



道の駅激戦区ちばで巡る！ 道の駅で食べられる絶品グルメ特集！

「深・千葉発掘プロジェクト」
Newsletter Vol.5

海も山もあり、自然も豊かで水産物から農作物、畜産物も豊富で観光・レジャースポットも兼ね備えるそんな楽園「千葉県」の魅力をより“深く”知っていただくべく「ちばの魅力“深”発見ニュースレター」をお届けします。

ドライブの途中、ちょっとひと息いれたいなあ〜と思ったとき、気軽に利用できるのが「道の駅」。千葉県内には個性豊かな29か所の「道の駅」があります。「道の駅」の魅力は、その土地ならではの特産品や絶品グルメたちに出会えることです。いまや「道の駅」は単に休憩施設という役割だけでなく、観光拠点として、また、地域活性化の拠点として、各地域の顔ともいえる「おもてなしスポット」となっています。そこで今回は、千葉県の「道の駅」で味わえる人気の絶品グルメをご紹介します。旅の途中、ちばのオアシスに立ち寄ってみてはいかがでしょうか！

千葉県コンシェルジュ“たっちゃん”が舌鼓を連打！！ 「道の駅」のおススメ絶品グルメはコレだ！！

今回は千葉県の「道の駅」にスポットを当て、人気の絶品グルメを千葉県をこよなく愛する千葉県コンシェルジュの立和名明美氏（たっちゃん）に紹介していただきます！



千葉県コンシェルジュ 立和名明美（たっちゃん）

千葉県マニアの研究者 立和名明美こと通称“たっちゃん”は千葉県の学芸員として「県内歴史文化資源の発掘と活用」に携わり、千葉の隠れた魅力を発信！という知的な経歴を持つ一方で、様々な地域PRやイベント、番組制作などを企画・監修。県内のフォトジェニックスポットやご当地スイーツ情報など、女子目線の映える♪カワイイ♥にも詳しい。

千葉県オタクの私がイチオシする道の駅 絶品グルメの数々！
千葉県の道の駅は海の幸や山の幸の食材が豊富なので、道の駅を巡る旅もオススメです！

今回は、29箇所ある千葉県の道の駅から、注目グルメを扱う千葉県の道の駅7選をピックアップ！



- 1) 道の駅 多古あじさい館（多古町）
- 2) 道の駅とみうら 枇杷倶楽部（南房総市）
- 3) 道の駅木更津 うまきたの里（木更津市）
- 4) 道の駅 発酵の里こうざき（神崎町）
- 5) 道の駅 保田小学校（鋸南町）
- 6) 道の駅和田浦 WA・O！（南房総市）
- 7) 道の駅むつざわ つどいの郷（睦沢町）

＜本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先＞

千葉県広報事務局（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：金子・北川
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-3565 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
金子(070-2197-8841)、北川(070-2197-8790)

季節の花と田園風景に囲まれた 「道の駅多古 あじさい館」



国道296号と栗山川の交差する多古大橋のもとに位置する道の駅多古あじさい館。多古米や新鮮野菜など多古町の名産品が盛りだくさん。紫陽花を始め、季節の花で彩られた栗山川と田園風景も楽しみ、春は桜と菜の花、初夏のあじさい、秋はコスモスなど季節の花々を楽しめます。「キッチンTAKO」では、多古米や大和芋、元気豚、新鮮野菜など地元の素材を活かしたメニューやビーガン（完全菜食主義者）に対応した定食メニューが揃っています。

所在地：千葉県香取郡多古町多古1069-1
TEL：0479-79-3456
営業時間：9:00~18:00 ※休館日1/1,1/2
<https://www.michinoeki-tako.com/>



多古町二大名物の多古米とやまと芋が人気。



多古米や新鮮野菜を豊富に取り揃える広々とした店内。

道の駅多古 あじさい館 イチオシ絶品グルメ



多古米おにぎり定食
キッチンTAKO

千葉県産の生産量のおよそ2%で流通することが少ないため「幻のお米」と呼ばれている多古米を使用した「多古米おにぎり定食」。その美味しさから「おかずのいらぬお米」と評されていて、寿司米としても人気が高く「シャリなら多古米」とこたわるお寿司屋さんもたくさんいるほど評価の高いお米です。そんなお米をおにぎりで味わえる地元ならではの定食です。



ベジハムのステーキ定食
キッチンTAKO

主菜は大豆で作ったベジハム。野菜と一緒にソテーして特製のベジデミグラスソースをかけました。主食は多古米、スープは植物性食品を組み合わせて、うま味を引き出しました。ヴィーガン（完全菜食主義者）に対応した定食です。



県内有数の「米どころ」多古、ブランド米「多古米」のふるさとの道の駅。道の駅の脇を流れる栗山川は、鮭も遡上する綺麗な河川。川沿いには遊歩道もあり、季節の花々を眺めながら散歩やジョギングなど、ゆったりした空間を楽しめます。

