

TAKE
FREE

SAMMU MAGAZINE

WELCOME TO SAMMU CITY
2022
GUIDE BOOK



vol.2

なんだよ～

マジで!!

いっねー
そろそろ
どっくら
味わいたいよ
思ってたんだよねー

あーいん
あーいん
あーいん



さー今口は
泊っちゃおうよ
あーいん
あーいん
あーいん

あーいん
あーいん
あーいん
あーいん
あーいん

山武に泊まろう

SAMMU MAGAZINE

千葉県山武市魅力発信マガジン



あー
朝ご飯、
美味しかったわ
お腹いっぱい

わーわー
お昼は、
お肉食べよーよ
おやつは魚にしてさ

それから、
ホントググに換まわたい
クレープに巻かれたー!



Chiba Prefecture Sammu City
Attractiveness Transmission Magazine

ちよつと旅に出た。
わざわざどどどっつて言わなげどどい。

JR 松尾駅
Matsuo Station

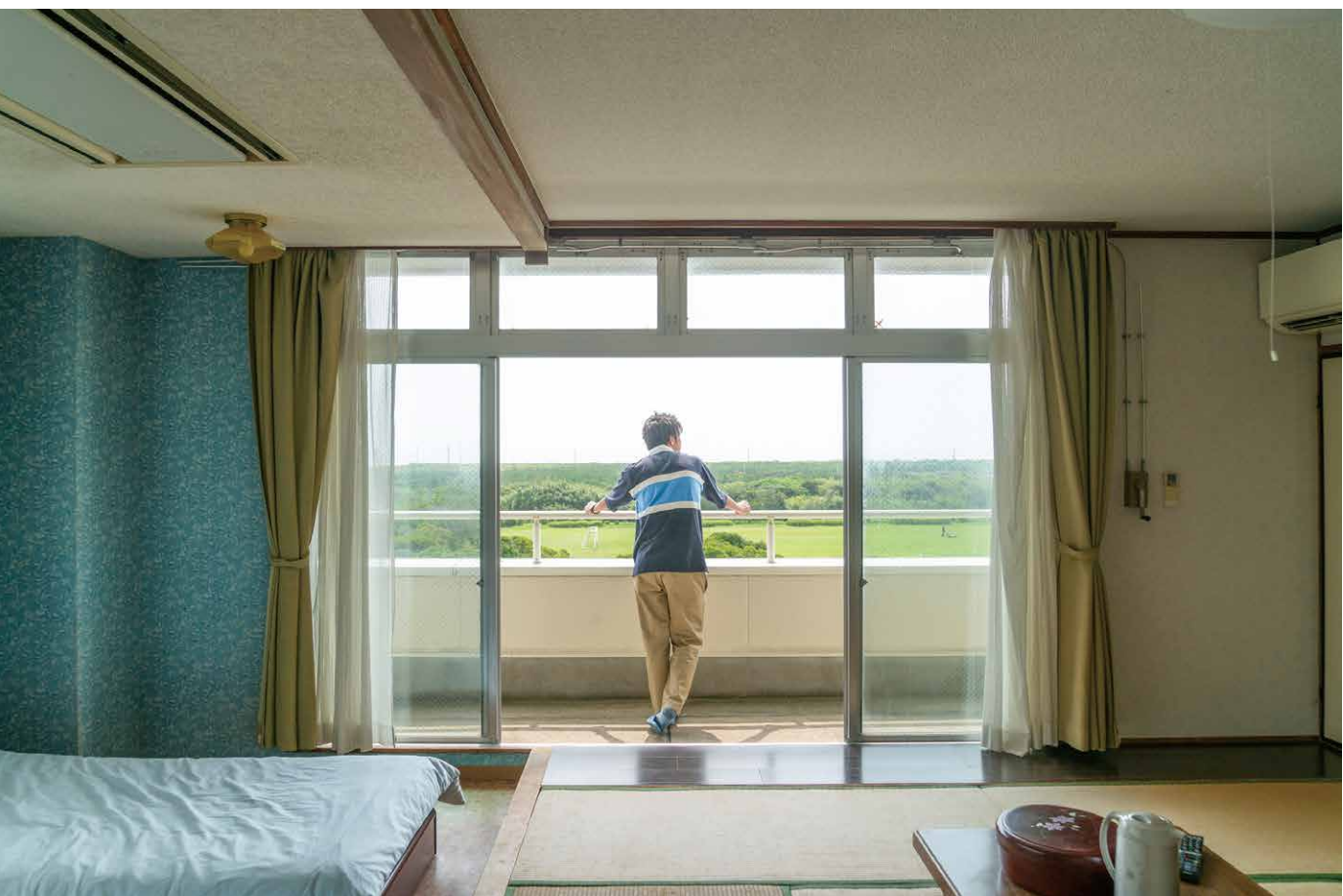


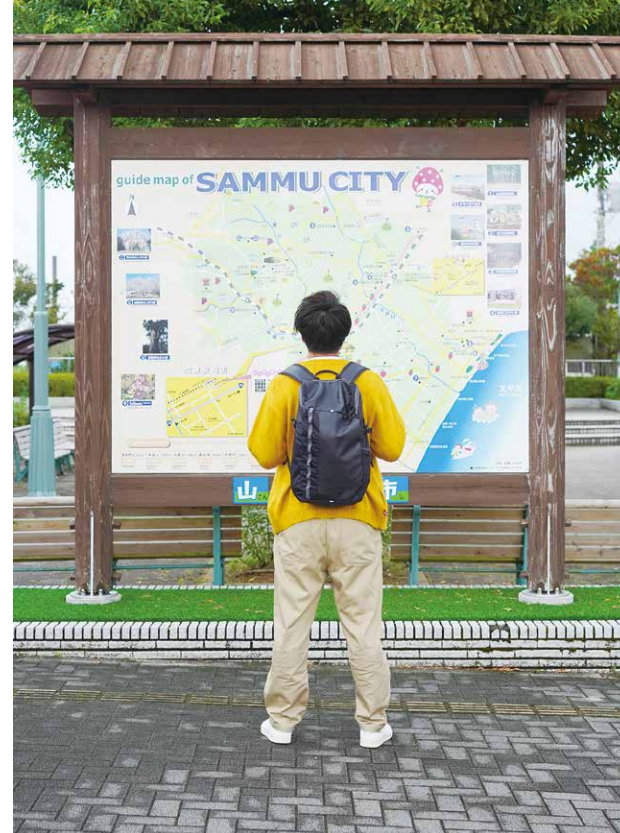
SAMMU MAGAZINE

千葉県山武市魅力発信マガジン

「サムマガジン」は、千葉県は九十九里浜のちょうど真ん中あたりに位置する「山武市」をPRする冊子です。自然溢れるのどかな風景にリフレッシュしたら、お次はエネルギッシュなヒト、モノ、コトへ。うまい！、すごー！、たのしー！を存分に味わってもらって、山武に秘めるポテンシャルを是非とも感じてもらいたいです。そんな魅力満載な山武に興味を持ってもらい、願わくば“山武ファン”になってもらいたい。そんな思いで山武の魅力を独自の視点で発信していく。それが「サムマガジン」です。







