

TAKE
FREE

SAMMU MAGAZINE

WELCOME TO SAMMU CITY
2023
GUIDE BOOK



むかしむかし
あるところに
山武という
そりやあ あれな
村があったとさ

はあ〜♪
vol.3
ですよ〜



おんこ
おんこ
おんこ
おんこ
おんこ
おんこ
おんこ
おんこ
おんこ
おんこ

SAMMU MAGAZINE

千葉県山武市魅力発信マガジン



さんむ今昔物語

Chiba Prefecture Sammu City
Attractiveness Transmission Magazine

長きにわたり愛されてきた店の味。
今も受け継がれる伝統と技。
歴史に新たな息吹を吹き込む創造と挑戦。
それは山武杉に刻まれた年輪のよう。
待望の第三弾は、歴史と共に歩んできた
輝かしき山武の「今」を紹介しよう。
題して、「さんむ今昔物語」。
みんな温かく、どれも美味しく、
笑顔と活気溢れる魅力の数々に
きっと出会えることでしょう。
では、「さんむ今昔物語」の旅へ。
いってらっしゃいませ。

SAMMU MAGAZINE

千葉県山武市魅力発信マガジン

「サンムマガジン」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。取材をはじめた当初、みなさん合言葉のように「山武市ってなにもないよ」とおっしゃっていました。街の魅力って、住んでいるとなかなか気づかないものです。「なにもない」は、言い換えると「未発見の魅力がわんさか」ということ!?! 実際、わんさかありましたよ。これまで92の魅力を発掘してきましたが、まだまだ山武の魅力は尽きません。これからも山武の魅力を独自の視点で発掘していく。それが「サンムマガジン」です。



CONTENTS

2023 SAMMU MAGAZINE vol.3

04-13

SAMMUの魅力紹介【No.01-06】

14

山武の愛すべきラーチャーギョたち!

【No.07】

15

山武ドライブイン日記

16

歴史民俗資料館で山武市を学ぼう

17

蓮沼伝説「けんかグモ」の話

18-27

SAMMUの魅力紹介【No.08-15】

28

山武街角スナップ

29

ナウな山武TOPIC

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



『関東ラーメン』の
お母ちゃんの味

随分と長い間店は閉まったままでし、看板の文字も剥がれてしまっていて、これには大方の人が店じまいしたと思って仕方がない。ボクもそのうちのひとり、もうあのラーメンは食べられないのかあ……と、店の前を通るたび残念に思っていた。

ある日の雨が降る午後、いつものように店の前を通りかかると、暖簾を出すお母ちゃんの姿があった。その姿を見るや否や車をリターンさせ、店に飛び込んだ。懐かしいあの香りに包まれた店の奥から、久しぶりに聞く「いらっしゃいませ」のお母ちゃんの元気な声

に、ボクはほっとした。

今年で50年目を迎える「関東ラーメン」。コロナ禍で2年間店を閉じていた。一度はやめようと思ったけれど、常連さんの顔が頭に浮かび、元気なうちは頑張ることにしたと言う。

お母ちゃんは今年で84歳。夫婦で始めたラーメン店も、幾度と病気に阻まれた。今はお母ちゃんひとりの店になった。食の大切さを思い知り、できるだけ体に優しい食材を使うのが、「関東ラーメン」のモットーとなった。「健康な身体をつくるのは、健康な食べ物だからね」。いつしかこの言葉が、お

母ちゃんの口癖になっていた。

ボクは久々に「揚げ肉ラーメン 醤油味」を注文する。カラッと揚げた豚のロース肉が乗った、お母ちゃんオススメのラーメンだ。スープは、チャーシューを煮込んだ時の醤油ベースに、お母ちゃん厳選の様々な食材を20時間煮込みこしらえる。お通しの冷奴とお母ちゃんの漬けたハヤトウリをつまみながら、ラーメンの出来上がりを待つ。冷奴にかかっためんつゆもお母ちゃん特製で、これが万能つゆなのだ。

「おまちどうさま」の声とともに、久

しぶりの「揚げ肉ラーメン」が出てくる。早速ひと口。変わらない、優しくてまろやかな味わいが口いっぱい広がる。うまい。揚げ肉と言っても、不思議と脂っぽさを感じないので、いつもスープまで飲み干してしまう。今日も完食。

お母ちゃんのラーメンを食べに遠方からもやって来る。八王子や水戸の常連さんもいるくらいだ。味もさることながら、きつとお母ちゃんに会いに来ているのだと思う。

今日は久しぶりの雨。寒さは少し和らいではいるけど、まだまだ春は遠そう。カウンターにお母ちゃんとふたり座り、久しぶりに話をした。次は「揚げ肉ラーメン 味噌味」を注文しよう。この味噌も、お母ちゃん特製の自慢の味噌なのだ。



関東ラーメン

千葉県山武市松尾町猿尾31-2
TEL:090-6162-4111
※ご来店の際は、お電話ください。
揚げ肉ラーメン 醤油味/1,000円(税込)

『BROOD』の
米から家具への転身倉庫

BROOD(ブルード)

千葉県山武市津辺331 TEL:0475-77-7213

URL:brood.jp Instagram:brood_jp

※ご来店の予約はhello@brood.jpまで

ヨーロッパの花瓶とお皿のお店

Galri B(ギャルリ ビー)

URL:galrib.com Instagram:galri.b

成東駅そばの踏切沿いに、大きな古い建物群がある。それは3棟で形成されていて、ひとつは何かの管理棟のような建物で、もうふたつは連なった倉庫のように見える。建物はすっかり蔦に覆われ、錆びた鉄扉や壁のひび割れが、どこかしらミステリアスな雰囲気醸し出している。どちらも遠い昔に建てられ、建物からは長い年月の経過が感じられるが、威風堂々とした佇まいは、建築好きでなくても心惹かれる建物ではないかと思う。

