

かいせいまちの

イベント

開成町では、年間を通して大小さまざまなイベントが開催されています。町と町民が協力して作りあげるイベントはどれも、小さな町ならではの魅力でいっぱいです。

8月

開成町納涼まつり

河原でのんびり、笑う一日

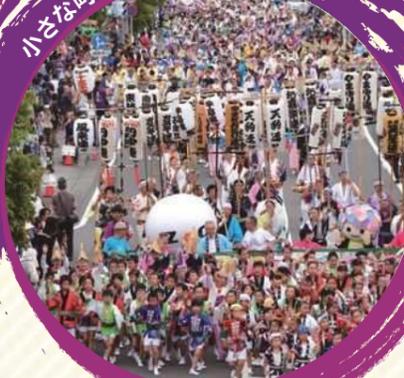


夏のおわりをしめくる納涼まつり。風が吹き抜ける気持ちのいい川辺で、食べたり飲んだり、音楽を聴いたり、芝生に寝転んだり。フィナーレはほぼ真上に打ち上がる迫力の花火。夏のおもいでがギュッと詰まった一日です。

9月

開成町阿波おどり

小さな町が、いちばん熱くなる夜



自治会や事業所ごとに一致団結した町内連をはじめ、町外連も参加し、約1,000人の踊り手が役場周辺の道路を練り歩きます。東日本でいちばん小さな町が一年でいちばん熱くなる夜に、きっとあなたの心も踊り出します。

2~3月

開成町瀬戸屋敷ひなまつり

300年前の風情につつまれる、古民家とひな飾り



築300年の古民家「瀬戸屋敷」で行われるひなまつりには、江戸時代の風情がいっぱい。地元の蔵から発見された300年前の「享保雛」や瀬戸屋敷収蔵のひな人形の数々、婦人会手づくりの「つるし雛」7,000個以上を展示。

6月

開成町あじさいまつり

虹色の田園風景を、のんびり歩こう



東京ドーム約3.6個分の広大な水田地帯の中に、あじさいが5,000株。田植えをしたばかりの緑に染まった田んぼと、虹色に咲き誇るあじさいに見とれながら、カタツムリになった気分です。ゆっくりと散策してください。

10月

かいせいスポーツ・レクレーションフェスティバル

みんなの元気に金メダルを



気持ちのいい秋空の下、開成水辺スポーツ公園で開催されるスポーツの祭典。各種スポーツやレクリエーションなど、子どもから大人まで、約2,000人が一緒に汗を流して元気を響かせます。

11月

かいせい文化祭

あなたの文化を、元気にしたい



町の文化団体がダンスや合唱などを開成町福祉会館で披露する芸能発表の部。絵画や生け花、写真などの作品を開成町民センターで展示する展示発表の部。文化の秋を満喫できます。

あしがり郷 瀬戸屋敷



この地域の名主を代々勤めてきた瀬戸家のお屋敷。約1,800坪の屋敷内には茅葺の大きな主屋、土蔵などがあり、ひなまつり、端午の節句、七夕など伝統的な年中行事を再現しています。

- 開園時間：午前10時から午後5時まで
- 休園日：月曜日（祝日の場合は翌日に振替）、年末年始

開成水辺スポーツ公園



酒匂川のほとりにある総合スポーツ公園。関東で最初のコースが設けられたパークゴルフをはじめ、サッカー、野球、ソフトボールなど多目的に利用でき、季節ごとの美しい草花も楽しめます。

- 開園時間：午前8時30分から午後5時まで
- 休園日：木曜日（祝日の場合は翌日に振替）、年末年始

かいせいまちの特産物・名物

開成町ブランド

開成町を広く発信し、
町の文化伝統やおもてなしの心を伝える
特産物や名物を
「開成町ブランド」として認定しています。

問い合わせ：産業振興課 TEL 84-0317

開成・開運かざぐるま
(商工振興会かざぐるま委員会)

町内2つの福祉作業所で製作。柄の部分に神社でお祓いをしたシールを貼った縁起のよいかざぐるま。



開成コリコリ丼

(開成町内の飲食店)

足柄平野で育った足柄牛のコリコリ肉(トモバラ)と、開成町産のお米を使った丼。名前のとりの食感が特長。



開成コロッケ

(株式会社門屋食肉商事)

開成町ブランドの開成弥一芋や開成町産のお米を使用しており、ねっとりとした食感が特長。



開成弥一芋

(開成弥一芋研究会)