Shooting location: (上段右から) うおたみ (vol.1にて紹介)、松尾駅前案内板
(下段右上から) ねぎ畑、鈴木孝政特別展示(連沼交流センター内)、MOTOSUKA SURFSIDECOFFEE



Shooting location: (下段左上から左へ) SASHIRO'S CAFE、連沼海浜公園スポーツ広場、クレアプリー・ル・シヨコテン



CONTENTS

2022 SAMMU MAGAZINE vol.2

- 01-06 ちょっと旅に出た。～山武の旅～
- 08-12 SAMMUの魅力紹介【No.01-05】
- 13 夏の景色
～本須賀海水浴場監視所より～
- 14-27 SAMMUの魅力紹介【No.06-22】
- 28 山武の愛すべきラチャーギョたち！
【No.23】
- 29 SAMMUの魅力紹介【No.24.25】
- 30-31 SAMMU MAP & SAMMUのお土産たち
- 32 取材後記・山武市への交通ガイド



掲載店舗の詳細な場所は
こちらまで →



www.city.sammu.lg.jp/page/page004217.html

・新型コロナウイルス感染対策をした上で、取材・撮影をしています。
・掲載情報は、2022年11月現在のものです。
・社会情勢により、営業時間など変更している場合がありますので、最新情報は各店舗などにお問い合わせください。

HOTEL
Stay with The times

01



『料理の宿 ニュー太洋』のおもてなし

90年代を青春と共に駆け抜けた者にとって、「ペンション」という言葉に、どこか甘酸っぱさを感じてしまうのは致し方ない。そんな時代に、ここ蓮沼に誕生した「ペンション 白い貝がら」も、これまでに数々の青春物語を見届けてきたことだろう。

今年で35年目を迎える「ペンション 白い貝がら」。その長い年月を感じさせないのは、時代に合わせたリフォームではなく、開業当時から貫き通したオーナーのある「心がけ」にあった。「古いペンションだけど、ガラス磨きだけはどんな有名ホテルにだって負けないよ」とオーナーの秋葉さん。その言葉通り、どの窓ガラスもピカピカで、サッシにも塵ひとつない。注ぐ日差しや窓からの景色に曇りひとつないよう、オーナー自ら窓ガラスを磨き、お客様を迎えてきた。その「心がけ」は、ペンションの隅々まで行き届いている。35年にわたり磨き上げられてきた「ペンション 白い貝がら」は、今でも変わらずにピカピカの青春を紡ぐ場所となっている。

さて、磨きは窓ガラスだけではなく。「折角の旅行なんだから、笑顔で帰ってもらいたいからね」と、長年の接客からオーナーのトークにも磨きがかかっている。「ペンション 白い貝がら」に泊まったら、名前がある「白い貝がら」の由来について訊ねてみよう。オーナーの愉快なトークが炸裂するかも。

HOTEL
Stay with The times

02

『ペンション 白い貝がら』
35年の磨き

ペンション 白い貝がら
千葉県山武市蓮沼口の2929-4
TEL: 0475-86-2431
URL: shiroi-kaigara.com

料理の宿 ニュー太洋
千葉県山武市本須賀3841-72
TEL: 0475-84-1129
URL: newtaiyo.com



シックなアジアンテイストのエントランスでチェックインを済ませると、お部屋へと案内される。長い廊下に差し掛かると、それまでの落ち着いた雰囲気から一変、ガラスの向こうに広がる中庭に思わず「おおお!!」と感動の声が溢れてしまう。「みなさん、決まって驚かれるんですよ」と嬉しそうに話すのは、ニュー太洋三代目オーナーご夫婦。そこには見事なまでに手入れの行き届いた中庭が広がっていた。

青々とした芝生が一面に広がり、幾本もの大きなヤシの木に囲まれた中庭は、南国の雰囲気にも包まれている。テラスに並べられたテーブルを目にしたら、そこでの食事が楽しみでならない。正面からは見えない中庭だが、2階の各部屋のベランダから見下ろせるし、宴会場もホールもこの中庭を囲むように設計されている。この中庭が、ニュー太洋の中心に据えられているのだ。その昔、芝生の雑草を一つ一つピンセットで抜く祖母の姿があった。「當時はそこまでやらなくても……」と思っていたけれど、今となればそれは無言の祖母の教えだったのかもしれない」と、オーナーご夫婦は語ってくれた。みなさんが集い、お食事や宴会を楽しまれる中庭。ウエディングパーティーの会場となり、新郎新婦の門出の場となることもある。だからこそ庭の手入れは欠かせないのだと。それが祖母から受け継いできた、ニュー太洋の「おもてなし」のひとつなのだろう。

九十九里の海から届く潮風に身を任せ、中庭でゆっくり過ごす。さあ、夕食の時間だ。テラスで自慢の料理をいただくとしよう。

GLAMPING
A trip should be a Bath
03

静かな海岸線にビンテージのエアストリームが並ぶ風景は、まさに憧れのアメリカ西海岸。エアストリームの中は、センス抜群なインテリアが施されたリビングに、ゆったりベッドの寝室、シャワールームまで完備された快適空間だ。エアストリームを飛び出せば、ウッドデッキが広がる。そこはBBQや焚き火が楽しめる、アウトドアリビング&ダイニングだ。海からの潮風が通り抜け、ますますアメリカンな気分になってしまう。そんなことを切り取ってもフォトジェニックな「ANKR VILLAGE KUJUKURI PRIVATE CAMP」で、なんと薪風呂が楽しめちゃうのだ！

さあご覧あれ。青空の下もい。満天の星を眺めながらもいい。こりゃ、極上のバスタイムが満喫できる。風呂から上がれば、火照った体に冷えたビール。冬なら焚き火の前でホットワイン。気持ち良すぎて、その場で就寝……ってことにならぬよう、ご注意あれです。

『ANKR VILLAGE KUJUKURI PRIVATE CAMP』
アメリカンに薪風呂を



なんだこれは！
気持ちよさそう！

ANKR VILLAGE KUJUKURI PRIVATE CAMP
千葉県山武市蓮沼平228-5
TEL: 0475-71-3741
URL: ankr-resort.team/privatecamp/kujukuri

『Pollo lepo』の
癒しの露天風呂

CAFE & HOTEL
A trip should be a Bath
04



Pollo lepo
千葉県山武市松尾町五反田2219-7
TEL: 0479-74-7880
カフェ 営業時間: 10:30~16:00
(土日/~18:00)
定休日: 月、火曜日

八角形のとんがり屋根が、どこかミステリアスで摩訶不思議な雰囲気を出すのは、カフェ&ペンション「Pollo lepo」。1階がオーナー家族で切り盛りするカフェで、2階がタイプの異なる4室の客室からなる宿泊施設になっている。アットホームな「Pollo lepo」だが、実は本業はビニールハウスの建設業。オーナーご夫婦の、接客を通してコミュニケーション能力を培って欲しいという思いから、「Pollo lepo」のスタッフも全員、本業の職人さんというのだから驚きた。まさに二足の草鞋、二刀流ときた。