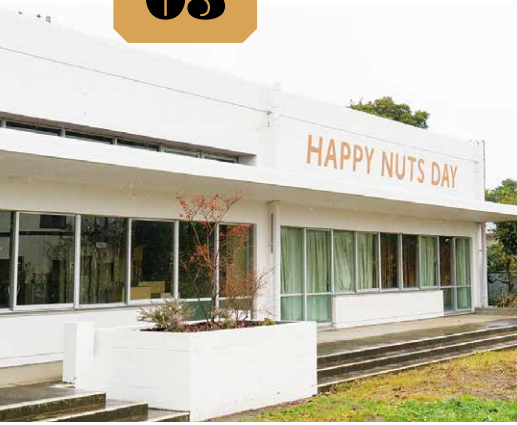
ずっと気になっていた、この魅力ある建物。実は、ヨーロッパを中心としたUSED家具を扱うアンティークショップ「BROOD」として、新たに生まれ変わっているのだ。

オーナーの阿曾さんに話を聞いた。自分が扱う家具のショールームになる古い建物を求めて、随分日本各地を探訪したそうだ。そしてこの建物に出会い、「自分が扱う家具にぴったりだ！」と直感したと、当時を振り返る。ショールームに生まれ変わったこの建物は、以前は米倉庫だったそうで、建物の中の梁や壁は当時のまま残されている。また、元米倉庫ということもあって、随所に湿気や温度管理の知恵と技術が

施されており、家具にとってはこの上ない環境だそうだ。

洒落た扉が付き、「BROOD」と切り抜かれ錆びた表札が掛けられ、外壁に描かれたアーティストの絵が、元の建物をより一層特別なものになっている。米が保管されていた内部空間は、今や阿曾さんがセレクトした、存在感のある家具や雑貨が並べられ、独特の世界を作り出している。日本国内のみならず、海外からのお客さんも、店のディスプレイや部屋のインテリアを探しに、「BROOD」を訪れる。ここでしか叶わない出会いを求めて。日本の米倉庫が、遠い異国の家具と、時を超え、国を越えて融合し、新たな文化発信基地として生まれ変わったのだ。

踏切の遮断機が降り、電車が通過する向こうに「BROOD」が見える。いつもの景色も、阿曾さんが見出した新たな価値に包まれると、また違って見えてくる。踏切で停車を余儀なくされるのも悪くない。この町に、また行きたい場所がひとつ増えた。



『HAPPY NUTS DAY』の 幸せな掛け算



剛さんが、いつものように友人とスケボーを楽しんでいると、農家さんが販売できない落花生を持ってやって来た。「やるよ」と、コンビニ袋いっぱい落花生。思いつきで作ったピーナッツバターが思いのほか美味しく、道の駅で販売してみると、みんな「おいしいよ」と買ってくれる。その声に後押しされ、出店した東京のイベントでは、ひと月で3万個が売れた。3万個だ！これは、いける！千葉の落花生のポテンシャルの高さを確信し、剛さんは「HAPPY NUTS DAY」を立ち上げた。

本格的にピーナッツバター作りがはじまった。それはいつもの仲間と、いつもの海のそばで、スケボーを楽しんでいる時と変わらない感覚だったと、剛さんは当時を振り返る。生産者さんの協力を得て、手間をかけ、知恵を絞り、千葉の落花生の美味しさが一番引き立つ、極上のピーナッツバターを目



指した。そうして、今では全国に広がり、累計300店舗で販売されるまでになった。

剛さんは学生時代を海外で過ごした。その時に、日本の地方には魅力ある産物がたくさんあることを知った。社会に出て、広告とデザインの世界に入り、そこでいかにデザインとアイデアが、地方の産物の魅力を引き出す手段になるかを実感した。それぞれの魅力を掛け合わせることで、また新たな価値が生まれるということ。

「才能の掛け算」と、剛さんは言う。その掛け算は、無限の可能性を含んだ剛さんの挑戦でもある。そして、沖縄の黒糖やチョコレート、ベトナム料理など、違う世界のものとのピーナッツバターとの掛け算から、次々と新しい価値を誕生させている。

はじめてピーナッツバターを作ったあの日から10年。夢だった自社工場が稼働し始めた。その場所は、旧蓮沼幼



稚園。子どもたちが遊んだり、歌ったりしていた園舎は、ピーナッツバター工場に生まれ変わり、人が集うコミュニティの場にもなろうとしている。定期的に行われるオープンデーでは、様々なイベントや工場見学会を開催している。イベントを通して、新たな出会いやアイデアが生まれ、ここでも才能の掛け算が広がっている。子どもたちがすくすく成長するように、いろいろな未来がここから育ち始めているのだ。

ひょっとしたら、子どもたちがピーナッツバターを食べながら、ここでワイワイする日が戻って来るかもしれない。剛さんの掛け算は、そんな未来の幸せをも生み出す力があるんじゃないかと、思わせてくれる。

HAPPY NUTS DAY
千葉県山武市蓮沼ハの5373
TEL: 0475-51-0200
URL: happynutsday.com

『小川屋とうふ店』の大切な手間

「小川屋とうふ店」の朝は早い。毎朝3時半から仕込みがはじまる。大豆を挽き、釜茹でし、できた豆乳を絹、木綿、寄せ、焼き……それぞれ豆腐に仕上げていく。工程も様々なら、手間も様々だ。それらは、小川さんご夫婦と娘さんとの、阿吽の呼吸で進められていく。

木綿豆腐は特に手間がかかる。木綿豆腐とは、木綿の布を敷いた型の中で押し固めた豆腐のことだ。にがり固めた豆乳を一旦崩し、それを木綿の布を敷いた型に流し込み、いくつもの重りを積み重ね、その圧力により水分を抜いて固めていく。傾合いを見て、重りを下ろして出来具合を確認する。そしてまた重りを積み重ね、傾合いを見て出来具合を確認する。弾力のいい豆腐に出来上がるまで、その地道な作業を繰り返す。それは肉体的労働に他ならない。計りがあるわけでも、機械が管理してくれるわけでもない。小川さんの長年の経験から、手に染み込んだ感触だけがその加減を知っている。ようやく固まると、水の中で型から外し、

丁切っていく。実に丁寧に、実に慎重に。今日のように凍てつく寒い朝も、作業はすべて水の中だ。

「今じゃ、こうやって木綿豆腐を作っているところも少なくなっちゃったよ」。いくら合理化が進んでも、こうして昔ながらの製法を貫くのは、その手間こそが、昭和25年から続く「小川屋とうふ店」の味にとって欠かせない「大切な手間」なのだろう。それは特別なことではなく、ごく当たり前の毎朝の作業。目には見えてこないが、豆腐一丁一丁に愛情を込めているように思える。