弥一芋は、明治時代に開成町から関東一円に広まった里芋。色が白く、ねばりがあり、甘くしっとりとしている。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



あしがらナン茶

(インド・ネパール料理ブラシッダ)

開成町にも茶畑があり、神奈川を代表するブランドである「足柄茶」をスパイスとして活用した足柄茶の風味が楽しめるナン。



開成町酒米団子

(ふれあいサークルすずろ)

瀬戸酒造の酒米を使用して、甘味噌で炭焼きした団子。



開成町米粉食パン

(conerute)

開成町産のお米(米粉)と香り豊かな国産小麦をブレンドして焼き上げた唯一無二の食パン。開成町産のお米の甘味ともっちり感を最大限に引き出している。



弥一芋カレーパン

(ベーカリーアスラン)

粘りがあって、しっとり甘い弥一芋の特徴をカレーと合わせ、弥一芋の旨味がスパイスとも良く合うカレーパン。



開成町ライスバーガー

(富士美亭)

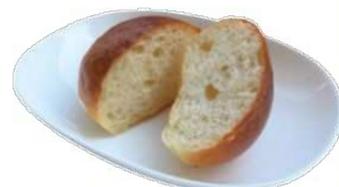
足柄牛と地場産の野菜を開成町産のライス(お米ともち米)で挟んでいる。



開成弥一芋もちもちパン

(ベーカリーアスラン)

弥一芋をパンに練り込んだほんのり甘いテーブルロール。弥一芋のデンプンが過熱されることによる、もちもちとした食感が特長。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



あしがらナン茶

(インド・ネパール料理ブラシッダ)

開成町にも茶畑があり、神奈川を代表するブランドである「足柄茶」をスパイスとして活用した足柄茶の風味が楽しめるナン。



開成町酒米団子

(ふれあいサークルすずろ)

瀬戸酒造の酒米を使用して、甘味噌で炭焼きした団子。



開成町米粉食パン

(conerute)

開成町産のお米(米粉)と香り豊かな国産小麦をブレンドして焼き上げた唯一無二の食パン。開成町産のお米の甘味ともっちり感を最大限に引き出している。



弥一芋カレーパン

(ベーカリーアスラン)

粘りがあって、しっとり甘い弥一芋の特徴をカレーと合わせ、弥一芋の旨味がスパイスとも良く合うカレーパン。



開成町ライスバーガー

(富士美亭)

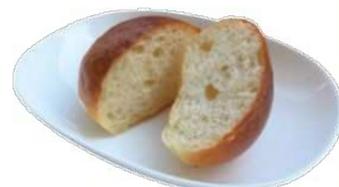
足柄牛と地場産の野菜を開成町産のライス(お米ともち米)で挟んでいる。



開成弥一芋もちもちパン

(ベーカリーアスラン)

弥一芋をパンに練り込んだほんのり甘いテーブルロール。弥一芋のデンプンが過熱されることによる、もちもちとした食感が特長。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



弥一そば(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質なそば粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたそば。そばの風味と、のど越しの良い麺が特長。



弥一うどん(The Wild Farm)

弥一芋の親芋、傷芋などをパウダー化した粉を、良質小麦粉に混入し、丹沢山系の水で練り上げたうどん。弥一芋の風味と、少し黒目の、のど越しの良い麺が特長。



足柄焼

焼いた松の灰を精製した釉薬が特長の温かみのある焼物。町内の工房で製作している。



健康ウォーキングコース



開成町の風景を楽しみながら、
お好きなコースを歩いてみましょう。

プラステン
+10で健康寿命をのばしましょう
10分は約1000歩
歩行距離で700～800m程度の歩行に相当します。

なかよしコース

役場～開成駅前公園 (2.2km 約30分)
開成小学校から吉田島交差点までが1kmなので、何分で、何歩で歩けるか脚力チェックの場として利用できます。

せせらぎコース

開成駅～あじさい公園 (3km 約40分)
町の玄関、開成駅から酒匂川の土手沿いを歩きます。さわやかな風を感じながらあじさいを觀賞しましょう。
開成水辺スポーツ公園は町民の憩いの場です。

のんびりコース

役場～開成駅前公園 (4.8km 約65分)
神社やお寺を通りながら駅前公園へ向かいます。開成南小学校が見えてきたらゴールはもうすぐです。

ふるさとコース

あじさい公園周遊 (4km 約60分)
田園風景が広がり、水路や水車などを眺めるとなつかしい気分になります。開成町の歴史文化遺産でもある瀬戸屋敷に立ち寄ってみましょう。

ぼくの看板が、目印だよ!



