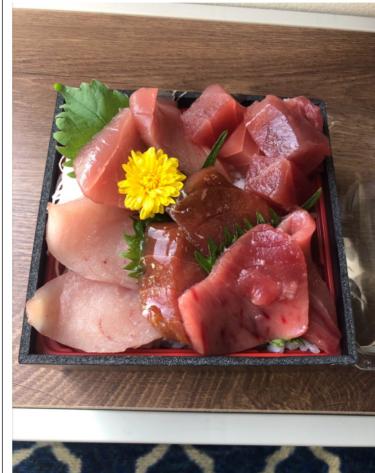


# 匠の街春日部かわら版

発行 緑ワーク  
編集室: 工房えびはら



「ふらり散歩」-41- 日帰り温泉巡り①

最初の目的地は、群馬で一番人気の「道の駅まえばし赤城」の中にあります。

昭和の銭湯の懐かしさを感じながら入口の暖簾をくぐり、手販機で大人600円(土日祝700円)とオリジナルタオル(250円)のチケットを購入。昭和レトロな雰囲気の懐かしい番台を通りお風呂です。日本でただ一人、女性銭湯ベンキ絵師田中みすみさん

の心配もなく車から余り歩かないで入れる温泉に向かいいます。

関越道渋川伊香保温泉の所要時間は、1時間30分走行距離115kmほどでした。

【まえばし赤城の湯】

災無線では毎日のように熱中症の注意喚起の放送が流れています。そこで涼を求めて、赤城山・榛名山周辺の高原地帯にひざひづ温泉巡りに出かけました。

車の上アツフを効かせ、駐車場の心配もなく車から余り歩かないで入れる温泉に向かいます。

記録的猛暑が続き、市の防災無線では毎日のように熱中症の注意喚起の放送が流れています。そこで涼を求めて、赤城山・榛名山周辺の高原地帯にひざひづ温泉巡りに出かけました。



「道の駅まえばし赤城」による、幅30mの大的な空間で、男湯は雄大な赤城姫・滝名姫など多くの観光資源が描かれているようだ。女湯は赤城山をはじめ名所の大鳥居や赤城姫・滝名姫など多くの観光資源が描かれているようだ。サウナ、榛名山を見ながらの露天風呂もありました。

「道の駅」は、温泉以外にもじつい遊びや癒やしの施設が詰め込んでいて、埼玉と同じ海なし県にも関わらず鮮魚のじだわりが面白い場所です。前橋は、日本海と太平洋の中間地点とのことで多くの魚介類が集まる上りで、温泉入浴後に前橋赤城鮮魚センターに立ち寄る」とお薦めです。特に、マグロ丼やお寿司のテイクアウトがたくさんのありました。道の駅の端にあるため案内版を確認してみてください。バナナのバウス栽培もありました。

飲食店など20店舗以上、大型遊具もあります。年間約400万人以上が訪れる人気の道の駅でした。(ここだけでも一日満喫できました)。次の目的地は、「道の駅よしおか」赤城」から、約6km(車で15分程度)ほどで到着の「バートピア吉岡」です。

【バートピア吉岡】

「道の駅よしおか温泉」にあたる温泉です。利根川河畔の地下1,000mからの湧き出る船尾の湯を源泉としたアルカリ泉の温泉です。

船尾の湯は利根川河畔の地下1,000メートルから湧き出るナトリウム塩化物炭酸水素塩温泉。58度の高温温泉で少し黄みがかかるのが特徴で、皮膚病・神経痛・婦人病・冷え性などの効能が高いと評判で、入った後は肌がすべすべになれる美肌効果も期待できます。

泉質ナトリウム・塩化物・炭酸水素塩温泉(アルカリ性低張性高温泉)

大人600円、タオル250円



【高山温泉いぶきの湯】

「道の駅よしおか温泉」にあたる温泉です。田んぼアート・キャンプ場、高山ふれあいパークなどで有名な「道の駅よしおか温泉」は、しっかりと落着いた和風建築の日帰り温泉施設でした。源泉温度は64度、それを薄めていくのですが「ぬると熱め」の温泉でした。塩化物温泉で体が心底温まります。慢性皮膚炎(アトピーなど)や神経痛などの効能もあり、人気の温泉です。

併設されたレストランで地元名物おつまみも食べられます。暑い夏に熱さじん美味しいしかったです。「道の駅よしおか温泉」から次の目的地「道の駅中山盆地」までは、約25kmほどの距離です。車での移動時間は、40分。利根川を越えながら吾妻郡高山村方面へ向かいます。途中には赤城山のふもとの自然豊かな景色が楽しめます。



