、二宮では都会から移住してお店をオープンさせて、この町で新しい暮らしを始める人も増えている。店主のこだわりが詰まったお店を、まちめぐりの中で訪ねてみよう。

パナデリーヤ テイグレ MAP⑪



東京から二宮への移住を機に、2017(平成29)年に移転・オープンしたベーカリー。長時間発酵によって小麦の甘味や旨味が引き出されたパンは、噛むほどに味わい深い。小さな店舗の入口には、可愛らしい「ティグレ(スペイン語で虎の意味)」のロゴマークが飾られている。店内にはハード系からスイーツ系まで、幅広い年代に

愛されるパンがずらりと並び、思わず目移りしてしまう。「二宮が大好き」と語るご夫婦のあたたかい人柄を感じられるこだわりのパンをぜひ味わってみて。



二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり

だいちや MAP⑫



元々整体をやっていたご夫婦が、二宮へ移住し、築50年以上の古民家をリノベーションして2017(平成29)年にオープンした蒸しパンと整体のお店。自慢の蒸しパンは、天然酵母と国産小麦を使用。幅広い世代に食べてもらえるよう「安心」をモットーに、保存料や添加物は使わず、具材も手作りにこだわる。長時間寝かせた生地は、



もっちりして食べ応えがあり、甘いものからおかずになるまでのまろやかで種類も豊富。蒸し器で温め直せば、家庭でも蒸したての味わいが楽しめる。整体は予約制。

二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり



二宮は、南北3.8km、東西3.3kmというコンパクトな町にもかかわらず、本格的なイタリアンレストランが町内のあちこちに点在している。散策しながらランチに立ち寄ってみては？

二宮のまち歩き

二宮の町内には、これまでに紹介したほかにも、美味しいグルメスポットや、素敵なお土産が手に入るお店など、まだまだ魅力が詰まっています。実際に訪れて、自分だけのお気に入りスポットを見つけるのも、散策の醍醐味です。

二宮の観光情報 問合せ先

二宮町産業振興課 0463-71-5914
二宮町観光協会 0463-73-1208

二宮のお店情報・二宮ブランド 問合せ先

二宮町商工会 0463-71-1082



二宮へのアクセス

小田原 二宮 横浜
— 13分 — 43分 —

JR 東海道線本線
※東海道線の快速アクティーは停車しません。
※湘南新宿ラインの特別快速は停車しません。

湘南旅のおともに

湘南エリアの観光情報
観光情報ひろば湘南

本リーフレットに関する問合せ先

神奈川県湘南地域県政総合センター
企画調整部 商工観光課
神奈川県平塚市西八幡1-3-1
0463-22-2711 (代)
発行日 2021年3月

※このリーフレットの情報は、2021年1月時点のものです。
本リーフレット掲載内容は、新型コロナウイルス感染拡大防止の取組等により、変更となる場合があります。詳しくは、各業者へご確認ください。

安心な県内旅行のために

MASKを実践しながら旅行を楽しめよう
M 適切なマスク着用
A アルコール等で消毒
S アクリル板等でしゃへい
K 距離と換気、冬はこれに加え、加湿

県では、新型コロナウイルスの感染防止対策をしながら、安心して旅行を楽しんでいただけよう、「旅行者のための感染防止サポートブック」を作成しました(サポートブックはHPからご確認いただけます)。また、県内の観光情報やエリアごとの混雑状況の情報をHP「観光かながわNOW」で発信しています。旅マエや旅ナカでご活用ください。



湘南オリーブ

二宮の魅力は「古き良きもの」だけではない。徒歩や自転車、バスに乗って「新しい二宮」を訪ねてみよう。外せないのが、二宮の新たな特産物「湘南オリーブ」。海と山に囲まれ、年間を通して温暖で太陽の光が降りそぞぐ二宮の新しいシンボルとして、町内の農園で栽培され、オイルや漬物、お茶、オリーブ茶のパウダーを使った落花生・パン・お菓子、染め物、工芸品など様々な商品を買うことができる。



ユニバーサル農場 MAP⑪

2004(平成16)年にオリーブの苗を植えたことからはじまり、現在は約500本、18種類のオリーブを栽培している。オリーブの木々が立ち並ぶ農場は、異国の森の中にいるかのよう。手摘みで収穫したオリーブを新鮮なうちに搾って作られる「オリーブオイル」は、フルーツのような爽やかな味わいとまろやかな口当たりで、パンや豆腐など、様々な料理と相性が良い。シャキシャキした食感がみずみずしい「オリーブの新漬け」もおすすめ。いちおしの食べ方は、新漬けの出る時期だけ楽しめるオリーブごはん！



いちおしレシピ！
オリーブごはん

①米にオリーブオイルを回しかけ、炊飯する
②炊きあがったら、刻んだオリーブの新漬けを混ぜ込む
③仕上げにオリーブオイルを回しかける。塩を適量加え、味を調える

二宮町中里 500
0463-72-3199

※イベント時に農場見学可(事前予約制)。
イベント情報は「湘南オリーブの郷」のHPでご確認ください。

まつき農園 MAP⑫

約10年前から、減農薬にこだわり、約20種類のオリーブを栽培している。オリーブオイル以外のオリーブの活用法に着目し、オリジナル商品として開発した「オリーブ茶」は、淹れた時の鮮やかな色合いと、渋みの少ないすっきりとした味わいが魅力。また、農園に隣接するショップでは、剪定の際に

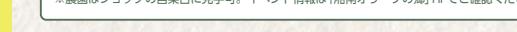


出る葉や枝を活用した湘南オリーブ染めのハンドメイド品を購入できる。オリーブの葉を使ったハーバリウムやオリーブ盆栽などを製作するワークショップのイベントも定期的に開催している。

コルヌーコピア MAP⑯

二宮町山西 2116 (湘南オリーブの郷内)
0463-73-8039 10:00~15:00 (土日祝のみ営業)

※農園はショップの営業日に見学可。イベント情報は「湘南オリーブの郷」HPでご確認ください。



▲オリーブ茶

Buon giorno!

