



Kamozine

かもがわポータルマガジン
鴨川をもっと楽しむ!おもしろポータルマガジン

編集／かもナビ実行委員会かもジン制作班×かもがわプロモーション室

かも
春
号
2010.1.1
Take Free

一足お先に
かも春、到来!

金目鯛vs海藻 (3面)
あつたか、立ち寄り湯 (4・5面)
サーフィンのアツい海 (6面)

おらが丼大使、誕生! (2面)
山本 益博さん

かがやく! 鴨川人
房州ひじきをブランドにした男
斎藤 衛さん (3面)

外房開運波乗り神社巡り、スタート! (7面)
鴨川をもっと楽しむ方法:「かもチャリ」 (6面)
セールスレディ愛称募集 (6面)
かも春のイベント情報 (7面)
とっておきの鴨川ほりだしモノ (8面)

鴨川のイベント・観光のお問い合わせは
鴨川駅前観光案内所 ☎ 04-7092-0086
天津小湊観光案内所 ☎ 04-7095-2218

かもナビコードを入力して、各スポットの情報にかんたんアクセス!

かもがわナビにアクセスして、KamoZineに記載されている【かもナビコード】を
入力すると、そのスポットの詳しい情報を見ることができるよ!

鴨川のすべてを見る!探す!わかる! もがわナビ <http://kamonavi.jp>



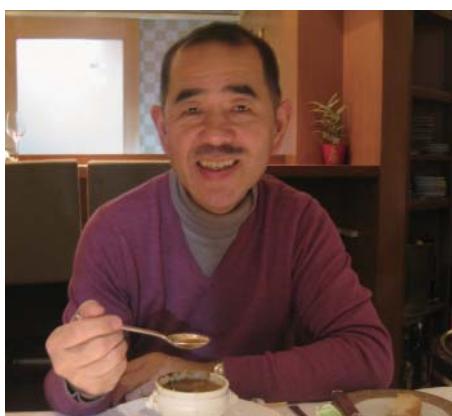
わかしお通信①

外房の海の幸をふんだんに盛り込んだん
んぶりが田につくが、「研究会」の皆さん
からお話をうかがっても、いまだにコ
ンセプトがはつきりしない点がちょっと
気になるところである。

ここいらで、ひとつ「おらが井」のコン
セプト、共通認識を確かめ合う必要が
あるのではなかろうか。例えば、いくつ
かの条件をつけ、それに当てはまつたも
のを「おらが井」プレミアムとして、特
別枠を設けるのはどうだろ。

わたしはどんぶりものが大好きで、週
に二回は毎日どんぶりものを食べてい

る。なぜそれほどの好物かと言えば、ごはんがなにより好きだからである。つまり、どんぶりものの基本はごはんが美味しいことにある。海鮮がどんなに上等でもごはんが美味しくなくては、食理人はこのことを肝に銘じなくてはならない。幸い、鴨川には長狭米という明治天皇に献上したといわれる米がある。それでなくとも、千葉の米は上質である。さらに、千葉は醤油の名産地ではないか。それなら、安いばかりで香りと旨味に乏しい、一リットル三〇〇円程度のお醤油風調味料は避け、県産の香り高い本物の醤油を使うのはいかがだろう。この米と醤油をクリアしたものに「おらが丼」



山本 益博 (やまもと ますひろ)

1948(昭和23)年に東京の下町、浅草・永住町(現在の台東区元浅草)に生まれる。
1982年、「東京・味のグランプリ200」を講談社より出版し、料理を作る研究家としてではなく、「毎日、外で食べていれば食つていける」という不思議な職業「料理評論家」を確立。
長年にわたるフランス料理を紹介する事が評価され、2001年にはフランス政府より「農事功労勲章シユヴァリエ」を受勲、「美味しいものを見るより、ものを美味しく食べる」をモットーに食卓と共にする時間を楽しむ「食時会」や生産者を講師に「おいしい」の食材熟達開催