そうしてでき上がった豆腐は、見るからに特別な表情をしている。きめ細かく滑らかで、大豆の甘みが凝縮された濃厚な味わいだ。「塩をちょっと掛けて食べたらいよいよ」と教えてくれた。豆腐本来の味を堪能できる、最高の食べ方だ。

7時。すべての豆腐が出来上がった。外はすっかり明るくなっていった。出来上がった豆腐は、これから地元のことでも園や給食センターに運ばれる。子どもたちのおいしいお昼ご飯に、「小川屋とうふ店」の豆腐が使われるのだ。ボクも早速、塩を掛けて「小川屋とうふ店」の豆腐をいただくと思う。

小川屋とうふ店

千葉県山武市蓮沼口の2777-1 TEL:0475-86-2305

営業時間:6:00~17:00

定休日:日曜日 URL:r.goope.jp/sr-12-1240612305

木綿・絹/各100円(税込)



『八孝』の名物メニュー 「バラ焼き」



バラ焼き定食/850円(税抜)

「成美食堂」に入った。「成美食堂」は成東駅の目の前にある、昭和23年創業の老舗駅前食堂だ。物静かな佇まいに惹かれ、ずっと入ってみたいと思っていたお店だ。

壁にずらっと並ぶメニューを見て、何を注文しようか迷う。一緒に訪れた友人は、麺は自家製麺だと聞いて、「たぬき蕎麦」と「あさり丼」のセットを注文した。ボクは「オムライス」に目が止まり、あの『昭和のオムライス』を想像してしまい、注文せずにはいられなくなった。

「たぬき蕎麦」と「あさり丼」のセットが運ばれて来ると、「お先」とひと言、友人は薄情にもさっさと食べはじめた。「うまい、うまい」と連呼しながら、がついついいる。

漸く運ばれてきた「オムライス」に、ボクは思わず微笑んでしまった。それは、まさに期待どおりの昭和の「オムライス」。大好きだった「オムライス」。ご馳走だった「オムライス」。懐かしいあの頃の「オムライス」が登場した。スプーンで割ると、中からちゃんと赤いチキンライスがあらわれた。ひと口食べる。懐かしいケチャップの味が口いっぱい広がった。今どきのふんわりオムライスもいけれど、昭和に育ったボクにとって、やっぱりこれが「オムライス」なんだ。

友人は、つゆまで飲み干してご満悦のようだ。次はボクも蕎麦を注文しよう。いやでもやっぱり、オムライスも捨てがたい。蕎麦とオムライスのセットって……ないよね。



『成美食堂』の 昭和なオムライス

創業75年
06



成美食堂
千葉県山武市津辺273
TEL:0475-82-2631
営業時間:10:30~20:00
定休日:土曜日

オムライス/780円(税込)

創業26年
05



居酒屋レストラン 八孝

千葉県山武市埴谷2292-7 TEL:0475-89-5111
営業時間:11:30~14:00 17:00~23:00 (LO/22:30)
定休日:火曜日

豊富なラインナップのメニューから、ついた愛称が「山武町のファミレス」。その名は「居酒屋レストラン 八孝」だ。子どもから大人まで、幅広い層に親しまれる「八孝」は、今や地元にとって、なくてはならない存在だ。家族団欒の場から、様々な宴の場としても愛され、今年で20年目を迎える。

そんな「八孝」の、ひとときを輝く名物メニューと言え、そう「バラ焼き」だ。昼時ともなれば、「バラ焼き」を求めやって来るお客さんでごった返す。店内は「バラ焼き」の匂いと、それを惜しみなく口に運ぶ活気に満ち溢れる。いったい「バラ焼き」とは……。

ジュージューと焼ける音を立てながら熱々の鉄板で登場するも、立ち込める湯気にすっぽり包まれ、その姿形はまったく見えない。漸く湯気が落ち着きだしたところで、半端なく漂うニンニクの香りと共に、その全貌が見えてくる。「豚バラとキャベツの豪快ニンニク鉄板焼き」とでも言うか。期待どおりの迫力ある逸品。これこそが、八孝名物「バラ焼き」だ。

食べ方は、丼ぶり飯にドンッと乗せて、威勢よくかき込むのがベター。大盛りの量を飽きることなく完食まで導いてくれるのは、ほんのり甘さの効いた秘伝の味付けにある。

百聞は一見に如かず。いや、一食に如かず。どうか空腹で、八孝名物「バラ焼き」に臨んでもらいたい。後悔はさせない。

ニューラーメンショップ 松尾店

国道126号線を挟んで、金刀羅神社の向かいにある「ニューラーメンショップ松尾店」。店主の佐久間さんが作る「味」には、男意気を感じてならない。中華鍋を振るう姿は勇ましくも華麗で、一見寡黙そうに見えるも、中華の話になると途端に笑みが溢れ出す。今回はそんな佐久間さんが作る「ラーチャーギョ」を一挙紹介しよう。

ニューラーメンショップ松尾店
千葉県山武市松尾町八田30-1
TEL: 0479-82-5933
営業時間: 11:30~20:00

兄が営むラーメン店を手伝っていた頃、兄弟でまかない飯として食べていた「酢ラーメン」。懐かしい思い出の詰まったその一品は、「ニューラーメンショップ松尾店」の開店当初からの看板メニューだ。25年経った今も愛され親しまれるその味は、豚骨ベースのこったりしたラーメンだけど、喉の奥で酢の酸味がほのかに広がり、豚骨の濃厚さを優しく和らげてくれる。その味わいが「酢ラーメン」の虜になる要因なのだ。直径25センチほどの大きなどんぶりに、なみなみと注がれた「酢ラーメン」のスープ。残すのが勿体なく、つい飲み干そうと頑張ってしまう。「ニューラーメンショップ松尾店」に行ったら、まずはこの「酢ラーメン」からスタートするのはどうだろうか。



ラーメン

酢ラーメン/
850円(税込)

チャー



チャーハン

チャーハン/800円(税込)

餃子!