<駅長（店長）いちおしの商品>

タコメコワッフル（メープルシロップ）

多古米の米粉で作るグルテンフリーのワッフルです。オーダーが入ってから焼くので焼きたての“カリッ！フワッ！”の食感が楽しめます。本場カナダ産のメープルシロップと国産バターを添えた定番人気のワッフルです。テイクアウトもできます。

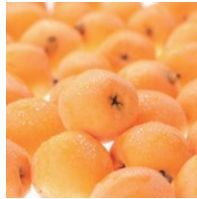


千葉県で最も歴史ある道の駅 「道の駅とみうら 枇杷倶楽部」(びわくらぶ)



所在地：千葉県南房総市富浦町青木123-1
TEL：0470-33-4611
営業時間：9:15～17:00 年中無休
<http://www.biwakurabu.jp/>

「道の駅とみうら 枇杷倶楽部」は、千葉県初の道の駅として1993年にオープン。特産の「びわ」と、たくさんのお出会いのある「倶楽部」から命名されました。こちらの施設は、特産のびわを使ったオリジナル商品（50種類以上）の開発・販売や観光資源をパッケージ化し、都市部の旅行会社へ販売するといった取り組みが評価され、全国の道の駅のうち国土交通省が選んだ6カ所の「全国モデル」の一つに認定。また、2000年の「全国道の駅グランプリ」では、最優秀賞を受賞。



富浦町は、約260年の歴史ある「房州びわ」の代表産地です。皇室への「献上枇杷」は明治42年から続いています。道の駅では、びわを使用したオリジナル商品を開発、生産、販売。他にはないお土産として好評を博しています。

道の駅とみうら 枇杷倶楽部 イチオシ絶品グルメ



房州産びわカレー



房州産びわの自家製ピューレを隠し味に使用したフルーティな味わい。ここでしか味わえないオリジナルカレーをどうぞ！お土産用にレトルトもあります。



びわソフトクリーム



房州産びわを原料に毎日館内で手作りする枇杷倶楽部オリジナルびわソフトクリーム。フルーティな甘さが人気です。



びわカレーパスタ



房州産びわのピューレを隠し味に、まろやかな味に仕上げたカレーを使用したオリジナルパスタ。宮本養鶏の新鮮な卵の「温卵」が、旨みのギアをアップ！



びわ葉トースト



びわの葉を練りこんだ緑色の食パンにびわジャムを塗っていただきます。香りがよくて、とてもおいしいと評判です。



スイーツやカレーなどのお料理だけでなく、びわをつかった石鹸などびわ製品が沢山。とにかく道の駅に来れば、近所のアクティビティや収穫体験なども案内してくれるワンストップサービスで安心。何とんでも完熟びわを思いっきり味わえる「びわ狩り」がお薦めですが、いまの時期なら「いちご狩り」や「お花摘み」も人気です。

<駅長(店長) いちおしの商品>

びわバウム&濃厚ミルクソフト 季節のフルーツ添え

オリジナル商品のびわバウムクーヘンに濃厚ミルクソフトクリームと季節のフルーツをトッピング。時期によってフルーツが変わるので通年で楽しめるメニューです。



アミューズメント&食のテーマパーク型の道の駅 「道の駅木更津 うまくたの里」



所在地：千葉県木更津市下郡1369-1
TEL：0438-53-7155
営業時間：9:00～17:00 年中無休
<http://chiba-kisarazu.com/>

木更津市で初の道の駅として2017年にオープン。東京湾アクアラインを千葉方面に渡ると最初に迎えてくれる「房総の玄関口」ともいえる施設で、年間約200万人が来場します。300人以上の契約農家さんから毎日届けられる新鮮な野菜や果物はじめ、ご当地グルメ、オリジナルのお土産品など約2,000点が所狭しと並ぶ圧巻の品揃え。また、ピーナッツキャッチャーやピーナッツガチャ、自分でピーナッツペーストが作れるマシンなど、アミューズメント性も兼ね備えた「食のテーマパーク型」の道の駅となっています。



広い店内にはたくさんの商品が陳列されています。



ピーナッツキャッチャー。ピーナッツの模型をGETすると、ピーナッツ製品と交換できます。

道の駅木更津 うまくたの里 イチオシ絶品グルメ



クレイジーピーナッツ

千葉県の名産品と言えば落花生。数々のピーナッツ商品が揃うこの道の駅で、最もおすすめなのが『クレイジーピーナッツ』です。ピーナッツをチョコレートでコーティングしたひと口サイズのお菓子が、カリッとした独特な食感がくせになりそう。味はいちご、レモン、きなこ、黒胡麻、チーズ・・・などなど全部で16種類！個包装の商品もありますが、色々な種類の味が詰められる、カップ売りが楽しい！



ザクザクピーナッツペースト

パンに塗ってからトースト！千葉県産の落花生100%のピーナッツペーストにザクザク食感の香ばしい粒が入ったピーナッツペーストです。



ピーナッツソフトクリーム

しっかりとしたピーナッツの風味が味わえるソフトクリームです。

<道の駅農作物ドライブスルー>



ドライブスルー形式で車に乗ったままお買い物ができる『道の駅農産物ドライブスルー』。地元契約農家さんが丹精込めて栽培した野菜やお米、卵などの農産物、そして旬のフルーツも詰め合わせた農産物セット「うまくた野菜BOX」を販売します。