当然職人集団とあって、「作る」に関してはプロ中のプロ。内装のみならず、左官からオブジェ制作まで、いたるところで腕前が発揮され、その完成度の高さや職人の成せる技に唖る。その中でも露天風呂はひとときわだ。洋館の中にただひとつ、閑寂の風景に佇む様はまるで秘湯のよう。そよぐ笹音をBGMに湯船に漬かれれば、旅の疲れ&ストレス解消の心地よさに酔いしれる。オーナー肝煎りの大作なのだ。

隣接する庭には、とんがりテントや流木で組まれたパビリオンまであり、神秘的なアウトドアまで楽しめるのだから、もはやテーマパークのよう。その広がり止まるどころを知らない。この先もずっと期待だ。

合宿の聖地『ホテル浪川荘 東館』



HOTEL
Training camp is Youth
05



ホテル浪川荘
千葉県山武市蓮沼ニの4665
TEL: 0475-86-2259
URL: namikawasou.jp

日曜の昼下がり、並んでスイカを食べている子どもたちの姿があった。サッカーチームが夏の合宿を終え、これから帰るところのようだ。

浪川荘はここ山武市蓮沼の老舗ホテル。グラウンドや体育館や武道館まであり、様々なスポーツ合宿を受け入れている。「浪川杯」という浪川荘主催の大会があるくらい、スポーツ振興に尽力しているのだ。

大きな浪川荘本館の前に、風格ある建物がある。その名を「浪川荘 東館」と言い、これが浪川荘合宿のメイン館！ これまで沢山の合宿場となってきた「合宿の聖地」だ。ノスタルジックな佇まいはひととき目を引く。館内の昔懐かしいアレコレやが、今もなお現役で頑張っている。2階には個室が並び、1階は襖を取っ払えば、宴会場のような大大大広間。畳を数えろとなんと80畳！ 布団を並べれば圧巻の合宿風景が出来上がり、枕投げだって心置きなく楽しめるってものだ。そんなスポーツに精通している浪川荘の三代目女将の明子さんは、海を愛し波を楽しむサーファーだ。毎朝仕事前にサーフィンを楽しむのが日課なほど、アクティビティに翔んでいる。これが一日の原動力になるんですと、目を輝かせて話してくれる。

グラウンドでは、女子サッカーチームが汗を流している。練習を終えた剣道着姿の子どもたちが帰ってきた。浪川荘の美味しい晩ごはんが待っている。



2022.7.24

青い空 白い雲
水平線とない砂浜
二山と山武の風物詩
2022年 夏の思い出を
本原賀海水浴場 監視所に乙

RESTAURANT
Enjoy Seafood
06

磯料理めだか

千葉県山武市松尾町大堤79
TEL: 0479-86-3900
営業時間: 昼/11:30~14:00
夜/17:00~22:00
定休日: 水曜日

時代はバブル。当時、まかない料理なのに贅沢な中落ち丼は、大将のアイデアと心意気で更に進化。今では、中落ち丼にウニといくらが加わり、大将の焼く厚焼き卵まで入った豪華絢爛な丼物に変貌したのだ。この主役級のキャストを一堂に揃えた「めだか丼」は、ひと口いただいた瞬間、そりゃ〜もう、スタンディングオベーションの拍手喝采。「磯料理めだか」不動の看板メニュー「めだか丼」となったのだ。店名の「めだか」は「目が高い」の意。この「めだか丼」がそれを証明する。



めだか丼 / 1,650円(税込)

『磯料理めだか』のめだか丼

RESTAURANT
Enjoy Seafood
07

鯨どころ大和(だいわ)

千葉県山武市松尾町猿尾303-7
TEL: 0479-86-6055
営業時間: 11:00~23:00
定休日: 月曜日
URL: daiwamatsuo.wixsite.com/daiwa

「さんぶ地域フェスタ2014」のグルメ部門で、グランプリに輝いたメニューがある。「アジなめろう丼」だ。それから大和の名物丼に君臨し続けている。普通、なめろうは酢でいただくのがポピュラーな食べ方だが、大和のなめろう丼は、飯が酢飯で、なめろうは味噌が存分に利いている。なので他に何も掛けないだけでいいのが特徴だ。そして、なめろうと酢飯の間を、地元特産のきゅうりが取り持っている。これがなめろうとも酢飯とも相性バツグンで、さっぱりした味わいに一役買っている。是非、人気の「アジさんが餃子」も合わせて、大和の二大人気メニューを堪能してもらいたい。



なめろうと酢飯の間にきゅうりが!

『鯨どころ大和』の
アジなめろう丼

アジなめろう丼 / 1,300円(税込) ※ランチはサラダ、玉子焼き、お吸い物、スイーツ付(奥)アジさんが餃子 / 500円(税込) ※ランチサービス 350円(税込)

RESTAURANT
Enjoy Seafood
08

『すず木』の
めでたし刺身定食



美味処 すず木
千葉県山武市松尾町広根2539-5
TEL: 0479-86-1101
営業時間: 平日/11:00~14:00
17:00~21:00
土日/11:00~21:00
定休日: 木曜日
刺身定食 / 1250円(税込)

店先に貼られた無数の料理の写真。これを目にしたら、何を食べようか迷ってしまうのは、はじめて「すず木」を訪れた人の常。これにしようかと決めて暖簾をくぐれば、大将の威勢のいい「いらっしゃいー」の声。席に着くも、これまた壁に貼られた料理の写真と短冊メニューの数々に、再び何にしようかと振り出しに戻される……。常連客らしいまわりの注文の声を聞いてみると、海鮮丼と刺身定食が人気ようだ。ならばと刺身定食を注文することにした。

カウンターで大将の包丁を振るう姿に、期待は高まり腹は鳴る。「おまちどうさま」と運ばれた御膳に、注文に間違いはなかったとガッツポーズ。まるで祝い御膳のように、笹すだれに盛り付けられた色鮮やかな刺身たちの姿を見たら、そりゃ顔はほころび気ははしゃぐ。口に

したその新鮮な旬の味は、みなが注文するのも納得だ。
満腹と満悦に浸り、次は海鮮丼と決めて店を出るも、また例の料理写真の数々に振り出しに戻された……。
昔「すず木」は海の家を営まれていたそう。店先の料理の写真は、その名残なのかもしれない。
兎にも角にも、幸せな迷いだ。



RESTAURANT
Eat up Meat
09

『うおとも』の
のロースカツ
300g



お魚処ではあるけれど、あえてひとつをお勧めするなら、「ロースカツ 300g」だ。当然ご飯セットで定食にもできる。いわゆるとんかつなのだが、その大きさと分厚さは仰天級のボリュームだ。上質な脂ののったロースを大粒のパン粉でカラッと揚げ、サクッとした歯応えも相まって、期待を裏切らない美味しさだ。もし数人で訪れたならば、彩り鮮やかな「刺身定食」に、全長25センチはあろうエビフライを主役にヒレカツとキスフライで脇を固めた「ミックスマイクスフライ定食」を交えて、シェアしていただくのもいいだろう。おっと、「うおとも」には行列覚悟で訪れてくれたまえ。その人気っぷりも仰天級なのだから。



お魚処 うおとも
千葉県山武市松尾町大堤138-1
TEL: 0479-86-2661
営業時間: 昼/11:00~13:45
夜/17:00~21:30 (LO/20:15)
定休日: 火、水曜日

ロースカツ 300g / 1,815円 定食はプラス385円 刺身定食 / 1,265円 ミックスフライ定食 / 1,265円 (共に税込)



『焼肉やなぎ』の
お母ちゃんの味

(手前) やなぎ上カルビ / 1,400円 (写真は2大割) (左奥) キムチ盛り合わせ / 800円 (共に税込)

RESTAURANT
Eat up Meat
10

みぎだれの
牛シマ腸、
煮りま!