「おらが村」大使を拝命

山本益博

る。なぜそれほどの好物かと言えば、ごはんがなにより好きだからである。

つまり、どんぶりものの基本はごはんが美味しいことにある。海鮮がどんなに上等でもごはんが美味しいくては、食

プレミアムの称号を与えるのだ。これぞまさに千産千消。

美味しいお米と質の高い醤油に、活きのよさ抜群の魚介をあわせたら、「おにぎりが丼」は鬼に金棒ではないか。

鴨川の「食文化研究会」が立ち上げ、市内の五十軒ほどの店舗が参加している「おらが丼」の旗振り役として、このほど「おらが丼」大使を拝命した。

「おらが丼」は、鴨川の特色を生かした、外房の海の幸をふんだんに盛り込んだどんぶりが目につくが、「研究会」の皆さんからお話をうかがっても、いまだに「セフト」がはつきりしない点がちょっと気になるところである。

ここいらで、ひとつ「おらが丼」の口

る。なぜそれほどの好物かと言えば、ごはんがなにより好きだからである。
つまり、どんぶりものの基本はごはんが美味しいことにある。海鮮がどんなに上等でもごはんが美味しくなくては、食れば魚介の質が最上でなくとも、どんぶりは美味しく食べられるのだ。店主、料理人はこのことを肝に銘じなくてはならない。幸い、鴨川には長狭米という明治天皇に献上したといわれる米がある。そ

美味しいお米と質の高い醤油に、活きのよさ抜群の魚介をあわせたら、「おにぎりが丼」は鬼に金棒ではないか。

Q. 四九店舗のおらが井加盟店が同じ目標に向かつて進むために大切なことはなんでしょうか。

取材対象となつてゐるのであれば
他店も良い部分を見習い、品質向上
に努め、おらが丼全体が良くなると
う、切磋琢磨していきたいと考えて
います。

おらが丼は商売ありきではなく
まずは地域活性化 地域貢献の気
持ちを大切にしたいと思います。お
らが丼で鴨川を知り、自分のお店を
知つていただき、食事を楽しんでい
ただき、またご来店いただくことで
次につながっていくと考えています。

二〇〇五年五月に始まつた、おでが井。当時、やがて全国進出を果たすまでに成長することをだれが予想できたであろうか。「食」による地盤活性化を形づくり育ててきた高垣会長率いる食文化研究会の挑戦はこれから新たなステージを迎える。

よつて、今までにない経験をして、この経験をもとに今後の展開を具体化していくたいと思います。また、料理評論家の山本益博氏に「おらが丼大使」を依頼したことにより、おが丼が大きく動き出します。山本のアドバイスをうかがいながら、ニユーズくりから宣伝方法までを実践し、おらが丼を向上させ、鴨川の地域活性化がさらなる飛躍を遂げよう努めていきたいと思います。

「おらが井」のおきて

- 一、素材は現地のものを主体とする。
地元産品の育成に寄与する。
 - 一、季節感を失わない。
 - 一、健康を意識した商品づくりを忘れない。
 - 一、入荷がなければ、その日は欠品であっても致し方なし。
下手な小細工は禁物。
 - 一、お互いの品質、販売価格の適正化を守り、
観光客の方々から不審を抱かれるような行為が
あつてはならない。



高橋正之会長に聞く 川市商工会食文化研究会

一〇〇年一月二十四日に石川県で

更津ケーブルテレビなどのローカル

A close-up photograph showing the back of a person's head and shoulders. The person is wearing a dark-colored jacket over a white collared shirt. The background is dark and out of focus.

ライバーで来てくれたこともあります。人づて、口コミがいかに強いものか、実感しています。

Q. 全国井サミット、そしてこれらのおらが井について考えるところをおきかせください。

され、全国の方々の目にふれることがなりました。

に関わる皆さんとの団結がなくては
為しえないことです。地域のことと
考えるとき、人と人とのつながりは
たいへん重要であり、もつとも大切
なことです。

鴻川豆知識

清澄寺（エリア MAP F-2）の旭が森は本州では富士山と並び、一番早く（午前6時45分）初日の出を拝める場所です。日蓮聖人が立教開宗の一聲をあげた場所としても知られています。全国朝日百選にも選ばれています。

赤コーナー 金目鯛 VS 青コーナー 海藻

キンメダイ目キンメダイ科所属 房総沿岸深海に生息
煮付・焼物・刺身・鍋物・干物・揚物など
オールラウンドプレイヤー

●金目鯛は比較的新しい魚

金目鯛の歴史は比較的新しい。深海魚のため、かつてはその生息が詳しくわからず、鴨川で本格的に漁獲されるようになったのは戦後、魚群探知機が普及してきた頃からだという。金目漁では百数十本の枝分かれした糸の先についた針に、短冊上に切り染色したイカを引っ掛けた仕掛けを用いる。中心の糸の長さは150m以上。それを深海へと落としていき、金目鯛を釣り上げる。

午前中市内の漁港を訪ねると金目鯛の水揚げのようすを見ることができる。

●かも春の金目鯛は鍋に最高!