細っスリスタイルの餃子が6つ。一条乱れぬ行儀の良さで皿に並んで出てくる。その味は、酢もタレも付けなくて、そのまま白飯と一緒に食べたくなるほどしっかりしている。材料はいたってシンプル。シンプルがゆえに、少しの違いが新たな味へと進化。その惜しめない挑戦が「ニューラーメンショップ松尾店」の餃子の真骨頂だ。今日も挑戦。明日も挑戦。終わりになき味の探求は、止まるところを知らない。

餃子/350円(税込)



ギョ

山武の愛すべきラーメンチャーギョたち!



山武ドライブイン 日記



食 べる取材のない日に、立ち寄る店ができた。お昼時には、必ず店先に大型トラックが停まっていて、がっつりと味の出た店の外観に、暖簾のたなびく光景は、まるで映画のセットのようだ。高倉健や菅原文太が似合い過ぎる。その圧倒的存在感に、ずっと入れずにいた。そんな話を友人にしたら、子どもの頃からの馴染みの店だと言うじゃないか。ならばと友人を口説き、男ふたりランチデート。念願の店に訪れることができた。

店内も想像どおり、ノスタルジックな空気に包まれ、昭和の面影が色濃く残っている。大将の愛想のいい「いらっしゃいませ」の声に、それまでの緊張が嘘のように解き放たれた。

その日から、食べる取材のない日には、立ち寄るお店となった。

1/6(金) 辛味噌坦々麺

新年あけましておめでとうございます。今年初山武。寒いので、芯から温まろうと「辛味噌坦々麺」を注文。隣の席では、会社の新年会だろうが、昼間頃から楽しい聲が始まっている。やっぱりここではホッピーが似合う。

1/26(木) 炒飯

久しぶりの来店。斜め前の親子が注文した「メンチわつ」に目が行った。今回はあのボリュームな「メンチわつ」を注文しようと思う。今日はとにかく炒飯で満腹だ。



2/3(金) メンチカツ定食

仕事仲間3人でランチ。ボワは念願の「メンチわつ」を定食にしてもらった。メンチわつ2個とどしどし飯。ペろつと完食。明日は立春だというのに、夜には雪の予報。すでに重たい空気が広がる。しかし今日も「わレーライス」は売り切れだ。



2/7(火) 牛丼



午前中ずっと食べる取材だったのに、どうしても「牛丼」が食べたくて来店。ご飯の量を半分にしてもらうのを忘れた。7分盛りの「牛丼」に挑み完食をキメた。やっぱり「牛丼」には七味だよな。

12/20(火) 肉ニンニク炒め定食

男ふたりランチデートで初来店。彼は「レバニラ炒め定食」も、ボワは「肉ニンニク炒め定食」を注文。店中に貼られた短冊メニュー。座敷席。ジョッキを持った水着ガールの昭和なポスター。どこも切りとつても、半端ないノスタルジックさと、ニンニクの効いた「肉ニンニク炒め」にガッツンとやられた。

12/28(水) 生姜焼き定食

今年最後の山武。恒例の健康診断も終わり、心置きなく「生姜焼き定食」を食べる。甘い生姜汁が五臓六腑に染み渡る。今年も後わずれ。慌ただしく2022年が終わろうとしている。明日は片掃除。苦手な窓磨きが待っている……。



馴染みの店と言うには、まだまだ。常連さんだろうか。厨房から出てきた大将と世間話をしている。ボクにもそんな日が来るのだろうか。さほど興味のない情報番組を見ながら、お茶をすするボクなのである。さて、次は何を食べようかな。

歴史民俗資料館で 山武市を学ぼう



山武市の誕生は、2006年（平成18年）3月27日。現在17歳。青春真っ盛りのティーンエイジャーだ。2006年といえば、1度目の安倍政権発足や、ホリエモンのライブドア事件があった。サッカーW杯ドイツ大会では中田ヒデがまだ現役だったし、ハリポッターは4作目が上映されていて、レミオロメンの「粉雪」が大ヒットしていた、あの年だ。そんな2006年に、成東町、山武町、蓮沼村、松尾町の4つの町村が合併し、めでたく「山武市」が誕生した。（合併当初、「太平洋市」という市名も候補に上がっていたらしい……）

今号のテーマは「さんむ今昔物語」。山武市の歴史や生い立ちについて興味を持っていただけたら、「歴史民俗資料館」を訪れていただきたい。資料館には様々な資料が用意されているので、学芸員の方から史跡や名所の見所など、アドバイスいただくのもいいかもしれない。

また、当館は「野菊の墓」（松田聖子初主演映画）で有名な、歌人・小説家の伊藤左千夫の生家に隣接していることもあり、2F常設展示室には、伊藤左千夫の作品や遺品などが展示されていて、左千夫の生涯を知ることができる。また映画では民子役だった松田聖子のポスターや様々な貴重な品々も展示されているので、こちらも併せて必見だ。

山武市をより知っていただき、「さんむ今昔物語」の旅を、是非楽しんでほしい。



山武市歴史民俗資料館
千葉県山武市殿台343-2
TEL: 0475-82-2842
休館日: 月曜日、年末年始
URL: city.sammu.lg.jp/page/page001430.html
※詳細はホームページにてご確認ください

蓮沼伝説「けんかグモ」の話



知ってる? 「けんかグモ」って。え、知らない? 2匹の「ハエトリクモ」ってクモを、手の甲や手の平とかに乗せて戦わせる遊び。そもそも「ハエトリクモ」は戦う習性があるから、それを利用した遊びだよ。

もう、40年くらい前かな。俺らが遊んでたのは。この辺では蓮沼だけの遊びだったんじゃないかな。まわりの地域はどこもやってなかったと思うよ。そもそも最初はまわりの大人たちがやって、それを見て俺ら子どもたちも始めたんだよ。

「ハエトリクモ」は、1センチくらいの大きさに、当時そこら中にいたよ。俺らはもっぱら下校途中に捕まえてた。捕まえたクモを帽子の内側のテープの間に忍ばせてたんだよ。え、気持ちわりいって!? これが意外に大人しくしてるんだよ。