トイレ トイレ(身障者用有り)



各種相談窓口

役場 TEL 83 - 2331

	相談内容	時間・場所	相談員
人権	子ども・女性・高齢者・障がい者・外国籍・その他人権全般	毎月第2水曜日 9:30～11:30 開成町役場	人権擁護委員 行政相談委員
行政	国行政機関や特殊法人（JR・NTT・JTなど）の業務に対する苦情・意見・要望など		
教育	就学・進路・転入学・いじめ・交友関係・しつけなど	8:30～17:15 開成町役場2階 学校教育課	指導主事 電話相談も受付しています。
障がい	生活相談・社会生活支援・サービス利用援助・住居支援・その他障がい全般	14:00～16:00 開成町役場1階	相談支援事業所職員 （相談支援センターりあん）

※障がいの相談日は、毎月おしらせ版（1日号）に掲載しています。

開成町地域包括支援センター（開成町社会福祉協議会内） TEL 83 - 7688

相談内容	時間・場所	相談員
介護保険・高齢者の生活全般など	8:30～17:00 開成町福祉会館（社会福祉協議会内）	地域包括支援センター職員

社会福祉協議会 TEL 82 - 5222

『総合生活相談所』

	相談内容	時間・場所	相談員
一般	福祉全般（在宅介護・高齢者・障がい者など） 子どもの問題（いじめ・非行・登校拒否など） 生活問題（生計・家族・苦情など） その他あらゆる相談ごと	9:30～11:30 福祉会館	民生委員児童委員・ 主任児童委員 電話相談も受付しています。
法律	相続・贈与（相続権・遺言・債務・贈与方法など） 不動産（購入・売却・名義など） 借地・借家・金銭貸借 家族問題（離婚・扶養・親権など）	9:30～12:00 福祉会館	弁護士（予約制）
法務	遺産・相続・成年後見・交通事故・契約・在留資格など	14:00～16:00 福祉会館	行政書士（先着順）

※相談日は社協だより（毎月1日・開成町社会福祉協議会発行）に掲載しています。

神奈川県 足柄上合同庁舎 県民の声・相談室 TEL 83 - 5111

相談の種類	相談日等		相談内容
	相談時間		
県のごと相談	月曜日～金曜日		県のごとに関する問い合わせ、 要望など
	8:30～12:00 / 13:00～17:15		
法律相談	木曜日（要予約・無料）2週間前から予約受付します。		弁護士による法律相談 （面接のみ）
	13:00～16:00 1回の相談時間は30分です。		
司法書士相談	第1・第3水曜日（要予約・無料）2週間前から予約受付します。		司法書士による相談 （面接のみ）
	13:00～16:00 1回の相談時間は30分です。		
暴力相談	火曜日・水曜日		暴力団などに関する困りごと
	9:00～12:00 / 13:00～16:00		