新たなシンボル・湘南オリーブ

新しい二宮

パナデリーヤ テイグレ MAP⑪



東京から二宮への移住を機に、2017(平成29)年に移転・オープンしたベーカリー。長時間発酵によって小麦の甘味や旨味が引き出されたパンは、噛むほどに味わい深い。小さな店舗の入口には、可愛らしい「ティグレ(スペイン語で虎の意味)」のロゴマークが飾られている。店内にはハード系からスイーツ系まで、幅広い年代に

愛されるパンがずらりと並び、思わず目移りしてしまう。「二宮が大好き」と語るご夫婦のあたたかい人柄を感じられるこだわりのパンをぜひ味わってみて。



二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり

だいちや MAP⑫



元々整体をやっていたご夫婦が、二宮へ移住し、築50年以上の古民家をリノベーションして2017(平成29)年にオープンした蒸しパンと整体のお店。自慢の蒸しパンは、天然酵母と国産小麦を使用。幅広い世代に食べてもらえるよう「安心」をモットーに、保存料や添加物は使わず、具材も手作りにこだわる。長時間寝かせた生地は、



もっちりして食べ応えがあり、甘いものからおかずになるまでのまろやかで種類も豊富。蒸し器で温め直せば、家庭でも蒸したての味わいが楽しめる。整体は予約制。

二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり



二宮は、南北3.8km、東西3.3kmというコンパクトな町にもかかわらず、本格的なイタリアンレストランが町内のあちこちに点在している。散策しながらランチに立ち寄ってみては？

発見！二宮の新しいお店

ベーカリー・蒸しパン

移住から始まったこだわりのお店

最近、二宮では都会から移住してお店をオープンさせて、この町で新しい暮らしを始める人も増えている。店主のこだわりが詰まったお店を、まちめぐりの中で訪ねてみよう。

パナデリーヤ テイグレ MAP⑪



東京から二宮への移住を機に、2017(平成29)年に移転・オープンしたベーカリー。長時間発酵によって小麦の甘味や旨味が引き出されたパンは、噛むほどに味わい深い。小さな店舗の入口には、可愛らしい「ティグレ(スペイン語で虎の意味)」のロゴマークが飾られている。店内にはハード系からスイーツ系まで、幅広い年代に

愛されるパンがずらりと並び、思わず目移りしてしまう。「二宮が大好き」と語るご夫婦のあたたかい人柄を感じられるこだわりのパンをぜひ味わってみて。



二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり

だいちや MAP⑫



元々整体をやっていたご夫婦が、二宮へ移住し、築50年以上の古民家をリノベーションして2017(平成29)年にオープンした蒸しパンと整体のお店。自慢の蒸しパンは、天然酵母と国産小麦を使用。幅広い世代に食べてもらえるよう「安心」をモットーに、保存料や添加物は使わず、具材も手作りにこだわる。長時間寝かせた生地は、



もっちりして食べ応えがあり、甘いものからおかずになるまでのまろやかで種類も豊富。蒸し器で温め直せば、家庭でも蒸したての味わいが楽しめる。整体は予約制。

二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり



二宮は、南北3.8km、東西3.3kmというコンパクトな町にもかかわらず、本格的なイタリアンレストランが町内のあちこちに点在している。散策しながらランチに立ち寄ってみては？

発見！二宮の新しいお店

ベーカリー・蒸しパン

移住から始まったこだわりのお店

最近、二宮では都会から移住してお店をオープンさせて、この町で新しい暮らしを始める人も増えている。店主のこだわりが詰まったお店を、まちめぐりの中で訪ねてみよう。

パナデリーヤ テイグレ MAP⑪



東京から二宮への移住を機に、2017(平成29)年に移転・オープンしたベーカリー。長時間発酵によって小麦の甘味や旨味が引き出されたパンは、噛むほどに味わい深い。小さな店舗の入口には、可愛らしい「ティグレ(スペイン語で虎の意味)」のロゴマークが飾られている。店内にはハード系からスイーツ系まで、幅広い年代に

愛されるパンがずらりと並び、思わず目移りしてしまう。「二宮が大好き」と語るご夫婦のあたたかい人柄を感じられるこだわりのパンをぜひ味わってみて。



二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり

だいちや MAP⑫



元々整体をやっていたご夫婦が、二宮へ移住し、築50年以上の古民家をリノベーションして2017(平成29)年にオープンした蒸しパンと整体のお店。自慢の蒸しパンは、天然酵母と国産小麦を使用。幅広い世代に食べてもらえるよう「安心」をモットーに、保存料や添加物は使わず、具材も手作りにこだわる。長時間寝かせた生地は、



もっちりして食べ応えがあり、甘いものからおかずになるまでのまろやかで種類も豊富。蒸し器で温め直せば、家庭でも蒸したての味わいが楽しめる。整体は予約制。

二宮町山西 1387-7 9:00~18:30
0463-59-9389 休 月・火曜日 Pあり



二宮は、南北3.8km、東西3.3kmというコンパクトな町にもかかわらず、本格的なイタリアンレストランが町内のあちこちに点在している。散策しながらランチに立ち寄ってみては？