「強ええクモを探し行こうぜ」って、友達とチャリで隣町とかにも行ったな。大人たちは、自分だけの秘密の場所ってのがあって、わざわざ車で捕りに行ってたよ。ケツがかい方が強くてさ、いろんな色のがいて。「カバケツ」って言って、茶色の産毛が生えた奴が強くてさ。みんな少しでも強そう

なヤツを探しまわってたよ。

クモは一匹づつマッチ箱に入れて保管するんだよ。大人は桐箱とかに入れてたりして、爪楊枝の先にコーヒール牛乳付けて飲ませたりしてさ。そうそう、ペットと同じだよ。強い順に「イトトースン」「ニトースン」って階級があつてさ。自分で決めるんだけど、どの階級のクモを戦わせるかが大事でさ。って言うのも、一度負けたクモは戦意喪失して、事実上引退になるわけだからできるだけ強いヤツは温存してきたんだよ。技は2つ。取っ組み合って押し出す「ガリ」と、食べてしま「クイコロ」。押し出すことを「ガリかます」って言ってたな。

大人たちから「全国大会がある」って聞いた時はマジ驚いた。「全国大会に出るヤツは、見たこともねえくらい、とんでもねえヤツだ」って言ってた。誰も見たことなかったけどね（笑）。

中学が上がって、TVゲームやファミコンが出てきた頃からかなあ、だんだん「けんかグモ」で遊ばなくなつたのは。時代と共に……って感じだよ。蓮沼からはすっかり消えたよ。でも、今でもやってる人がいるみたいだよ。調べてみたら全国大会があるかも。



蓮沼生まれ蓮沼育ちのMUさん

「けんかグモ」用語

剣リ手

リーチリ剣を広げた長さ（長い方が有利）

ガリリ押し出し

クイコロ食べてしまうこと

おいけんり左右の剣の長さが違うクモ

かたけんり剣が片方しかないクモ

カバケツリ尻が茶色の生毛で覆われているクモ

トースンリ強さの階級を表す単位

（イトトースンが強い）

『長光寺』と『妙宣寺』の枝垂れ桜

日蓮宗「長光寺」

千葉県山武市埴谷1175 無料駐車場(50台)
元は千葉市中田町にあった寺院だが、埴谷出身の9代目住職日禪上人の時に、領主の井上筑後守政清の寄進により、現在の地に移された。



09



日蓮宗「妙宣寺」

千葉県山武市埴谷1396 無料駐車場(10台)
[鍋かぶり上人]で知られる、法華経の布教に尽力された日親上人は、ここ山武・埴谷の生まれ。日親上人の五百年遠忌を記念して建てられた親師堂に、上人像が安置されている。

山武杉の参道の先に満開の枝垂れ桜が見えてくる。歴史と共に長く愛され親しまれてきた杉と桜の共演。山武が誇る、山武にしかない桜見なのだ。

「長光寺」と「妙宣寺」。この山武の由緒あるふたつの寺院は、偶然にも枝垂れ桜で有名な名所で、図らずも、はじめて桜見が楽しめるほど近所にある。これもまた歴史の思し召しではと、奇跡のような巡り合わせを感じてならない。
毎年春の訪れとともに、どちらともなく薄紅色の花を咲かせる。桜花爛漫の時期には、春の風に舞踊る花弁たちの可憐な姿に、訪れる人は魅了される。春の山武を語るには、欠かせない観光名所のひとつ……いや、ふたつだ。「山武二大枝垂れ桜を愛でるツアー」と称して、春の山武を訪れる価値は大いにあるはず。
長光寺の広い境内には、多くのウバヒガンシダレの老樹が立ち並ぶ。特に山武市天然記念物に指定された、樹齢300年、高さ15メートル、幹の太さが5メートルにもなる枝垂れ桜は圧巻だ。ひと通り回遊したら、本堂の軒下に立ちってみるといい。そこから見上げる桜は絶景のパノラマだ。
妙宣寺の枝垂れ桜は、長光寺より小振りではあるが、それ故に枝垂れる桜の花々を身近に見取れ、そっと顔を寄せれば、桜の香りを感じることができる。本堂横に隠れるように咲いている一本の枝垂れ桜は、背景に山武杉がそびえ、これもまた山武らしい光景の一つだ。
ふたつの寺院は、それぞれ山武杉に囲われた参道の先にある。高々と立ち並ぶ山武杉の厳格な雰囲気の中で、枝垂れ桜を目指すのも「山武二大枝垂れ桜を愛でるツアー」の目玉と言えよう。

笛師『蘭照』 和笛人生 四十年。



蘭照工房

千葉県東金市下武射田北高島2052-7

TEL: 0475-58-1428

蘭照さんは山武市在住です



和笛の笛師である蘭照さんは、いつもこうしてあぐらをかいて作業する。窓越しからの日差しが手元を照らし、寒い時期には暖がとれるので、ここが一番の特等席になる。今は、竹に規則正しく開けられた穴を、小刀でひとつひとつ丁寧に削り整えていく作業だ。和笛は完成するまでに時間がかかる。この先まだまだ幾つもの工程を踏まなくてはならない。この竹だって、すでに5年も陰干しされて、今に至るのだ。

ドレミ音階の和笛はこれまでも存在していたが、音程が定まらないため、奏者が吹く際に「メリとカリ」と言う、顎の動きで調整する必要があった。その吹き方が当たり前だったのだ。そある奏者から、「安定したドレミ音階の和笛を作れないか」という要望があり、蘭照さんの挑戦が始まった。そして、笛の内部構造を調整することにより、指の押さえだけで安定したドレミ音階を出せる和笛を、作り出すことに成功したのだ。音程が安定し、波長が揃うことで、これまでより何倍もの響きが生まれ、雑味のない澄んだ音が奏でられるようになった。それはオーケストラに和笛が加わっても、何ら違和感がないということ。蘭照さんの独

創的な技術躍進は、和笛にとって革命的なことだった。和笛は設計図がない楽器だ。竹は一本一本違った形をしているので、その竹に合った音程を探りながら、作っていく必要がある。そして奏者によって癖もあれば、求める音も違う。でき上がった後も、奏者の求める音に調律していく。それは何度もやりとりしながら探求する地道な作業だが、それを成し遂げた先に、理想の音を持つ和笛の完成があるのだろう。