金目鯛は一年を通じて漁獲されるが、房総では10月～翌年6月に解禁期間が設けられている。かも春（1～4月）はまさに金目鯛がおいしくなっていく季節。冬場の

金目は比較的あっさりしており、鍋物に最高だ！

5～6月頃には子持ちの金目鯛となり、最も脂がのってくる。

●金目鯛はしっぽで見分けろ！

元漁師の地魚料理「船よし」ご主人によると、おいしい金目鯛を見分けるポイントはしっぽのこと。しっぽの根元の肉付きが良い金目鯛は脂が多くのっていて、おいしい。逆に肉付きの悪い金目鯛は脂のりが少ない。

鮮魚店に行ったら、要チェックだ。

●金目鯛をおいしく食する

王道の食べ方はなんと言っても煮付け。醤油と砂糖で煮た金目鯛は絶品である。

ほかにも塩焼き、味噌漬け、刺身、鍋、干物、フライなど、さまざまな食べ方でおいしく味わえる金目鯛はまさにオールラウンドプレイヤーだ。

金色に輝く目、赤々とめでたい色鮮やかな金目鯛。海のミネラルをいっぱいに育ったヘルシーな海藻。ついに両者の豪華な対決がかもがわマガジンで実現!!



両者勝利

注目の対決は両者の圧倒的な勝利に終わった。
さらに金目鯛×海藻という最強のタッグが結成された！
かも春には両者を味わいに鴨川を訪れてほしい。

金目鯛の煮付け [ワンポイント・アドバイス]

- 水にしょうゆ、砂糖を入れ、沸騰させる。
 - 沸騰したら、尾頭付きの金目鯛を鍋に入れる。
 - 落しふたをして、煮汁に多少ねばりが出る程度まで煮たらできあがり。
- ◎金目鯛は比較的くさみの少ない魚なので、酒やショウガは入れなくても良い。
◎魚臭さが出来てしまうので、完全にふたはしない。
◎切り身よりも尾頭付きの姿煮の方がおいしい。
◎煮すぎるとかたくなるので要注意！

「船よし」さんでは金目鯛の煮汁を何度も使うのだという。
煮るごとにしみ出る金目鯛の出汁が煮汁をどんどんおいしくしていくからだ。



[取材協力] 地魚料理「船よし」
☎ 04-7094-2703
エリア MAP かもナビコード
F-3 KSH04150



褐藻綱所属 主に岩場などに生息
みそ汁・サラダ・麺など
さまざまな食材に化けるユーティリティプレイヤー

●かも春はノリ、ヒジキ、ワカメ

季節によって採れる海藻も変わっていく。一年の前半だけを見ても、12～2月はノリ類、2月末～3月はヒジキ、3月末～4月はワカメ、5～6月はテングサとバラエティに富んでいる。

中でも3月頃になると鴨川の岩場は成長したヒジキで茶色に染まる。この季節に見られるヒジキ刈りは春の風物詩の一つである。

●鴨川の一年はハバノリから

房総では「ハバがなければ正月が始まらない」と言われる。ハバノリは「幅」ということばにかけて縁起物として、この地域のお正月には欠かせない食べ物である。近年は消費量も減ってきていて、普通のノリに比べて、磯の香り、食感の強いハバノリは後世に伝えていきたい食文化だ。

●工業用原料でも活躍

夏に採れるナガマタやツノマタといった海藻は漆喰に練り込まれる接着剤としても多く使われていた。江戸時代には人体への親和性、抗菌性に注目し、手術の際の縫合糸にも用いられていたらしい。工業用原料にも化けてしまう海藻。恐るべきユーティリティプレイヤーである。

●海の恵みがつまつた海藻は生命の源

海藻は海の恵みがつまつた生命の源である。ミネラルを多く含み、母なる海のエネルギーに満ちあふれている。秋には台風の荒波で沖に流された海藻が魚たちのすみかとなる。食用

●海藻カレンダー

1月	ノリ類	イバシロアラシ
2月		フノリ
3月		ヒジキ
4月	ワカメ	
5月		テングサ
6月		ナガマタ
7月		ツノマタ
8月	ホンダワラ・カジメ	
9月		
10月		
11月		
12月	ノリ類	