※令和2年4月現在です。変更となっている場合があります。

たよれる街の法律家
困ったときは、あなたの身近な法律家・行政書士にご相談ください。

遺言書の作成
相続手続き

認知症の方・障害のある方の権利を守る
成年後見

交通事故・
契約等一般民事

夫婦・家族の
諸問題

家族信託
空き家対策など

行政書士は皆さまの代理人として、暮らしに役立つ書類の作成や手続きをお手伝いいたします。

行政書士 城山法務事務所
小田原市城山1-6-66

区域 / 小田原市・南足柄市・湯河原町・箱根町・真鶴町
開成町・大井町・中井町・松田町・山北町

☎ 0465-34-2284 FAX.0465-34-3639 E-mail: belleplan373@msn.com

初回相談は無料です。行政書士法による厳しい守秘義務がありますので、内容が外部に出ることはありません。

相続・遺言・離婚・債務整理・一般民事・刑事・その他

足柄上法律事務所
弁護士 笠間圭一郎 神奈川県弁護士会所属

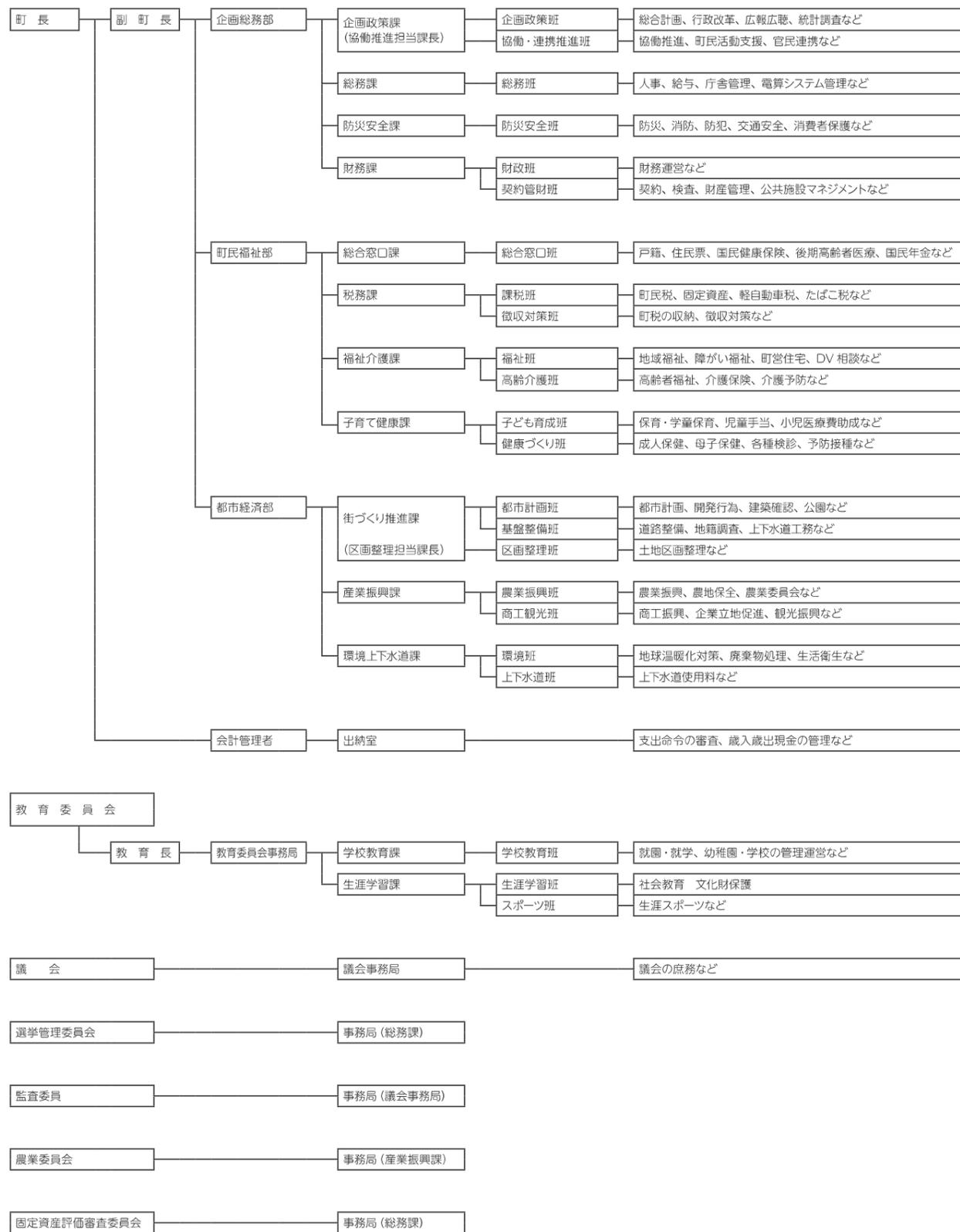
■ 相談はお電話にてご予約ください。 受付時間：平日9:00～18:00（土・日・祝除く）
■ 夜間・土・日 相談行っています（要予約）。

■ 借金問題の初回相談は無料。
■ 相談料は30分5,000円（税込）。
法律扶助（法テラス）のご利用もできます。

〒258-0022 足柄上郡開成町牛島50-4 TYS504ビル202号（牛島交差点角）
http://ashigarakami-law.jp 足柄上法律事務所 種彦