ずっと独学で和笛を作ってきた。安定した西洋音楽のドレミ音階を実現したことで、今や国内のみならず海外からも、蘭照さんの和笛を求めて工房を訪れる人もいるそうだ。蘭照さんと話をしていると、口癖のように「はじめは上手いかなかったけどね」と言う。根っから作ることが好きで、探求心に溢れ、ひたむきに理想の音を追求めてきたその人生は、まさに和笛一筋だ。蘭照さんが和笛を吹きはじめた。工房いっぱい澄み切った音が響き、心地良い音色が、ボクの体の中に染み渡っていく。

『シシクラくんの和泉食堂』

シシクラくんは、いつも「串カツライス」と「もつ煮込み」を注文する。両方とも「和泉食堂」の人気メニューだ。初めて食べた時からその美味しさにハマリ、以来「和泉食堂」のファンになり、串カツライスともつ煮込みを注文するようになったそうだ。

もつ煮込みは、大将がお客さんの意見を取り入れながら、改良に改良を重ねた「和泉食堂」の自慢のメニュー。赤味噌を使っているのでは濃いめだけれど、とろけそうなモツの柔らかさと、あっさりした味わいに、遠方から食べに来るお客さんも多いとか。

串カツは、豚バラ、ネギ、豚バラ…と、注文が入ってから女将さんが一本一本串に刺す。サクサクの揚げたて串カツが4本、山盛りキャベツが添えられて出てくる。驚きのボリュームに、大方のお客さんが食べられるか心配するも、あまりの美味しさに、気づけば平らげてしまっているらしい。もつも豚バラも地元肉屋さんから仕入れていて、評判の白飯も地元農家さんが作る米をガス釜で炊いている。

シシクラくんは食べ方も決まっている。もつ煮込みは白飯にどんと乗せて、もつ煮込み丼にする。

串カツライス/920円 もつ煮込み/500円(共に税込)



創業53年
11



和泉食堂
千葉県山武市松尾町五反田2223-2
TEL:0479-86-2196
営業時間:11:00~21:30(LO/20:50)
※入店は19:30まで
定休日:水曜日

串カツは、串から外さず、適度にソースをかけたたら、豪快にかぶりつくのが鉄則。残ったもつ煮込みの汁は、串カツに添えられたキャベツを浸して、最後の一滴まで堪能するのだ。その豪快な食べっぷりは、見ていて気持ちがいい。

そんなシシクラくんの愛する「和泉食堂」は、今年で53年目を迎える。半世紀にわたって変わらない佇まいで、しっかりと風景に溶け込んでいる存在だ。目印は「御食事処」と描かれた青い暖簾。店内は懐かしい昭和の雰囲気包まれ、息の合った家族4人で切り盛りする、昔ながらの大衆食堂だ。

満腹になったところで、シシクラくんは仕事に戻る。今日も見事完食だ。多分、三日もすればまたやって来る。そして串カツライスともつ煮込みを注文するだろう。そんな常連さんが「和泉食堂」には多いのだ。



『鮭茶屋たちばなの 松ちらし』

「ちらし寿司ってね、上に乗った海鮮を肴に酒を楽しんで、その後にご飯をいただくんです。煮物なんかが乗っかっているのはそのためなんです」と、大将。「へ〜」と、ボク。寿司のネタ話を聞きながら、カウンター越しに大将の包丁さばきを眺める。まぐろ、帆立、海老、数の子！……次々と新鮮な海の幸がお重を彩っていく。

お待ちどうさまと、たちばな自慢の「松ちらし」とご対面。その気品漂う盛り付けは、箸をつけるのが勿体なく、このままうっとり眺めていたいほどだ。とはいえ、やっぱり食べたい。よく覗くと、海鮮の奥に椎茸の煮物や蒲鉾がちゃんとあるじゃないか。今日はお酒と一緒にじゃないので、酢飯と一緒に海鮮たちをいただくことにしよう。

上品な味わいに頬もほころぶ。ほんのりした甘みの酢飯が、素材本来の美味しさと相性抜群だ。これは、美味い。自慢の味噌汁は、女将さんのお手製の味噌。「これがほんとの手前味噌！」と、女将さん。「上手い！」と、ボク。そばには枝垂れ桜が有名な、妙宣寺と長光寺がある。春になると、常連さんから「桜はどうだい？」と連絡が来る。「桜を愛でたあとは、たちばなでお寿司をいただく」。これが粋な大人の花見のようだ。『鮭茶屋』って名前がぴったりにじゃないか。

鮭茶屋 たちばな

千葉県山武市埴谷2302-28 TEL:0475-89-1588

営業時間:11:00~14:00 16:30~22:00 定休日:水曜日(第3水木連休)

Instagram:sushi.tachibana



創業39年
13

松ちらし/2,350円(税抜)



練り切り/各200円(税込)

『秋月』の菜の花



創業50年
13

秋月

千葉県山武市津辺218 TEL:0475-82-2317

営業時間:10:00~17:00 定休日:木曜日

「秋月」のお店に入ると、「練り切り」が目がいく。季節の移ろいを表現した様々な風物詩を、職人の技巧で形作る「練り切り」。繊細で彩り豊かなその美しさは、まさに和菓子の芸術品だ。うっとり眺めてしまおう。

ここは、成東で50年続く老舗和菓子店「秋月」だ。二代目重俊さんに、「練り切り」を作るところを見せてもらえないかお願いした。

一昨年、シックな趣あるお店に改装された「秋月」。作業場だけは当時のまま残された。凛とした空気が張り詰める中、道具が並ぶ作業台に、白あんの色が付いたあんが用意された。作業台の前に立つ重俊さんの表情が引き締まる。手の平にあんを乗せ、練りはじめる。巧みな指先の動き、極めた道具の熟し、技術と伝統、そして感性とが相まって、美しく愛らしい「練り切り」が作られていく。その所作にひとつの迷いもなく、全てが手の中で流れるようにすすめられていくのだ。鍛練された技ひとつひとつもまた美しい。寒牡丹、福梅、水仙、ふくら雀、侘助と、次々に形作られ、「房総では1月には咲いていますからね。菜の花」は、新春を彩るモチーフのひとつです」と、色鮮やかな「菜の花」が出来上がった。