2～3月に見られるヒジキ刈りはかも春の風物詩

としてだけでなく、さまざまなかたちで生命を育んでいる。

近年、海藻の健康効果にも注目が集まっている。高血圧や糖尿病、骨粗しょう症の予防や改善などにも良いとされ、数年前には寒天が空前のブームになった。鴨川をはじめとする南房総はかつて海藻からアルギン酸を抽出する産業で栄えた時代もあった。

海に囲まれた日本で発展した海藻文化を守っていきたいものである。



[取材協力] 斎武商店
☎ 0120-22-1566
エリア MAP かもナビコード
F-3 KSH04024

綺麗を助ける分子式 ($C_6H_8O_6$)n

日々多忙で、美容のために時間を割けず、かうじて洗顔後の化粧水とお出かけ前の簡単な化粧くらいしかしなくても、この分子式はひそかに綺麗を助けてくれている。別名・E400、この分子式の正体は、アルギン酸。保水作用が期待できるため、市販の化粧品のほとんどに使用されているとか。縁の下の力持続的アルギン酸の活躍に感謝しつつ、そのお力の恩恵を存分に受けれる方法を～ながら（海藻：昔から漁民が健康食として親しんできたながまた。整腸作用は折り紙付き。）を

BOSO BEAUTE

1リットルの水に対し5g入れ、10～20分煮出したエキスを飲む。（においが気になる場合は、レモンやはちみつなどを加えて）続けて飲めば、体の内側からきれいになること間違いない。ちなみに、ながまたは房総沿岸の特産物。まずはながまたを手に入れるために、つまり綺麗を手に入れるために、房総へ向おう。

*BEAUTE = フランス語で美容
美しいという意味。



かがやく！鴨川人 房州ヒジキをブランドにした男 斎藤衛

かつて全国最低ランクと酷評されていた「房州ヒジキ」を一躍ブランドにした立役者の一人が斎藤商店 社長 斎藤衛さんです。社長に就任した昭和50年当時、房総産のヒジキの評価は低く、海外産の安価なヒジキにも押されて、市内の水産加工業は衰退の一途をたどっていました。危機感を募らせた斎藤社長は全国を行脚し、房総産のヒジキを紹介してまわりました。

たまた、刈り取り後、すぐに加工するという鮮度を保つ工程を採用し、品質の向上にも努めました。努力が実り、いまでは「房州ヒジキ」はブランドにまで成長しました。しかし、時代の変遷の中で水産業は依然厳しい状況におかれています。日本の食文化を守りたい、房総の海藻の良さを伝えたい。斎藤社長の挑戦はまだまだ続きます。

鴨川エリアMAP

A

B

C

長狭 エリア

花摘み情報

みんなみの里・食用菜花摘み

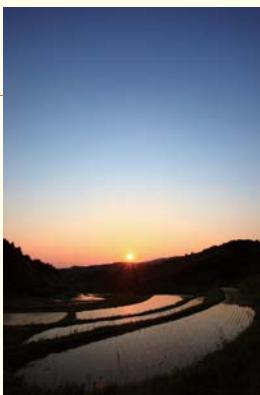
エリアMAP かもナビコード C-3 SPNG0002

1月中旬～2月下旬予定

(9:00～15:00)
食用菜花を袋いっぱい摘み取って、春の滋味をお持ち帰りください。(1袋200円)

問合せ：みんなみの里

04-7099-8055

鋸
南
町

D-6

太海・江見 エリア

立ち寄り湯

※立ち寄り湯は、利用状況により営業時間等が変更となる場合もございます。施設への事前予約をおすすめいたします。

施設名	温泉有無	露天有無	料金	利用時間	問い合わせ
民宿こはら	有	無	¥300	10:00～21:00	04-7092-1080 エリアMAP かもナビコード E-5 [6] MIFO0001
高鶴山荘	有	有	¥650	10:00～22:00	04-7092-9271 エリアMAP かもナビコード C-4 MIFO0010
チサンリゾート鴨川	有	有	¥500	15:00～21:00	04-7092-1341 エリアMAP かもナビコード E-5 [6] RKFO0005
海辺の宿恵比寿	有	無	¥1,050	8:00～20:00	04-7092-2226 エリアMAP かもナビコード E-5 [6] RKFO0006
磯の宿そとぼう	有	有	¥1,050	11:00～21:00	04-7092-1143 エリアMAP かもナビコード E-5 [6] RKFO0007
曾呂温泉旅館	有	無	¥1,000	10:00～18:00	04-7092-9817 エリアMAP かもナビコード D-4 RKFO0009