焼肉 やなぎ
千葉県山武市埴谷1941-8
TEL: 0475-88-4129
営業時間: 17:00~23:00 (LO/22:30)
定休日: 月曜日、第4火曜日

お客さんの波が落ち着き、ひと仕事終了とお母ちゃんが厨房から出てきた。気風のいいお母ちゃんの話は面白い。今日は、日本の味噌汁が家によって違うように、韓国ではキムチとチヂミが家それぞれの味なのだ、と話してくれた。「やなぎ」のお母ちゃんの作るキムチは格別に旨い。チヂミも周りがパリパリ、中がもっちり、一度食べたなら忘れられない美味しさだ。そんな話を聞きながら、僕は肉を焼く。「それ以上焼いちゃだめだよ」と、お母ちゃんの手チェックが入る。食べると、それまで好き勝手に焼いていた肉の味とは雲泥の差だ。良質な肉も、焼き加減ひとつで美味くも残念にもなるということ。さすがだ。美味い。

これまで広告も宣伝もしてこなかった「やなぎ」。それは常連さんとその家族を大事にしてきたから。親から子へ、子から孫へ。世代が変わっても、家族団欒の場にも「やなぎ」があることが、お母ちゃんの喜びであり、やりがかった。

地元の花火大会の日は窓際の席が特等席で、焼肉を食べながらみんなで花火を楽しんでいた。その花火大会も今ではなくなり、お母ちゃんはとても悲しそうだ。

今年も夏が終わり、鈴虫が鳴き出した。懐かしいお母ちゃんの思い出話を聞きながら、僕は肉の美味い焼き加減を覚えるのに夢中だった。



CAFE
Trip with Buddy
12

竹を使った
オリジナルストロー！

外はカリッと
中はフワッと！

とよまる卵のキッシュプレート
(フォカッチャ、スープ、ドリンク付) / 1,580円(税込)

愛犬と過ごす 『SASHIRO'S CAFE』

SASHIRO'S CAFE

千葉県山武市蓮沼ホの601

TEL: 090-1631-8821

営業時間: 平日 / 11:00~16:00

土日 / 11:00~17:00

(ランチLO / 14:30)

定休日: 月、火曜日

エンジョイ
ワン♥



海岸通りから海に向かう小道を行くと、愛犬と至福の時間が楽しめるドッグカフェ、『SASHIRO'S CAFE』に繋がる。ガラス張りのエントランスを抜ければ、まるでホテルのロビーを思わせるスタイリッシュな空間が広がり、眩いほどに差し込む日差しが、『海近カフェ』を実感させてくれる。

吹き抜けの店内は、贅沢なほどゆったりとしたスペースに席が設けられていて、愛犬と優雅なプライベートタイムが楽しめるように、随所に心配りが感じられる。その中でもドッグランの青々とした芝は、犬の足腰に負担が少ないように、きめ細かな柔らかい芝になっている。オーナーご夫婦自らが、種から育てた天然芝だと言うのだから、愛犬への思いはひとしおだ。ランチから夕方まで、一日をここで過ごされるお客さんが多いのも納得の充実感。帰りに砂浜を散歩するのも楽しめるしね。

もちろん愛犬がいなくても、無邪気にドッグランを駆け回るワンちゃんを眺めながらのカフェタイムも楽しい。地元食材をふんだんに使ったランチメニューの中から、今日はキッシュプレートをチョイス。こだわり卵に色とりどりの野菜が入った、外カリッ中フワッのキッシュはたまらない美味しさ。今日も、ワン々々フルな日になりそう。

青く抜けた空の向こうは海。潮風と共に流れてくる波の音に誘われ、一步踏み入れれば、そこには南仏を思わせる街並みが広がる。非日常に包まれた最高のシチュエーションに酔いしれ、一瞬ここはどこ？と錯覚に陥るのも無理はない。ここは蓮沼。愛犬と過ごすプライベート空間「Asovillage」だ。

プロバンスをイメージした8棟のヴィラは、全て一棟貸しで完全プライベートを実現。それぞれ個性溢れるコンセプトが楽しめる作りになっていて、愛犬ファーストの心遣いが細部にまで行き届いている。どの棟も広い天然芝のドッグランがあり、ノーリード、ノーストレスで、愛犬とラグジュアリーな時間が過ごせるのだ。そして目の前の雑木林を抜けると、そこには九十九里の白い砂浜が広がる。夕暮れの海岸、波打ち際を愛犬と一緒に駆け出せば、それはもうドラマのワンシーン。きっと忘れられない思い出になるだろう。

そんな愛犬とのリゾートを提案する「Asovillage」のオーナー海保さんは、ここ山武の海岸エリアに夢を描いている。それは幼少の頃から慣れ親しんだこの地域が「愛犬フレンドリーエリア」として、愛犬たちが集う「With Dog」な街になることだ。自らが主催するイベント「九十九里ビーチドッグフェスティバル」は、1500人以上の愛犬家と1000頭以上の愛犬が集まるビッグイベントに成長した。海岸通りには様々なドッグ施設も充実して、愛犬家の人気スポットになりはじめている。山武が「愛犬の街」と呼ばれる日は、そう遠くはない。

『With Dog』な未来が広がりはじめた。

Asovillage

千葉県山武市蓮沼ホの650-1

TEL: 0475-80-5515 (9:00~18:00)

URL: asovillage.jp

HOTEL
Trip with Buddy

11

『Asovillage』が描く “With Dog”な未来





「とよまる」の
たまごかけ御飯定食

茶は、
殻、白身、黄身の
比率です！

とよまる 松尾店
千葉県山武市松尾町山室431-1
TEL: 0479-86-7660
営業時間: 8:00~17:00
(お食事は15時頃まで)
定休日: 第一月曜日
URL: toyomaru.net
たまごかけご飯定食 / 370円(税込)

FARM
Breakfast on The trip
14



「とよまる」のこだわり卵の卵かけご飯が、朝の8時からイートインできるとなれば、開店から仕事前の人で賑わうのは納得。成田空港に繋がる芝山にはわ道沿いにあることから、海外から帰国した人が日本メシ恋しさに立ち寄ることも多いとか。「プリンセット」を注文すれば、極上プリンがデザートだ。「とよまる」の卵三味朝メシで、活力も腹具合も満タンチャージ。さて、今日も一日がんばろう。



HOTEL
Breakfast on The trip
13

完全予約制(宿泊客のみ) / 大人1,100円、小人800円(税込)