大人600円、休館日は毎日10日「道の駅中山盆地」は、温泉施設が併設された道の駅です。宿泊は雄大な三並山と田園風景で心安らぎ、夜は満天の星空を眺めることができます。

進・切つ傷・やけい・慢性皮膚病・虚弱児童・慢性婦人病

大人600円、休館日は毎日10日「道の駅中山盆地」は、温泉施設が併設された道の駅です。宿泊は雄大な三並山と田園風景で心安らぎ、夜は満天の星空を眺めることができます。

諸般の事情により継続が難しい状況となつたため、令和7年度より中止する運びとなりました」と残念です。全国的に終了が増えてしましましたが、昨年は猛暑が残念です。昨年の最後の御賣を「見直しだれど」がラントニアの入手不足が影響しているようです。



直売所では、新鮮な野菜や果物、お米や地元の手作り加工品などを販売していました。また、施設の東側に位置する緑地公園「高山ふれあいパーク」では、児童遊具や大型児童遊具、健康遊具などがおり、家族連れが楽しんでいました。楽しみにしていた田んぼアートは、「平素より支援をいただき、誠にありがとうございました。長年にわたり、皆さまに親しまれてきた「田んぼアート」ですが、



7月号 Vol.319

2025年7月20日(日)

発行所：(株)コーウ

発行者：広地 進

制作・編集：工房えびはら

発行日：毎月20日発行

# 読者の広場

朝日新聞と森永牛乳を皆様の笑顔のために届ける情報誌

ASA春日部

〒344-0055

春日部市八木崎町1-19

TEL:0120-86-1637 FAX:048-761-0044

http://www.asa-kowa.com

コーウ春日部ミルクセンター

TEL:048-753-1800 FAX:048-761-3036



クイズ応募者  
名前で、35名の  
方が正解でした。

先月号の答えは  
『体調管理』で  
した。

→	真	夏	日	時	系	列	島	国
塩	分	補	給	水	車	椅	士	無
食	昇	気	流	星	雨	子	双	
用	上	氣	化	熱	音	会	双	
代	紙	望	症	中	樂	社	方	
範	用	天	觀	外	室	風	向	
師	画	計	流	電	發	力	上	
教	庭	家	生	部	學	理	心	

競技管理

→	団	風	動			
進	月	数	画	地		
不		明	舞	直		
外	平		系			
夜		雲	乱			
鬼	止	鏡		林		
		根	小	火	檢	
覽		挽	誉		明	

答え

難易度  
★★☆☆(初級)

リスト  
屋  
温  
機  
最  
出  
水  
図  
扇  
日  
風  
面  
量

家  
計  
書  
積  
送  
板  
表  
明  
歩  
門  
明

回  
高  
産  
証  
説  
台  
表  
明  
力

直  
系  
迎  
林  
檢

- ①朝日新聞 天声人語書き写しノート  
②森永絹ごしとつぶ(常温保存可)3本  
③森永充実野菜(常温保存可)3本  
④森永まるやか黒酢(黒糖&りんご味)3本

10名様  
6名様  
3名様

漢字ぐるぐるパズル

正解者の方に抽選でプレゼント致します!  
(希望商品を2つまで書いてください)

漢字ぐるぐるパズル◇リストの漢字を白マスに入れて、漢字でできる熟語が答えです。

漢字ぐるぐるパズル◇リストの漢字を白マスに入れて、漢字でできる熟語が答えです。リストに残った四つの漢字でできる熟語が答えです。

現場  
一期一会

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に格子の切り込みを入れる。  
②フライパンにベーコンを中火で熱し、両面をさっと焼いて取りおく。  
③②のフライパンにオリーブ油を中火で熱し、①の切り口を下にして入れ、途中押さえながら3分ほど焼き色がつくまで焼く。裏返し、弱めの中火で3分焼く。器に盛り、塩とコショウを振る。②を添える。

被災男性の残した記録

朝日新聞立川支局員 山浦 正敬

小笠原 あやか

【作成方】

●材料(2人分)  
ズッキーニ……小2本(300g)  
ベーコン……………4枚  
オリーブ油…………大さじ1/2  
塩、粗びき黒コショウ…各少々

【作り方】  
①ズッキーニは縦半分に切り、切り口に