花摘み情報

鴨川オーシャンパーク・花摘み

エリアMAP かもナビコード D-5 SPFE0001

2月～4月予定(9:00～15:00)

今春から道の駅で花摘み体験はじまります!
問合せ：道の駅鴨川オーシャンパーク

04-7096-1911



6

鴨川 エリア

立ち寄り湯

施設名	温泉有無	露天有無	料金	利用時間	問い合わせ
かんぽの宿鴨川	無	無	¥700	10:30～20:00	04-7092-123
鴨川館	有	有	¥3,800	11:00～22:00	04-7093-411
鴨川シーワールドホテル	有	無	¥735	14:00～18:00	04-7092-212
鴨川グランドホテル	有	有	¥1,260	11:30～22:00	04-7092-211
魚眠庵マルキ本館	有	有	¥800	8:00～10:00 12:00～19:00 20:00～22:00	04-7093-218
粟斗温泉	有	無	¥1,100	10:00～20:00	04-7092-145

花摘み情報

菜の花摘みプレゼント

1/20～3/20 (10:00～13:00)

おひとり10本まで、菜の花摘みを無料で

体験。つぼみは食用としても。

問合せ：鴨川市観光協会

04-7092-0086

君津市

鴨川有料道路



花摘み情報

花の駅・花摘み

エリアMAP かもナビコード D-5 SPFE0010

12月下旬～4月上旬予定

(9:00～16:00)

ストック40円、ボピー20円、

キンセンカ40円、ハウス栽培の

キンギョソウは100円です。

※金額は1本単位

問合せ：ファーマーズショップ

かもがわ花の駅

04-7096-0417

花摘み情報

鴨川オーシャンパーク・花摘み

エリアMAP かもナビコード D-5 SPFE0001

2月～4月予定(9:00～15:00)

今春から道の駅で花摘み体験はじまります!

問合せ：道の駅鴨川オーシャンパーク

04-7096-0417



5

花摘み情報

鴨川オーシャンパーク・花摘み

エリアMAP かもナビコード D-5 SPFE0001

2月～4月予定(9:00～15:00)

今春から道の駅で花摘み体験はじまります!

問合せ：道の駅鴨川オーシャンパーク

04-7096-0417



4



プロサーファー・小川直久が語る かも春、サーフィンの

湘南と並び、日本サーフィン発祥の地と言われる鴨川。

鴨川の波に魅せられた多くのサーファーが
一年を通じて訪れている。

鴨川市天津出身、世界で活躍する
プロサーファー・小川直久さんが
鴨川の海について熱く語ってくれた。



アツい海！

小川直久（プロサーファー）

1972年、天津小湊町（現鴨川市）天津に生まれる。

1988年、全日本選手権ボーリングクラス優勝。1990年にプロ転向後、世界的なプロサーファーとして各大会でチャンピオンを獲得するなど、活躍。2001年にはバイブルインマスターズで日本人初の満点（10ポイント）ライドを果たす。

鴨川生まれ、鴨川育ち、鴨川を愛する誇り高きサーファーである。



●かも春（1～4月）の海は 絶好の練習チャンス！

気温・水温の下がる1～4月はサーフィンも敬遠しがちであるが、実は練習するには絶好の季節。「冬がんばると夏にかけて上達する」と言われている。夏から秋にかけての台風シーズンほどの波の大きさではないが、コンスタントに波が割れ、練習には最適なのだという。さらに大会の少ない季節なので、練習に専念できることが大きい。

●初心者へのアドバイス

これからサーフィンを始めようという方はまずは市内のサーフショップを訪ね、オーナーとお話ししたり、ショップ主催

のスクールを受けることをおすすめする。サーフボードのレンタルもある。

最初から一人でやろうとすると、なかなか波に乗れず、楽しさを味わえないまま、あきらめてしまう人が多いという。基本をしっかり学べば、自然と楽しさもついてくる。

●サーフ&ターフ

「サーフ&ターフ」ということばをご存知だろうか。サーフィンとゴルフを組み合わせた過ごし方。鴨川市内・周辺にはきれいなゴルフ場もある。

サーフィンだけでなく、せっかく鴨川に来たのだから、観光スポットや食、温泉、宿などを楽しもう。

●映画「LONG CARAVAN」 のロケ地

鴨川はサーフィンをテーマにした、EXILEのMATSUさん初主演の映画「LONG CARAVAN」を撮影したことでも有名。小川さんはサーフィンの監修を務めた。MATSUさんはロケ以来、すっかり鴨川に魅了され、「鴨川は第二の故郷」とまで表現している。