『宿と朝ごはん』の
ナガヨシの
朝ごはん

宿の楽しみのひとつに「朝ごはん」がある。看板に「宿と朝ごはん」とあれば、期待は高まる。眠っけ眼で階段を降りる。庭に面したリビングは、朝食のいい香りに包まれている。朝ごはんの支度をするオーナーご夫婦の姿を横目にテーブルにつく。庭から流れ入る潮風に、旅先での朝を実感する。「おまちどうさま」運ばれてきた朝ごはんは、目が覚める。彩豊かに盛り付けられた料理に、気持ち華やぐ。どこから箸をつければいいのかわからず、贅沢な迷いに心が踊る。まずは蛤の味噌汁で寝起きの身体を潤す。ほくほくの鮭に思わず顔もほくほくだ。お料理はどれも繊細で、ご夫婦の優しい味わいが染み渡っている。至福の朝とは、まさにこの朝だ。ほのかな甘さの地元産ブルーベリーのフロズンヨーグルトと、芳ばしいコーヒード朝ごはんをしめくくる。毎朝のご飯がいただけたらなあ、贅沢な妄想も旅の特権。旅の目的が、ナガヨシの朝ごはんでもいいんじゃないか。ひとりそんなことを考えながら、幸せな朝をいただいた。

宿と朝ごはん ナガヨシ
千葉県山武市本須賀3841-85
TEL: 0475-71-2880
URL: nagayoshi99.com



BAKERY
Breakfast on The trip
15

森のパン工房 あ〜の
千葉県山武市森1507-31
TEL: 080-4919-0141
営業時間: 12:00~17:00
営業日: 水、金曜日



『森のパン工房 あ〜の』の
塩パンたち

30年にわたるパン教室の講師経験を持つ温美さんが作るパンは、しっかりとした味と食感が特徴。数ある中から「塩パン」に注目。パンでありながらパイのようなサクサク感は、水分のかわりに、良質なバターをふんだんに使い、あえて捏ねを控えることがカギ。見た目は小ぶりで素朴な塩パンだが、ひと口食べればバターの風味が口いっぱいに広がり、その食感とボリュームに大満足だ。お客さんのアイデアから生まれた「あん入り塩パン」が、今ではプレーンを超えて一番の人気商品。塩味と餡のほのかな甘さが相まったお味は、日本茶でいただくのもあり。季節ごとの「アイデア塩パン」も楽しめる。12時から営業なので、3時のおやつと合わせて、明日の朝食用の「塩パン」をお忘れなく。



『MOTOSUKA SURFSIDECOFFEE』のコーヒー

石井さんの朝は早い。毎朝4時に起き、朝のサーフィンを楽しむところから一日がはじまる。無骨な倉庫の大きなシャッターが開く。一気に海からの風が流れ込み、開放感に解き放たれる。ここが石井さんの作業場であり、お店でもある。店内奥から焙煎機の音と共に、煎りたてのコーヒーの香りが漂う。ここで豆も買えるし、淹れたてのコーヒーもいただける。石井さんのコーヒーは深煎りだ。深煎りにこだわっている。コーヒーをいただきながら交わす、石井さんとの会話も楽しみのひとつ。この店の歴史にはじまり、理論的なコーヒー探究話の実に面白い。慌ただしい日常や、追われる時間から心と身体を解きほぐしにやって来る。石井さんの淹れたコーヒーと海からの風がリセットしてくれるのだ。気まぐれな営業時間は、ネット検索すればわかるけど、検索するのが野暮に思えてならない。ふらっと立ち寄って、美味しいコーヒーにありつけたらラッキー。潮風を感じていただくコーヒーなのだから。週末から宮崎に行くらしい。SURF & COFFEE TRIP。いつ戻って来るかは聞かないことにした。

こだわりの
深煎りなのです



MOTOSUKA SURFSIDECOFFEE

千葉県山武市白幡2295-69
TEL: 0475-80-3610
営業時間: 平日/8:00~12:00
 土日/8:00~17:00
定休日: 不定休
BLACK COFFEE HOT/350円(税込)

ハワイ島の暮らして知った、あの心地良さ。それは美味しい食べ物や美しいビーチのロケーションだけではなく、大自然の恩恵を尊み、ゆったりとした時の流れに身をゆだね暮らす、ハワイ島の人々の心の豊かさにあった。帰国した紀子さんは、あの心地良い感覚が忘れられず、どうにか日本でも味わうことができないか、あの感覚をみんなにも体験してもらいたいと考え、ハワイの伝統マッサージ「ロミロミ」をはじめようと決意したのだ。波乗りで慣れ親しんだ九十九里の海を舞台に、「ロミロミ」を通してあの心地よさを伝えていこう！と。

海岸通りに面した土地を購入し、一台のトレーラーハウスを設置した。このトレーラーハウスが、夢の舞台であり、荒れ果てた土地の開墾から始めた夫婦二人三脚のサロンづくりを、静かに見守ってくれていた。

6年の歳月を経て、漸く完成した紀子さんのサロン「by THE SEA」。青々とした芝生が広がり、海からの潮風にココスヤシの葉が揺れ、静かな波の音をBGMに、紀子さんのロミロミが受けられる。マッサージが終われば、デッキでティータイムを楽しむのもいいし、雑木林を抜けて砂浜を散歩するのもいい。紀子さんの思いが、夢が、こうして実現した。海から届く潮の香りを感じて。

癒しのひと時に身をゆだね。

自然と今を生きるこの時に感謝して。

by THE SEA。
紀子さんがつくるハワイ島がここにある。

SALON
Seaside Charm

17

『by THE SEA』なハワイ島



Hawaiian healing salon by THE SEA

千葉県山武市松ヶ谷口3360-49
MAIL: lomilomi1173@gmail.com
URL: bythesea.amebaownd.com
※女性専用予約制



伝説の

『蓮沼海浜公園ローラースケートパーク』

蓮沼の海岸通り、全長4キロに渡る蓮沼海浜公園の南端にスケートパークがある。大きなヤシの木に囲われ、バンクに描かれたグラフィティは圧倒的な存在感を誇り、まさにカリフォルニアを彷彿させるロケーションだ。40年前、スケートパークの先駆けとして作られた「蓮沼海浜公園ローラースケートパーク」は、国内のみならず、海外からも集まった一流スケーターの技を一目見ようと、各地からスケボーフリークが集まった。その存在は、いつしかスケボーの聖地となった。

当時を知る一人、万象さんに会いに行った。彼ら蓮沼っ子にとって、このスケートパークは放課後みんなが集まる遊び場だったそうだ。駆けっ子やボール遊びをしている傍らで、小さなタイヤのついたボードを自在に乗りこなす先輩達の姿を見ていたら、スケボーにハマる子が出てきても不思議はない。当時はネットもYouTubeもない時代。スケートパークに集まる上手いスケーターの技を見様見真似で覚え、練習に明け暮れた。ラップやDJをはじめの子も出てきて、蓮沼っ子の遊び場が、蓮沼ヒップホップ発祥の地に変わっていた。

老朽化が進み、路面のクラックが目立つ今の「蓮沼海浜公園ローラースケートパーク」は、お世辞にもいいコデイションとは言えない。そのことがかえって初心者には難しいコースとなり、聖地としての格が上がったように思える。昔のような賑わいはないけれど、当時を知るスケーターが、今でもスケボーを楽しむ姿がある。実は、当時の記録も情報もほとんど残っていない。その歴史と歩みは、このパークで過ごした者たちの記憶にだけ刻まれている。それもまた聖地らしい逸話じゃないだろうか。