この辺りで春の訪れを感じるのには、菜の花だ。寒中に咲く菜の花を見ると、そこまで春は来ているんだと、わくわくと嬉しい気持ちになる。あの眩いばかりの黄色い花と若々しい新緑が、見事に和菓子で表現された。

軽食喫茶『山びこ』の 大きな鉄板の思い出

真っ赤な仁王門の斜め前に、みゆきさんの「山びこ」はある。浪切不動院の前の小道は、高校生の通学路だ。通りに面したお店の窓際に大きな鉄板があり、夕方になれば、窓からお好み焼きや焼きそばのジュウジュウと焼ける

音と、ソースのいい匂いが漂う。「山びこ」は、そんな匂いに誘われた、部活帰りの高校生の小腹を満たしていた。その中にはバイトで働く子もいたし、文化祭だといえ、みゆきさんが模擬店のお手伝いもしに行った。彼ら

にとって「山びこ」は青春の舞台であり、みゆきさんはなくてはならないお母さんの存在だっただろう。店の片隅のアルバムには、当時の思い出がいっぱい詰まっていた。

ボクは、「お好み焼き」と「焼うどん」を注文した。どれも値段は500円。500円でないと計算が難しいらしい。ジュウジュウといい匂いがしていた。高校生の腹を満たしていたボリュームは、今も変わっちゃいない。「山びこ」って、叫ぶとちゃんと帰っ

てくるでしょ。そんなお店でありたくて。みゆきさんが、店名の「山びこ」について話してくれた。「山びこ」が40周年を迎えた時には、当時の高校生たちが集まって、パーティーを開いてくれたそう。今でもたまに、近況報告に訪れてくれる。みゆきさんにとって、当時の高校生たちこそが「山びこ」なんだと思った。

そんな話をしながら鉄板の前に立つみゆきさんの横顔は、やっぱり幸せそうに見える。



『AKAGAWA COFFEE』 コーヒーマイスターの味



AKAGAWA スペシャルティコーヒー豆の店

千葉県山武市成東1808-1
MEGAドン・キホーテ ラパーク成東店1F
営業時間：平日・土曜/10:00~20:00、日曜/9:00~20:00
URL: akagawacoffee.web.fc2.com/

コーヒー/380円〜 モカソフト/365円 エッグタルト/220円(共に税込)

AKAGAWAに来ると、「コーヒーと一緒にソフトクリームを注文する。おすすめは「モカ」だ。今日はベトナムのコーヒーをいただく。赤川さんおすすめの「ルビーマウンテン」は、爽やかですっきりした味わいだ。「標高800メートルの農園で栽培された豆は、雑味がないんですよ」と、コーヒーと一緒に豆知識までいただく。

赤川さんは、はじめて訪れたブラジルの農園で、コーヒーの魅力に取り憑かれたと言う。あれから51年。農園の視察や買い付けで、世界中の生産国を回った。コーヒーマイスターの称号まで獲得し、気づけばコーヒー一筋。赤川さんは、自らの人生を「コーヒー人生」と呼んでいるほどだ。

今から21年前、お店をオープンした。ディスプレイの豆を扱っている店はそうそうない。どれも赤川さんが厳選し、焙煎した豆ばかり。お店では、豆の販売しかり、どの豆も抽れたてのコーヒーがいただける。そして、自家製ソフトクリームもおすすめなのだ。

赤川さんの一日は、焙煎から始まり、注文のコーヒーを抽れ、豆を売る。21年間変わらず続いた毎日、これからも続くことが夢なのだという。そのために、週2日のランニングは欠かせない。赤川さん74歳。これからもコーヒーと共に走る「コーヒー人生」は続く。

さて、奥さん手作りのエッグタルトを買って帰るとしよう。これもまた癖になる味なのだよ。





福笑屋珈琲
FUKUMIYA COFFEE

福笑屋珈琲 COFFEE STAND

千葉県山武市殿台229 駐車場：有り
定休日：月、水曜日(土日不定休)
URL: fukumiya-coffee.com/
※営業日出店日はSNSでご確認ください。



「福笑屋珈琲 FUKUMIYA COFFEE」のお店がオープン!

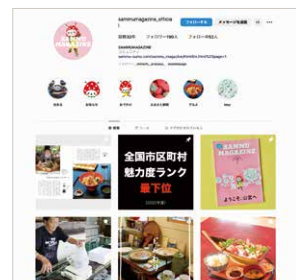
キッチンカーでお馴染み「福笑屋珈琲 FUKUMIYA COFFEE」が、待望のお店をオープンした! コンテナをおしゃれに改装した店舗では、テイクアウトや豆の販売はもちろん、イートインもできる。オーナーとお喋りしながら、至福のコーヒータイムが楽しめるのだ。なんと、福笑屋珈琲オリジナルの雑貨も販売するとかしないとか……(ヒソヒソ)。イベント出店も欠かさないの、営業日・出店日情報は、SNSで要チェックだ!

SAMMU MAGAZINE インスタはじまる!

なんと! 我ら「SAMMU MAGAZINE」のInstagramがスタートした。これまで紙面で紹介した情報のみならず、ライブ感半端ない突撃体験動画や、リアルな山武情報など、山武の“美味い! 楽しい! ヤバイ!”を余すところなく発信。山武の秘めるポテンシャルを存分にお届けするぞ。「SAMMU MAGAZINE」冊子版と合わせてチェックして頂き、是非山武を攻略してもらいたい。おっと、フォローも忘れずによろしく頼むぜ。



SAMMU MAGAZINE
Instagram: sammumagazine_official
※ふるさと納税や旬の情報も



共楽館

「開業は、明治時代だったかしら……」と、語ってくれたのは、老舗旅館「共楽館」の元女将さん。現在は廃業されているが、竜宮城のような趣のある佇まいに、当時の繁栄ぶりがうかがえる。手入れの行き届いた槇の木が印象的だ。
※現在は個人宅のため、立ち止まることなく通り過ぎてください。

SAMMU のお土産たち

今回は地元の味、昔ながらの味、山武結集の味が勢揃い。題して「さんむ今昔の味」。是非、ご賞味あれ〜。

高宮孝子さんの
松前漬け 200g/280円(税込)



秋葉松江さんの
松前漬け 200g/280円(税込)

松江さんと孝子さんの「松前漬け」

正月の定番と思いきや、山武の松前漬けは、通年食卓に上がる家庭の味。人参の産地だけあって、大半を人参がしめる山武スタイルは、味付けや材料にオリジナルが光る。松江さんの松前漬けは、極秘のタレに自家製エシャレット入りだし、孝子さんの松前漬けは、食感の違う2種類の昆布が入るのがミソ。「オライはすぬま」に行けば、総勢5人の松前漬けが並ぶ。さあ、あなた好みの松前漬けは誰のかな??