近々、映画「LONG CARAVAN」の特別上映会を鴨川で開くかも…！？お楽しみに！

●自然への感謝が大切！

サーファーにとって、最も大切なことは自然への感謝の心だと小川さんは語気を強める。波に勝とうとしてはいけない。波に乗らせていただくという気持ちで臨む。

海をきれいに保つこともサーファーの大切な使命。地元のサーファーは精力的に海岸清掃を行っているそうである。

ゴミをポイ捨てするなど、海を汚す行為はサーファーにとって最も恥ずかしいこと。自分の出したゴミを持ち帰るだけでなく、ほかの人が落としていったゴミも拾って、みんなで気持ちの良い海をつくっていこう！

■主なサーフポイント

〈鴨川エリア〉

	エリア MAP	
マルキ	E-3	…多くの大会が行われる有名ポイント
グランドホテル下	E-4	
河口	E-4	
シーサイド	E-4	…初心者向け

〈江見・太海エリア〉

京王マンション下	C-5
----------	-----

〈天津小湊エリア〉

城崎海岸	F-3	…ほかのポイントが荒れている
内浦海岸	G-3	…ときでもできる場合あり (海水浴シーズンを除く)

■サーフショップ

T S F	04-7093-2494	E-3	SURF0010
glassea	04-7093-7874	E-3	SURF0011
grace	04-7092-0188	E-4	SURF0012
Kawai Surf Gallery	04-7093-1173	E-4	SURF0013
NONKEY	04-7093-4991	E-4	SURF0014
Bloom	04-7099-0828	E-4	SURF0015
Waicoco	04-7093-4663	E-4	SURF0016
DA Nalu	04-7096-1876	C-5	SURF0017
セタス	04-7092-0347	E-4	SHKM0033

鴨川の海、 ここがポイント！

- ◎海水がきれいであたたかい。
- ◎多彩なポイントがある。
- ◎ローカルルールが比較的少ない。
- ◎交通アクセスが良い。

鴨川セールスレディの愛称を募集します。



応募アドレスはこちらから



鴨川市観光協会では、鴨川の魅力をたくさんの方々に伝えるため、「セールスレディ」の活動を始めました。

皆様に、「セールスレディ」を応援していただきたく、この機会に愛称を募集致します。

呼んで楽しい、呼ばれてうれしい、鴨川セールスレディの愛称を、お待ちしております。

応募方法：応募される方の、氏名・年齢・住所・電話番号を明記の上、下記へお送りください。

〒296-0001

千葉県鴨川市横渚945-2

鴨川市観光協会「愛称」係宛

FAX 04-7093-1809

E-mail（専用アドレス）

promotion@resort-kamogawa.net

応募締切：平成22年3月15日必着

発表：平成22年3月20日

※かもがわナビにて発表します。

鴨川をもっと楽しむ方法：「かもチャリ」



平成21年9月から始まった、鴨川をもっと楽しむ「かもチャリ」・レンタサイクル。電動アシスト付自転車で、坂も長距離も楽々サイクリング。花や磯の香りをおいかげ、春の鴨川を滑走しませんか？