「久しぶりに滑ろうかな」。万象さんが滑りを披露してくれた。満面の笑みは、懐かしさで溢れていた。

変わりつつある海岸通りのライフスタイル。新たな価値や文化が生まれてくることだろう。楽しみだ。この先どんな変化を遂げようと、その根底にはきっとこのスケートパークの存在があるはずだ。大袈裟かもしれないけれど、蓮沼の象徴なんだろうね。だから、ずっとずっとあり続けてほしい。万象さんと話していて、そう思った。

ひとりのスケーターがやって来た。すげーうまい！僕もやりたくなった。

蓮沼海浜公園ローラースケートパーク

千葉県山武市蓮沼木の637
公園管理事務所
TEL: 0475-86-3171
入場無料

万象こと、北田さん



山武でこのホットドッグが食べられると知ったら、居ても立ってもいられず、直ぐにGOだ。ホットドッグの相棒、ケチャップとマスタードのカラー「RED & YELLOW」が店名だなんて、ホットドッグ愛に満ち溢れているじゃないか。店主のひかるさんは沖縄出身。沖縄ではハンバーガーと同じくらいポピュラーなフードなのに、本土ではほとんど出会わないそう。ならばとびつきり美味しいホットドッグを作ろうと、いつかはカフェを開きたいという夢の前に、まずはホットドッグのお店からスタートした。その意気込みはハンパなく、ソーセージは、自家農場で育てた豚から作るハムが人気の「権兵弥のハム」に、ジャストサイズなパンは、佐倉にあるこだわりのパン屋「BAKERY BAMBOO」に、それぞれオリジナルを注文する徹底ぶり。

サイドメニューのフライドポテトだって、ストリートとナチュラルとチップの3種盛りで、違う食感が楽しめるのだから抜け目なし。注文すればその場で、焼きたて&揚げたてがいただける。チーズドッグは、とろけた大盛りチーズがソーセージを包み込み、かぶりついた瞬間の、あのトロリ伸びるチーズが、ホットドッグの醍醐味を倍増させる。チリのピリ辛や、ハラペーニョのトッピングで、ガツンッと刺激的にいたたくもあり。そしていつか、実はパティシエでもあるひかるさんの、スイートなデザートが登場するのも楽しみだ。



なんだこのチーズはあ!!

『RED&YELLOW』の本気ホットドッグ

RED&YELLOW

千葉県山武市富田994-3 ライフリッチ101号
営業時間: 11:00~15:00 (LO/14:30)
定休日: 不定休
※テイクアウトOK
Instagram: red_and_yellow_hotdog

チーズドッグ(ポテト、ドリンク付) / 1540円
チリドッグ(ポテト、ドリンク付) / 1650円(共に税込)

RESTAURANT
Enjoy American

19

こっちはチリドッグだ!!



RESTAURANT
To feel Special
22



pantry blomst
千葉県山武市松尾町借毛本郷595
TEL: 070-3122-8787
営業時間: 10:00~17:00
定休日: 火曜日、第3日曜日と毎月曜日
※ランチは要予約(17時以降電話のみ)
ランチコース / 3,080円~ (税込)

『pantry blomst』で特別な時間を

ふたりの結婚記念日。カノジョの誕生日。女子会。とにかく特別な日やご褒美、お洒落に浸りたいなら「Pantry blomst」だ。一步店内に入れば、そこは大人の世界。非日常の、シックでアーバンな空間に招かれる。当然、料理の演出にも抜かりはない。前菜からスープ、メインからデザートにいたるまで、センス溢れる味と見栄えに魅了の連続だ。食事を終える頃には、すっかり「Pantry blomst」の虜になっているはず。

この「Pantry blomst」が作り出す世界観は、料理からインテリアにいたるまで、全てオーナーの花澤さんひとりが手掛けていると言うのだから、まさに料理人であり演出家でもある。メインディッシュのポーク料理には、養豚業を営まれているご主人が、丹精込めて育てた豚が使われている。夫婦共同作業から生み出される絶品の味なのだ。カウンター横の豚のオブジェがそれを物語っている。

「Blomst」とは、デンマーク語で「花」を意味する。もし大切な人と訪れるなら、花束をお忘れなく。mayu「blomstで、花束を」。素敵な時間をお過ごしください。

RESTAURANT
3 o'clock Break
20



『クレプリー・ル・ショコラン』
の大人なクレプ

クレプ/485円(税込)~



山武杉に囲まれた静かな住宅街の一角に佇む「カラミンサ」。実は観葉植物を販売するお店なのだが、お客さんにゆっくり観葉植物を楽しんでもらいたいという、オーナーの思いからはじめたカフェが人気店に。今では知る人ぞ知る、観葉植物カフェになったのだ。昼下がり、店内の観葉植物に囲まれながらいただく、バナラクリーム白玉あんみつは格別だ。誘惑に負けて注文したクリームソーダのアイスが大きさを見たら、注文に後悔はない。満足感に浸ったところで、なんと最後にお茶とお茶受けまで出て来るのだ! どうかじっくり、観葉植物を楽しんでもらいたい。



バナラクリーム白玉あんみつ/710円(単品)
クリームソーダ/520円(共に税込)

RESTAURANT
3 o'clock Break
21



カラミンサ
千葉県山武市埴谷2245-20
TEL: 0475-89-5505
営業時間: 10:00~16:00 (LO/15:00)
定休日: 火曜日

※住宅街にある為、駐車場が限られています。お乗り合わせの上、ご来店ください

『本場の味も求めて』

「スリランカノヒト、ミンナ、サクラ、ダイスキ。」と話してくれるのは、「SAKURAスリランカレストラン」オーナーのアーナンダさん。スタッフみんながスリランカ出身で、店内は右も左もスリランカ。カレーを手で食べるローカルスタイルも、ここでは普通。まさにスリランカにいる臨場感で、本場の味が楽しめるのだ。今日のランチはRice&Curryの中からチキンをチョイス。豆チップのパパダムが乗った山盛りライスを、メインのチキンカレーをはじめ、スパイスの効いた豆やじゃがいもなど4種類のカレーが囲み、スリランカのふりかけ!? ココナッツサンボールが添えられる。スリランカのカレーは、いろいろなカレーを自分好みに混ぜて食べる食べ方。デザートにスリランカ伝統のワタラパンを注文すれば、スリランカのフルコースが堪能できるのだ。是非、「SAKURA」でスリランカトリップをしてもらいたい。



SAKURA スリランカレストラン
 千葉県山武市沖渡689-11
 TEL: 080-4009-5621
 営業時間: 11:00~23:00
 定休日: 無休
 ※日曜日はバイキング食べ放題!
 Rice&Curry Chicken / 1,000円
 ワタラパン / 300円 (共に税込)



RESTAURANT
 To the Authentic Taste
24

『SAKURA』で
 スリランカトリップ

スリランカデハ
 ヤクラーセカナイケドネ!