※道の駅「オライはすぬま」にて販売

道の駅「オライはすぬま」
千葉県山武市連沼ハの4826 TEL:0475-80-5020

大橋堂の「くずパー」

創業108年の老舗和菓子店「大橋堂」のくずパーは、やめられない。アイスクャンディとは違って溶けないのがくず。凍ったままもよし、半解凍のシャリ感を味わうもよし、全解凍しちゃえばプルプルゼリーのようだし、お好みのくずパーを楽しんで欲しい。定番は4つの味。レモン、りんごのさっぱり食感、マンゴーのゴロゴロ果肉、みかんの柑橘の香り。夏にはスイカが登場する。真っ赤なくずパーには種はなし。

マンゴー・
レモン・
りんご各200円
みかん/150円
(共に税込)



大橋堂
千葉県山武市日向台8-10
TEL:0475-88-0029

福笑屋珈琲の「スパイシージンジャーシロップ」

無農薬野菜で定評の山武市「サンパファーム」の無農薬生姜をふんだんに使い、地元醤油醸造「大高醤油」で製造した「スパイシージンジャーシロップ」は、まさに山武の力を結集した逸品だ。ミネラル豊富な赤糖に程よくスパイスが効いて、冬はお湯割、炭酸で割ったらジンジャーエールの出来上がり。福笑屋珈琲のメニューにも、この生姜シロップが使われている。飲んだ瞬間からホットな気分させてくれる山武市産生姜シロップを、あなたならどう飲む?



スパイシージンジャーシロップ
1本 200ml/1720円(税込)

福笑屋珈琲 COFFEE STAND
千葉県山武市殿台229 URL:fukumiya-coffee.com/
※営業日・出店日はSNSでご確認ください。

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



さいて
ういよと
一服しよ

九十九里海岸



ボクらのみなさん、困りません！
食べたいものを食べてほしい！

食べたいものを食べてほしい！
たぶん。

さんむしてい
SAMMU CITY

編集後記

取材をはじめ、早二年。随分道にも詳しくなりましたが、知り合いも増えた。今では「次はどこ取材するの」「冊子に出てたお店に行ったよ」と、声を掛けて頂けるようになり、新たな情報を提供してくれる方もいる。それは「SAMMU MAGAZINE」を発行して、良かったと思う瞬間である。

取材するにあたり、ボクが心にかけていることがある。それは「思い」を知ること。店への思い、味への思い。繁盛を目指すお店、隠れ家的なお店。同じ価値感を求めて集うお店、常連さんを大事にするお店。いろいろだ。店はオーナーさんの思いの表れ。そのことを知って何え、違った楽しみ方や味わい方ができる。少しでもその思いが本誌を通して伝えられるのなら、この上ない幸せだと思う。

そして、歴史を感じる場所では、時間と共に培われてきた「情緒」を大切に感じたい。壊さない、汚さない、味わう、を鉄則にしている。大袈裟だけど、敬意を表したいのだ。とはいえ、堅苦しく考えすぎることでもなく、あくまで自然体が一番。だってどこも、美味しく、温かく、笑顔と活気に溢れているから、あつという間に溶け込んでしまっただもの！そんな雰囲気、長く続く秘訣なのかもしれない。新しい店は増えても、古くからの店が増えることはないからね。

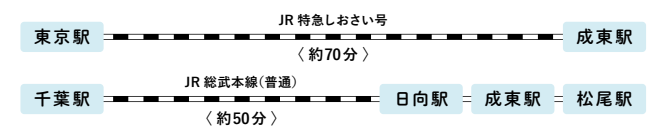
いつか、どれも思い出の味になる。それはきっと、場所や人、全ての時間が含まれる「宝物の味」だから、いっぱい食べておこうと思う。

山武市への交通ガイド

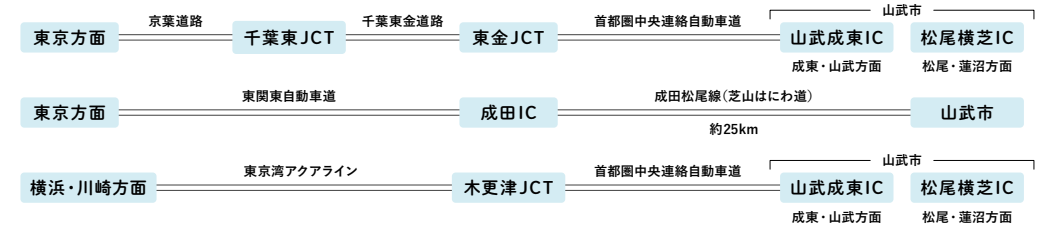
東京駅から山武市(JR総武本線 成東駅)までは、高速バスシーサイドライナーで約1時間40分。JR総武線快速で約90分。特急しおさいで約70分！

【列車(JR)のご利用】

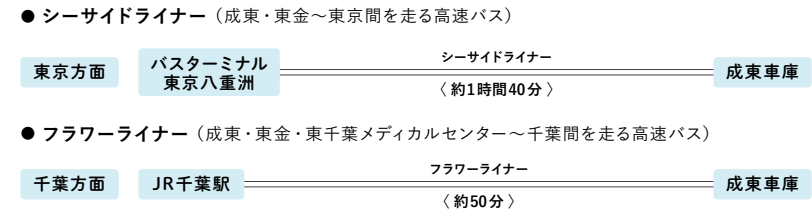
東京駅から特急しおさい号で約70分、成東駅下車
千葉駅から総武本線(普通列車)で約50分、日向駅・成東駅・松尾駅下車



【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/



発行日：2023年3月31日 「SAMMU MAGAZINE さんむ今昔物語」

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