



# かもがわポータルマガジン KamoZine

鴨川をもっと×2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×城西国際大学観光学部・チームJIU×亀田医療大学

かも  
秋  
号  
2014.9.1

Take Free



実りのかも秋  
祭りのかも秋  
癒しのかも秋  
棚田の夜祭り、房総丘陵の紅葉…  
長狭米、鴨川七里、房州海老(伊勢海老)…  
流鏑馬神事、大浦の担ぎ屋台、和泉の三役…

9/15(月・祝)  
鴨川(ヨリ)  
**60名様にエナジータオル  
&お楽しみ抽選会アリ!**

**輪廻のラグランジェ展  
千秋楽トーク&交流イベント**

鴨川市郷土資料館 団A-1 SPKM0005

好評を集めている「輪廻のラグランジェ展」の千秋楽——9月15日(月・祝)、トーク&交流イベントを開催!  
作品の舞台裏や地域の活動現場でのエピソードなど、貴重なトーク満載! アツい時間を過ごそう! まるっ!!!

●日時 2014年9月15日(月・祝)  
トーク 14:00~16:00 \*観覧無料・定員60名  
鈴木利正監督・岡本健(奈良県立大学講師)  
高橋誠(鴨川市郷土資料館)  
岡野大和(鴨川推進委員会)  
交流会 17:30~ \*飲食有/会費制(3,000円程度)  
グッズ販売 10:00~16:30(鴨川エナジー、  
エナジータオル、ジャージ部ジャージ)

●会場 鴨川市郷土資料館 文化財センター  
鴨川市横渚1401-6 ☎04-7093-3800

●主催 輪廻のラグランジェ鴨川推進委員会  
※輪廻のラグランジェ展入館料 一般¥200 小中高生¥150  
(小学生未満、鴨川市内在住・在学は無料)

10/17(金)  
~1/5(月)  
長狭(ヨリ)  
**棚田のあかり**

10/17(金)~1/5(月) 16:00~20:00  
大山千枚田 団B-2 SPNG0001

日本の棚田百選の地・大山千枚田にて、太陽光発電を用いたLEDキャンドル10,000本で照らすイベントです。期間中の毎日ご覧いただけます。ろうそくの炎をイメージしたゆらぎのあるオレンジ色の光で、美しく幻想的な景観を楽しめます。

**☆棚田のあかりオープニングイベント**

10/17(金)・18(土)・19(日) 17:00~20:00  
イベント参加料 おひとり様500円

2か月半にわたる「棚田のあかり」のオープニングを飾るイベントです。ステージイベントや夜店、各日のイベントの最後にエンディング花火が打ちあがります。

**☆棚田の夜祭り**

10/24(金)・25(土)・26(日) 17:00~20:00

イベント参加料 おひとり様500円  
LEDキャンドル10,000本に加え、麻油を使ったエコキャンドル3,000本の松明が秋の棚田を幻想的に照らすイベント。LEDキャンドルとエコキャンドルの競演は圧巻です。ステージイベントや夜店が出店し、イベントの最後にはエンディング花火が打ちあがります。

※「棚田のあかりオープニングイベント」と「棚田の夜祭り」は、大山千枚田周辺の道路に交通規制がかかります。鴨川市総合運動施設の駐車場からシャトルバスをご利用ください。

**KamoZine 創刊5周年記念  
こんな地曳網見たことない! リベンジ**  
**天津超地曳網2014**

天津・二々間海岸 団B-2 SPAK0038

昨年いろいろな意味で「こんな地曳網見たことない!」になった天津超地曳網が今年も開催!  
まさにリベンジを誓う今年の地曳網はさらにバージョンアップ!

ZERO1プロレスも再上陸!!

天津・二々間海岸でアツい一日を過ごそう!!!

●日時 2014年9月27日(土)

9:00~20:00(予定)  
※26日(金) 17:00~は

前夜祭プロレスマッチ開催!

●会場 天津・二々間海岸

●内容 スーパー地曳網(9:00~)・ビーチクリーン大作戦・  
網引き大会・ZERO1プロレス ほか

●主催・お問合せ

天津超地曳網実行委員会

☎ 04-7095-2218(鴨川市観光協会天津小湊支部)

※詳しい内容はかもナビ(<http://kamonavi.jp>)にてご案内します。

©ラグランジェ・プロジェクト

梅とも  
大募集!!