RESTAURANT
 Ra-Cha-Gyo!
23

『麵処 くら川』

今号のラーチャーギョは、「麵処くら川」に注目だ。店主の小川さんの華への愛情と志と探究心はハンパなく、話を聞いていただけで、口の中でその味を想像してしまう。中途半端な空腹度合いで訪れちゃダメだ。是非、空っぽの胃袋引つけて、「麵処くら川」に臨んでもらいたい。帰りは弾ける胃袋に覚悟しようぜ。

麵処 くら川
 千葉県山武市松尾町八田2730-10
 TEL: 0479-80-7370
 営業時間: 11:00~21:00
 定休日: 無休
 URL: localplace.jp/t200508710

飽き性の性格が、探究心に火をつけると自己分析。漸く自分の作りたい、自分らしいつけ麺が完成したと店主の小川さん。そのつけ麺がこれだ。豚骨と鶏ガラベースのスープは、あえて煮込み時間を減らし、厳選した材料の量を増やすことで、旨味と程よいとろみを実現した。スープに乗ったカツオとサバの粉末を混ぜることで、より一層の旨味に追い込みをかける。太麺との相性はバツグンで、麺の量は150gから350gまで選べる。他にも注文したい場合はバランスを考えて注文するといひ。



つけ麺魚介 / 825円(税込)

山武の愛すべき
 ラーチャーギョたち!



チャーハン / 880円(税込)

餃子!

小ぶりではぼりりした餃子は、可愛らしいひと口サイズ。餡はキャベツとニンニクと豚挽肉の、至ってシンプルな具材ではあるが、その黄金比率が物を言うらしい。その比率さえ間違わなければ、如何様にも美味しい餃子が作れるとのこと。餡に薄く味付けされているので、何も付けなくても美味しいいただける。皮のカリモチ食感にも、きっと黄金比率があるのだろう。



餃子 / 330円(税込)

チャー

チャーハン

ギョ

実にシンプルで美しい炒飯だ。あえてチャーシューなど肉類は入れず、ネギと卵だけで味を追求した。それは店主が幾店もの炒飯を食べてまわり、自分がうまいと思えたのは、このネギと卵の炒飯だったからだ。具材の種類が少ない分、特に卵にこだわった。旨味の凝縮した赤みの濃い卵黄は、さすがチャーハンの主役になる美味さだ。肉類のパンチ以上に、ネギと卵のタッグは、最強の味となって襲いかかって来る。さて、この器はラーメンのどんぶり。これで一人前。何人かでシェアするのが賢明だ。



店舗近くに、くら川の製麺工場がある。麺だけではなく餃子の皮まで自家製で、五万とある小麦の中から、それぞれに適した小麦を厳選して使用する徹底ぶり。季節や天気によって、水分や製麺機の圧力を調整する職人技術とこだわりが、くら川の味を支えているのだ。

『THIEN HUONG』の
 ローカルな味

RESTAURANT
 To the Authentic Taste
25



ベトナム料理「ティン フン」
 千葉県山武市壇谷1934-22
 TEL: 070-3514-7236
 営業時間: 10:30~20:00 (LO/19:00)
 定休日: 不定休
 フーティウ / 880円 バインミー / 550円 ベトナムミルクコーヒー / 440円 (共に税込)

『THIEN HUONG』は、
 ベトナム語で奥さんの
 名前「千香」♡



「THIEN HUONG」と描かれたローカル感満載な看板のお店は、ベトナム料理店「ティン フン」だ。ホーチミン出身のトゥアンさんが作るベトナム料理も、まさにローカルの味。

さて、今回はベトナム南部のヌードル、フーティウを注文。フーティウは、コシのあるつるつとした食感が特徴の米麺で、エビや豚肉が入った薄味スープを、テーブルに並べられたベトナムの調味料を自分好みにブレンドし、もやしやレタスや香草をトッピングしていただく。中でもベトナム定番のサテソースは、「ティン フン」自家製。これが癖になるピリ辛の美味さで、つい食べ過ぎてしまう。けれど食後に練乳の入った甘く濃厚なベトナムコーヒーで、お口の中をリセットすればよし。3時のおやつに、ベトナムのサンドイッチ「バインミー」のテイクアウトは必須だね。



バインミー!

練乳入り
 ベトナムコーヒー

SAMMU

のお土産たち

旅行にはやっぱりお土産！今回は山武のイチゴづくしをご紹介します。自分用にも買いたくなること間違いなし！



1本/1,188円(税込)

守屋酒造の「酒造ケーキ・いちご」

山武の酒蔵「守屋酒造」が作る、山武産いちごのリキュールを使った「酒蔵ケーキ・いちご」。リキュールを染み込ませたカステラタイプのこのケーキは、ほのかないちごの香りとしっとりとした優しい食感。広がるリキュールの芳醇さに酒ケーキであることを実感する。山武のいちご地酒がコラボした「酒蔵ケーキ・いちご」は、完熟と熟成の旨味が味わえる逸品だ。是非ご賞味あれ。

守屋酒造

千葉県山武市蓮沼への2929 TEL:0475-86-2016
URL:maizakura.com

ヴェルデュレ リッコの「いちごバター」



1瓶90g/1,200円(税込)

バターと言われれば「塗っていたら」だけど、この「いちごバター」は“塗る”ではなく、“食す”で味わってほしい。自家農園有野実苑産の「黒いちご」を、厳選した良質のバターに練り込んだもの。いちごの甘みとほのかな酸味が濃厚バターと交じり合えば、そこはかとない美味しさに一撃だ。クラッカーに乗せていただければ、歯止めがきかない。御用心あれ。

農園レストラン ヴェルデュレ リッコ

千葉県山武市板中新田224 有野実苑オートキャンプ場内
TEL:0475-89-1717 instagram:verdurericco

いちごビール「さんむRED」

産官学連携のSDGsプロジェクトで開発された、サステナブルクラフトビール「さんむRED」。山武産いちごを原料にしたこの「いちごビール」は、ホップ香にほのかないちごの香りが加わり、甘酸っぱい味わいが広がる、喉越し爽快なフルーツビールだ。淡いピンク色が、どこかカクテルのようで、ビール好きはもちろん、女性にも人気の「さんむRED」。山武のいちごを、是非ビールでもご堪能あれ。