利用料金：

- 半日 ¥500（最大4時間）
- 1日 ¥1000（最大8時間）
- 1泊 ¥1000 追加（翌朝午前10時までに返却）

かもチャリ貸出所：

① JR安房鴨川駅前案内所
エリア MAP ものナビコード
E-4 ③ SPKA0032

（鴨川市横渚945-2 / ☎ 04-7092-0086）

JR安房鴨川駅すぐ。お荷物預かりも承ります。（かもチャリ利用の場合のみ）

②天津小湊観光案内所

エリア MAP ものナビコード

G-3 ① SPAK1002

（鴨川市内浦405-16 / ☎ 04-7095-2218）

JR安房小湊駅から海に向かって徒歩5分。

③みんなみのり

エリア MAP ものナビコード

C-3 ② SPNG0002

（鴨川市宮山1696 / ☎ 04-7099-8033）

安房鴨川駅前日東バス乗り場から路線バスにて20分。

御予約・お問い合わせ：

☎ 04-7092-0086

鴨川市観光協会かもチャリ事務局

ホームページ：<http://kamonavi.jp/ja/kamochari/>



鴨川豆知識

太海地区（エリア MAP E-4）では毎年節分の日に「どんど焼き」が行われ、100年以上も前から越年（おとし）行事として伝えられています。

青竹や茅によって組まれた高さ約6mのやぐらに午後6時一斉に火をつけ、古い正月飾りなどを燃やし、厄祓いや大漁・豊年などを祈願します。

開運波乗り神社御朱印めぐり、スタート！

館山から銚子までの太平洋岸、外房地区に鎮座する14の神社が参加して、このお正月から「開運波乗り神社御朱印めぐり」がスタートします。参加神社にて特製の御朱印帳を手に入れ、神社にお参りしながら、御朱印をいただいて巡ります。道中には楽しい観光スポット、おいしい食、あたたまる温泉など、盛りだくさん。靈験あらたかな神社で良い気をいただきながら、外房路をお楽しみください。

14社すべての御朱印を集めると満願となり、結びの神社で紙絵馬を奉納できます。

鴨川からは エリアMAP かもナビコード
天津神明宮 F-3 SPAK0001
が参加しています。
詳しくは観光案内所や道の駅などで配布されているチラシをご覧ください。

●お問い合わせ

外房地区神社振興委員会
☎ 0475-42-2711 (玉前神社内)

かも春(1~4月)のイベント情報

1/1-3/31 鴨川食べ歩き「おらが丼」 早春の1品サービスキャンペーン

わが店自慢のおらが丼に1品サービス。かもがわナビのクーポンをご持ください。
☎ 04-7092-0320 (鴨川市商工会)
ホームページ: http://kamonavi.jp

1/2-5/5 (いちご)
2/1-5/5 (フルーツマト)
1月-3月 (食用菜花)
長狭エリア

みんなみの里・春の味覚狩り

鴨川産のおいしいいちごやフルーツトマトなど、春の味覚を御堪能ください。(料金は変動があります。お問い合わせください) エリアMAP かもナビコード
みんなみの里 C-3 SPNG0002
☎ 04-7099-8033

1/1-3/31 小湊妙の浦遊覧船でくじ引き

くじ引きで景品を進呈。また、乗船された方に、お土産店にて割引サービス。(一部除外品あり)
小湊妙の浦遊覧船協業組合
エリアMAP かもナビコード
G-3 SPAK0004
☎ 04-7095-2318

1/5-2/4 鴨川小湊温泉シャトルバス が期間限定お得な割引

シャトルバス加盟店にお泊まりのお客様に、期間中シャトルバス利用料の割引が。(片道 1000円→800円)
☎ 04-7092-0086 (鴨川市観光協会)

1/20-3/20 鴨川・手軽に 菜の花摘み

JR安房鴨川駅から徒歩20分。春日和を散策しながら菜の花畠へ。おひとり10本プレゼント。
☎ 04-7092-0086 (鴨川市観光協会)

1/5-3/31 春の小湊に泊まって、 鯛を堪能

期間中、小湊旅館業協同組合加盟旅館にお泊まりのお客様へ、金目鯛(または真鯛)のお料理をご用意します。
☎ 04-7095-2218 (小湊旅館業協同組合)

1/4-3/31 里山の恵みで芸術

鴨川陶芸館にて、地元の天然素材を使った陶芸はいかがでしょうか。絵付け体験・手びねり、電動ろくろで創作できます。(料金はお問い合わせください)。

鴨川陶芸館
エリアMAP かもナビコード
A-3 KSHO3069

☎ 04-7098-0012

元日～ 初詣

お正月にはお近くの神社・仏閣をお参りし、旧年中にいたしましたおかげに感謝して、新しい年の無事平安をお祈りしましょう。三賀日(元日～3日)に家族そろってお参りすると良いでしょう。
誕生寺 清澄寺 鏡忍寺 大山不動尊
天津神明宮 など、お近くの社寺