鴨川吉保梅の里づくり実行委員会では、吉尾吉保地区に5,000本の観光梅園の開業と、3,000本の梅オーナー制度導入にむけて取組んでいます。

本事業が立ち上がる平成30年までの間、梅園エリアの環境、施設の充実の為に、『鴨川梅の里友の会』を設立し、会員を募集しております。会員特典として、11月に実施される植樹体験や鴨川シーワールド特別割引券の提供、梅とも加盟店による各種サービスを提供いただけます。

詳細は梅ともホームページをご覧ください。多くの方のお申込みお待ちしております。

■会員期間 2014年10月1日~2018年7月31日

■会 費 インターネットによる申し込み >>> 1口 10,000円

専用用紙による申し込み >>> 1口 12,000円

●お問合せ 一般社団法人鴨川市観光協会 鴨川市横渚945-2 ☎ 04-7092-0086

梅ともホームページ <http://kippo-ume.jp>



鴨川のイベント・観光のお問い合わせは

JR 安房鴨川駅前案内所 ☎ 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! ものがわナビ <http://kamonavi.jp>





数年前より始められた、幻の鴨川古来稀少枝豆種「鴨川七里®」のブランディング・プロジェクト。晚秋に収穫され、香ばしさ絶佳の味覚は「七里、七里」と多くの人に親しまれ、いまや代表的な晚秋の鴨川の味覚となりました。ゆでて食べるのはもちろん、料理に用いたり、お菓子に加工したり、さまざまに姿を変え活用されています。鴨川七里の七変化した姿をご紹介します。鴨川七里の新しい顔を発見してください。

# 晚秋の鴨川の味覚 鴨川七里変化里

## 「鴨川七里」えだ豆のジェラート

鴨川モーモージェラート

¥300(メーカー希望小売価格)

カモチズ かもナビコード  
田原牧場 国D-4 ZZFE0008

えだ豆を原材料に使ったジェラートは珍しく、何回も試作を重ね2年前に鴨川七里「えだ豆のジェラート」として発売されました。カップを開けたときの見た目や、えだ豆らしい食感を出すために苦労したのです。美味しさの秘訣は、敢えて裏漉しはせず…材料を惜しまず使い…と、後は企業秘密! 「鴨川七里」は10月に収穫のため、一年分を軽く茹で、豆を出した状態で原材料として冷凍保存。そのため「鴨川七里」の味と香りを、一年中「ジェラート」で楽しめます。

鴨川市江見東真門558-1

販売先等の問合せ ☎ 04-7096-0636  
(9:00~17:00)  
不定休



## 鴨川七里の「枝豆まんじゅう」 わづくり

1袋6個入 ¥648(税込)

カモチズ かもナビコード  
株式会社わづくり 国D-4 ZZFE0007

「七里先まで香りが届く」と言われる鴨川の秋の枝豆、通称「鴨川七里」! 鴨川市曾呂地区で、かりんとう饅頭を販売している「わづくり」さんが、鴨川七里と厳選した白あんを混ぜて焼き上げた饅頭で作った「枝豆まんじゅう」は枝豆の風味にこだわった味で期間限定の商品! しかもその年の収穫した枝豆でしか作れないため、限定生産になります。昨シーズン製造した「枝豆まんじゅう」は今年1月より販売開始したものの、好評によりすでに完売。今シーズンは来年1月より販売予定です。価格は1袋6個入りで648円(税込)にて販売。電話、ネットでの予約も受け付けていますので、ここでしか味わえない、鴨川七里の「枝豆まんじゅう」を味わってはいかがでしょうか?



## チームJU体験レポート

### 発掘! 鴨川の郷土料理—②

### 農家民泊「清水」で太巻き作り体験

今回は鴨川郷土料理研究会「いりり波田」・初代会長の川名さんが運営する、農家民泊「清水」で体験しました。

テーマは「秋祭りの里のおもてなし」です。地元のブランド「長狭米」と地元で採れた野菜等を使い、収穫の感謝と来客に対する歓迎の意味をこめて太巻き寿司と大福作りを体験させていただきました。

今回は秋ということでコスモスを絵柄に太巻きを作りました。大福はもち米(ツキミモチ)の適度な粘りがあるという特徴をよく活かしています。長狭米は特に日本で唯一天然の天水を利用した大山千枚田から作られたお米です。ここ鴨川でしか味わえない味ではないでしょうか。

他にも直採り野菜等を使ってバーベキュー、

米粉を使ったたこ焼きなどの体験が出来ます。宿泊するなら山菜、天ぷら、味噌汁など昔ながらの家庭的な料理が食べられます。皆さんもぜひこの農家民泊を通じ、鴨川でしか味わえない体験をしてみてください。

カモチズ かもナビコード  
農家民泊「清水」 国B-2 STNG0003

鴨川市平塚652-1

【ご予約・お問い合わせ】要予約

☎ 04-7098-0457

FAX 04-7099-9077

体験料 1体験につき1,000円



## 「香り、七里に広がる幻の枝豆」鴨川七里®

「鴨川七里®」は近年鴨川市で実施されている「鴨川七里えだまめオーナー制度」等でも広く皆様に親しまれるようになりました鴨川の在来種の「えだまめ」です。

千葉県鴨川市の緑豊かな里山で大切に育てられてきた、この在来種は從来より「香り、七里に広がる」とまで賞され、他種の枝豆とは収穫時期が大きく異なる極めて晩生であり、その晩秋におくる鴨川七里の芳香な甘みと香りは他にはない大きな特徴となっています。

鴨川では昔から農家が各々の家に伝わる大豆を田の畦畔にまき、収穫した豆から味噌などを造る風習があり、鴨川で広く栽培されてきた経緯があります。しかし鴨川七里の栽培には手間暇も多くかかり、栽培方法も難しい点があること等、近年次第にすたれしていく傾向にありました。