TEL.0465-44-4895

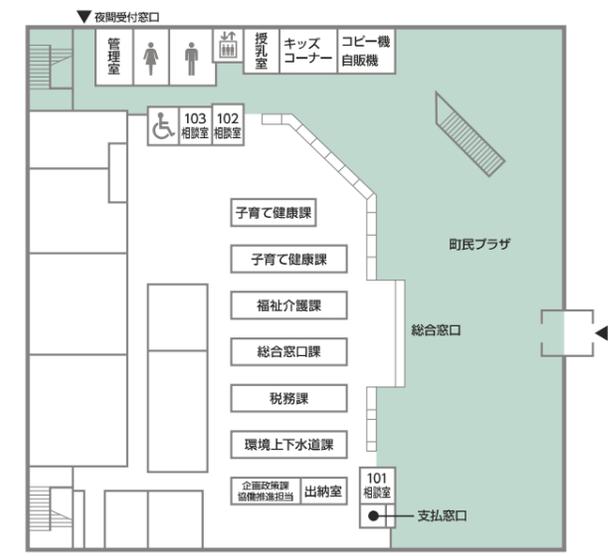
開成町 行政機構図



開成町 役場庁舎案内

庁舎1階

- 企画政策課 (協働推進担当)
- 総合窓口課
- 税務課
- 福祉介護課
- 子育て健康課
- 環境上下水道課
- 出納室
- 町民プラザ
- 管理室 (夜間受付窓口)



庁舎2階

- 企画政策課
- 総務課
- 防災安全課
- 財務課
- 街づくり推進課
- 街づくり推進課 (区画整理担当)
- 産業振興課
- 学校教育課
- 生涯学習課



庁舎3階

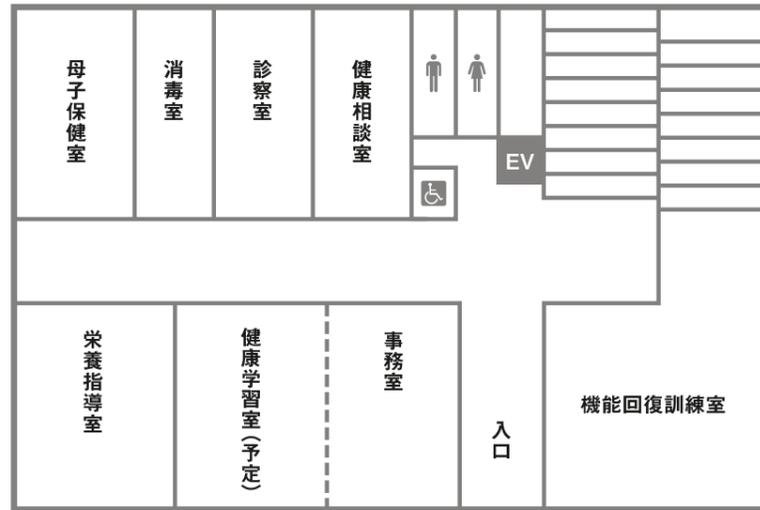
- 議会事務局
- 議会全員協議会室
- 議場/傍聴席
- 町民ロビー
- 議会図書スペース



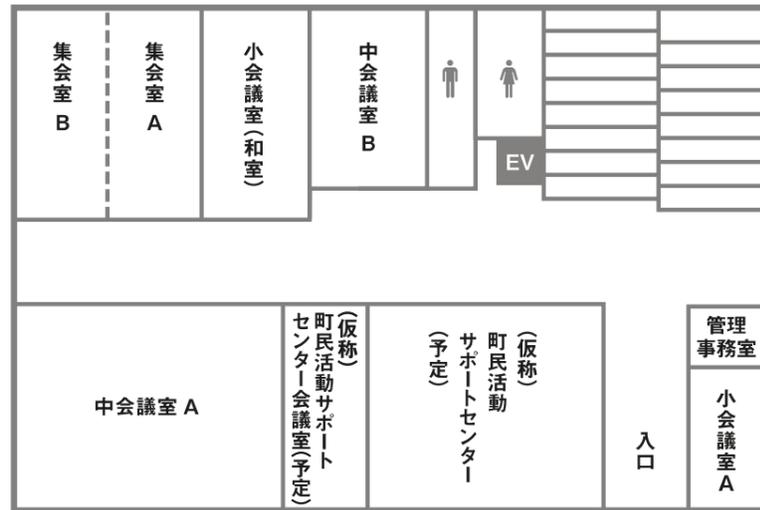
開成町 保健・町民センター案内

※令和2年10月1日現在の名称を記入しています。

1階 保健センター



2階 町民センター



3階 町民センター