2/3 節分会

節分とは季節の変わり目のことです、特に立春(2月4日)の前日を指します。鰯の頭を枝の小枝に刺して戸口にさし、炒り豆を撒いて厄除退散、招福を祈願します。鴨川市内の寺院でも節分会が行われます。

清澄寺 エリアMAP かもナビコード
F-2 SPKY0001
誕生寺 エリアMAP かもナビコード
G-3 SPAK0002
大山不動尊 エリアMAP かもナビコード
A-3 SPNG0003



4/10 天津小湊 やなぎなみ祭

天津神明宮の東にそびえる、諾冉山の頂に鎮まる諾冉神社の例祭(やなぎなみ祭)が毎年4月8日に近い土曜日に行われます。年に一度の山開き。登拝された方には赤飯が振舞われます。

諾冉神社 エリアMAP かもナビコード
F-3 JN011324



やなぎなみ祭で振舞われる赤飯

Event Calender イベントカレンダー

日付	曜日	エリア	場所	イベント名称
1/1	金	江見太海	鴨川オーションパーク	ニューイヤーフェスタ (初日の出で新年を祝おう)
1/2	土		JR安房鴨川駅前	新春もちつき大会
	長狭		みんなみの里	新春祭(神楽獅子舞)
1/3	日	江見太海	鴨川オーションパーク	ニューイヤーフェスタ
				新春祭(お琴演奏・お茶会)
				新春祭(餅つき大会)
1/9	土	長狭	みんなみの里	新春祭(ポン菓子大会)
1/10	日			羽根つき大会
1/11	月			新春祭(鏡開きお汁粉大会)
1/14	木	鴨川	甲子大黒天	八岡甲子大黒天祭
1/18	月	天津小湊	鯛の浦	鯛供養弁天祭
1/19	火	鴨川	白幡神社	湯立神事
1/23	土	江見太海	曾呂・星ヶ畑	エコツアー星ヶ畑・高鶴山ハイクと水仙摘み
1/24	日			
1/28	木	天津小湊	浪切不動尊	初不動大祭
2/3	水	長狭	大山不動尊	節分会
		清澄	清澄寺	節分会
		天津小湊	誕生寺	節分会
2/6	土	江見太海	曾呂・星ヶ畑	エコツアー星ヶ畑・高鶴山ハイクと水仙摘み
2/7	日		鴨川オーションパーク	スプリングフラワーフェスタ 鴨川の花「切花品評会」花摘み体験
2/11	木		みんなみの里	みんなみ・花祭り
2/12	金	江見太海	鴨川オーションパーク	スプリングフラワーフェスタ 鴨川の花「切花品評会」花摘み体験
2/13	土	長狭	みんなみの里	みんなみ・花祭り 「里山ハイキング」
2/14	日		江見太海	みんなみ・花祭り 「菜の花づくし」
	長狭		鴨川オーションパーク	菜の花汁・イカ焼き実演販売
2/16	火	天津小湊	鴨川オーションパーク	スプリングフラワーフェスタ 鴨川の花「切花品評会」花摘み体験
			長狭	みんなみ・花祭り 「輪投げ大会」
			誕生寺	宗祖ご降誕会
2/21	日	長狭	みんなみの里	みんなみ・加工品フェア
2/28	日	江見太海	太海	太海探訪・仁右衛門島と波太の路地ハイク
3/6	土	江見太海	西野尻地区	西野尻の大黒祭
		鴨川	鴨川シーワールド	レディースナイトステイ(大人の女性だけで水族館で過ごす魅惑のひと時)
3/7	日	江見太海	太海	太海探訪・仁右衛門島と波太の路地ハイク
3/13	土	鴨川	鴨川シーワールド	レディースナイトステイ(大人の女性だけで水族館で過ごす魅惑のひと時)
3/14	日	長狭	みんなみの里	みんなみ・創業祭
3/21	日	長狭	みんなみの里	お彼岸ばの餅販売
	江見太海	曾呂地区畑	曾呂地区畑の御祭	
3/27	土	鴨川	鴨川シーワールド	トロピカルな夜・水族館宿泊体験
3/28	日			
3/29	月			
4/10	土	天津小湊	天津神明宮	やなぎなみ祭(山開き)
4/11	日	鴨川	鏡忍寺	開山会
4/14	水	鴨川	諏訪神社	春市
4/15	木	鴨川	誕生寺	千部読誦会
4/16	金	天津小湊	吉保八幡神社	春市
4/25	日	長狭		