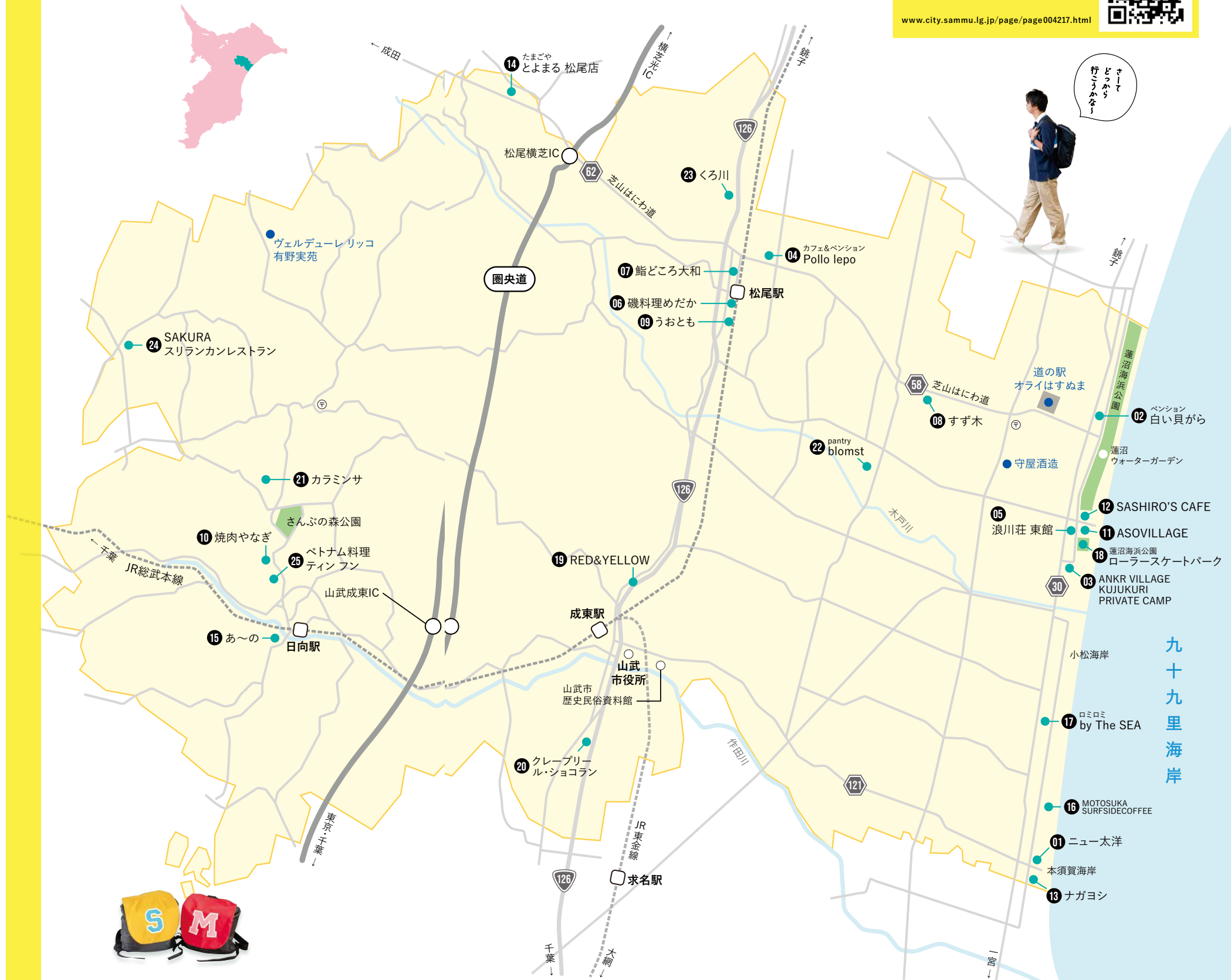
350ml缶/750円(税込)

※道の駅「オライはすぬま」にて販売

道の駅「オライはすぬま」
千葉県山武市蓮沼への4826 TEL:0475-80-5020

SAMMU MAP

SHOP & LOCATION Information



掲載店舗の詳しい場所は
こちらまで →



www.city.sammu.lg.jp/page/page004217.html



九十九里海岸

編集後記

実を言うと編集部の人、旅行が苦手なんです。支度が億劫だったり、綿密な計画に目が回ったり、帰宅後のことを考えると……。準備に疲れてしまうタイプなのです。でも結局楽しんじゃうので、多分、旅行を特別に考え過ぎるからなんだと思います。

今号のテーマ「山武に泊まろう」は、そんな特別な旅行ではなく、「ちょっとそこまで」という感覚で、山武に泊まってもいいなあという思いからスタートしました。3泊4泊だと難しいけれど、1泊なら準備だって手間ではないし、何なら「帰るの面倒だな。泊まっちゃえー」くらいの勢いで。計画より勢いが勝る楽しさって、絶対ありますから(笑)。

そしてやっぱり「泊まる」ことしか味わえない旅の魅力であると思うんです。その地で夜を過ごし、朝を迎える。旅の特別な空気を感ずるのです。

また、今回の取材を進めていく中で気づいたんです。地元で泊まるのもありんじゃないかって。見慣れた景色が違って見えたり、気にも留めなかったものが魅力的だったり。そんな地元の再発見も、立派な「旅」なんじゃないかって。だから散歩だって、気持ち次第で「旅」になる。何も遠くに行かなくても、日常で「旅」が味わえる。……うん、いいなあ。

苦手な支度や計画も立てなくていいですね。

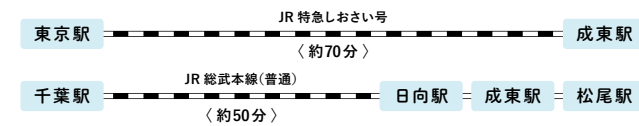
地元の人でもそうじゃない人も、是非、山武に「ちょっとそこまで旅」にいらしてください。きっとここにしかない、エネルギー溢れる出会いや発見がありますよ。「ぶらっと」にミラクルあり！

山武市への交通ガイド

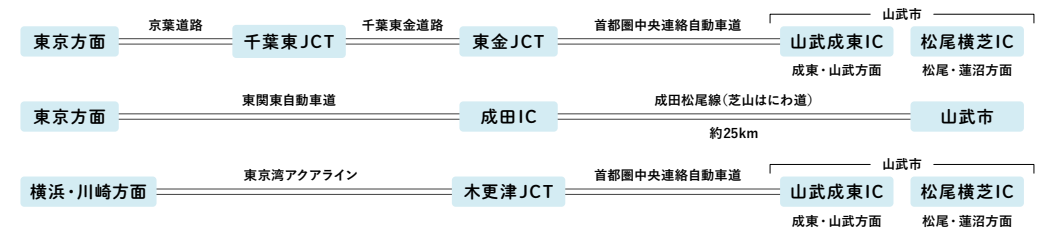
東京駅から山武市(JR総武本線 成東駅)までは、高速バスシーサイドライナーで約1時間40分。JR総武線快速で約90分。特急しおさいで約70分！

【列車(JR)のご利用】

東京駅から特急しおさい号で約70分、成東駅下車
千葉駅から総武本線(普通列車)で約50分、日向駅・成東駅・松尾駅下車



【車のご利用】



【高速バスのご利用】 ※詳細は「ちばフラワーバス」まで問い合わせください → URL: flower-bus.co.jp/kousoku/index.html

- シーサイドライナー (成東・東金～東京間を走る高速バス)



- フLOWERライナー (成東・東金・東千葉メディカルセンター～千葉間を走る高速バス)



さんむしていい SAMMUCITY

長くたびがじさん

が旅を泊まる

空港シティバス
広根待合所

発行日: 2022年11月30日 「SAMMU MAGAZINE 山武に泊まろう」

発行/山武市
〒289-1392 千葉県山武市殿台296
TEL: 0475-80-1201 (山武市産業振興部商工観光課) URL: city.sammu.lg.jp

制作/SAMMU MAGAZINE 編集部
〒299-4301 千葉県長生郡一宮町一宮305-19 TEL: 080-5012-0143 MAIL: info@seasidepage.com

企画・編集・取材・撮影・ディレクション: SeaSidePage
デザイン: D-KNOTS

協力: 山武市商工会
印刷: 山武印刷株式会社