しかし地元の限られた農家がこの伝統ある豆が守り続けています。そして地元の栽培農家(鴨川七里を育てる会)の努力で再び、鴨川七里の栽培が可能になり、この在来種も徐々に脚光を浴び、更にオーナー制度の人気も相まって「鴨川七里」ブランドの知名度は大きく向上しています。

鴨川七里は鴨川を代表する产品の一つにまで、成長しました。「地元の宝で農村を豊かに多くの人に喜ばれる物づくり」を合言葉に鴨川に復活した「香り、七里に広がる」幻の枝豆。「鴨川七里」をご堪能ください。

●鴨川七里を育てる会  
安房農業事務所改良普及課  
(お問合せ) 鴨川市農水商工課 ☎ 04-7093-7834

鴨川七里を使った、アイデアあふれるオリジナル料理!

### ● 第2回鴨川七里料理コンテスト 入賞作品

- 地元の人たちが参加する料理コンテストもすでに2回行われ、このコンテストでは「鴨川七里を活用し、地域性高く、アイデアあふれる」オリジナル料理が多数応募されました。これら多くの作品からも鴨川七里の裾野の広さを感じられ、今後の発展が大きく期待されています。
- 多数の逸品が展出されました。紙面の都合上、入賞作品より数点をご紹介させていただきます。

### ● 一品料理部門 入賞作品

〈優秀賞〉七里枝豆のおからなます  
☆アピールポイント等  
ヘルシーで、さわやかな色のからなます。

〈優秀賞〉枝豆と里芋の大仏揚げ  
☆アピールポイント等  
外側のあらが香ばしく、あんとの相性も良く、食べているうちに食感も少しづつ変化するので楽しめると思います。半分に割ると里芋の白、枝豆の緑、そぼろの茶色と、見た目もきれいで。

〈優秀賞〉グリーン茶わん蒸し  
☆アピールポイント等  
豆乳を入れて、よりまろやかに!!!

### ● スイーツお菓子部門 入賞作品

〈優秀賞〉森のケーキ モンブラン

☆アピールポイント等  
モンブランの頂上のあめ細工まで鴨川七里!! 味も香りも見た目も100点満点。

〈優秀賞〉七里香るベイクドチーズケーキ

☆アピールポイント等  
七里枝豆をペースト状にするのではなく、細かくきざみ、食感を残したところ。

〈優秀賞〉枝豆プリン

☆アピールポイント等  
枝豆のきれいな緑を出すようにしました! あきのこない味にしました! 甘すぎず、枝豆の香りをたのしめるようなプリンにしました! 手軽に作れるのでぜひ作ってみてください。

★レシピは鴨川七里オフィシャルサイト(<http://kamonavi.jp/7ri/>)で紹介しています。



## チームJU体験レポート

### 発掘! 鴨川の郷土料理—②

### 農家民泊「清水」で太巻き作り体験

今回は鴨川郷土料理研究会「いりり波田」・初代会長の川名さんが運営する、農家民泊「清水」で体験しました。

テーマは「秋祭りの里のおもてなし」です。地元のブランド「長狭米」と地元で採れた野菜等を使い、収穫の感謝と来客に対する歓迎の意味をこめて太巻き寿司と大福作りを体験させていただきました。

今回は秋ということでコスモスを絵柄に太巻きを作りました。大福はもち米(ツキミモチ)の適度な粘りがあるという特徴をよく活かしています。長狭米は特に日本で唯一天然の天水を利用した大山千枚田から作られたお米です。ここ鴨川でしか味わえない味ではないでしょうか。

他にも直採り野菜等を使ってバーベキュー、

かがやく!  
鴨川人

## 故郷・鴨川でお店を開く

### 日本人初のベルギー代表パティシエ

鈴木 貴信 さん



今年11月、国道128号線沿いにある宝石の館「カワムラ」 国A-2 KSHO1234 内に「La Patisserie Belge」という名のベルギー菓子の

お店がオープンする。お店を開くのは鈴木貴信さん。日本人初のベルギー代表のパティシエに選ばれ、世界大会で見事優勝した。ベルギーに滞在し

ていた頃から、行く行くは鴨川で店を開いて鴨川の役に立つことはできないか、と考えていたとのこと。鈴木さんが目指すのは、地域の人たちに愛されるお店。子どもた

ちや学生、家族連れの方々が集まる場所。地域密着のお店だ。

ベルギーのお菓子だけでなく、鴨川の地場の素材

を使ったケーキやショコラなども提供される予定。

日本酪農発祥の地である南房総で採れた牛乳や、季節の果物を活かしたいと意気込んでいる。

インタビューの冒頭から終わりまで「地域とつながって、地域に愛されるお店にしたい!」と何度もアツく繰り返されていた。故郷への熱意あふれる鈴木さんが築くお店は、一体どんなにすてきなお店になるのだろう。ぜひ地域の人たちに応援され、愛されるお店になってほしい。