ご購入方法については道の駅木更津うまくたの里公式ウェブサイトよりご確認ください。
<http://chiba-kisarazu.com/drivethrough/>



都内からの観光客でいつも賑わう道の駅。所狭しと並んだ千葉の逸品は、地元木更津に限らず県内からあつめた特産品も。県内各所の蔵から集めた、お醤油コーナの充実ぶりは特筆もの！新鮮な地元お野菜をふんだんに使った、ちょっとおしゃれなメニューが楽しめる農家レストランが人気です。

<駅長(店長) いちおしの商品>

ブルーベリーチーズケーキ

木更津特産のブルーベリーを使用して低温熟成焼きでじっくりと焼き上げました。濃厚でなめらかなチーズケーキで、常温で約1ヶ月保つため、お土産にピッタリな商品です。



女子必見の道の駅 「道の駅 発酵の里こうざき」



千葉県神崎町は、江戸時代、利根川の水運を利用して清酒や醤油などを江戸市中に供給していたことから「関東灘」といわれてきました。以来、神崎にはさまざまな発酵、醸造文化が受け継がれ、清酒や食品の製造が盛んです。「道の駅 発酵の里こうざき」は、その伝統ある発酵文化を守り、育て、次の世代に継承することを目的に2015年にオープンしました。施設では、美容と健康にさまざまなメリットがあるとされる発酵食品を全国から厳選し販売する「発酵市場」をはじめ、今流行りの甘酒や珍しい「碁石茶」などの発酵食品を提供するカフェ「はっこう茶房」、そしてレストラン「オリゼ」では塩麴、醤油麴などの発酵食品を活用したさまざまなメニューを楽しむことができます。

所在地：千葉県香取郡神崎町松崎855
TEL：0478-70-1711
営業時間：9:00～18:00 年中無休
<https://www.hakkounosato.com/>



発酵商品を扱う「発酵市場」は、神崎町の2軒の酒蔵である「鍋店神崎酒造蔵」、「寺田本家」の商品を揃えているほか、日本各地から海外の食品まで扱っている発酵食品のセレクトショップです。

道の駅 発酵の里こうざき イチオシ絶品グルメ



近年、納豆は消費が落ちており、粒が小さく、粘らず、匂いが少ないものを開発する傾向があります。ですが！神崎町の大豆を使ったオリジナルの『こうざき納豆』は、大きくて、ねばねばして、匂いが強い、発酵の特徴を全面に押し出した本格派納豆です。多くの人にお買い求めいただいています。



長野県で行われた「全国発酵サミット in NAGANO」にて「甘酒品評会」部門全国3位を獲得した無添加の甘酒を使用しています。甘酒、糰、あんこをたっぷり包み込みました。

地元の食材 & 発酵食品を堪能できる レストラン「オリゼ」

麹菌は、清酒、味噌、醤油、みりんの製造にかかせない発酵の素です。その麹菌を意味する「オリゼ」を名前に持つこのレストランでは、さまざまな発酵食品メニューを楽しむことができます。



米糰味噌で漬けたんだ
トンテキ定食



味噌麹
ボロネーゼ

全国でも珍しい「発酵」をテーマにした道の駅、今、健康ブームに乗って大人気の「発酵食品」、体験ツアーには沢山の若者があつまります。道の駅の目の前からは、「坂東太郎利根川」の雄大な流れが一望でき、かつて穀倉地帯として、大都会江戸の台所を支えた地域の歴史と伝統を感じることができます。

<校長（店長）いちおしの商品>

しょうゆ糰 DE スパイスカレー

スパイス調合からこだわった道の駅 発酵の里こうざきオリジナルのカレー。トマトの優しい酸味とスパイスの豊かな香り、しっかりとした辛さの中に、神崎産しょうゆ糰の風味が生きています。1度食べたらくせになる

本格派発酵スパイスカレーです。



廃校が生まれ変わった道の駅 「道の駅 保田小学校」 (ほたしょうがっこう)



所在地：千葉県安房郡鋸南町保田724
TEL：0470-29-5530
営業時間：9：00～18：00 年中無休
<http://hotasho.jp/>

2014年、廃校となった千葉県鋸南町にある「町立保田小学校」が「道の駅 保田小学校」として生まれ変わり、2015年にオープン。小学校校舎の雰囲気を残しつつリノベーションした道の駅は、全国的にもユニークな存在です。ここでは懐かしの給食メニューを提供する「里山食堂」をはじめ、オリジナルのソフトクリームやパンを販売するカフェや、中華料理、イタリアン料理店も。体育館では「きよなん楽市」を開催、地域の農産物が集まるマルシェとして賑わっています。また、2階の教室は「学びの宿」として宿泊も可能。他にも温浴施設もあります。



懐かしい、これぞ給食のビジュアルに思わずほっこりするメニュー「保田小給食」。「里山食堂」では、3種類の給食メニューを楽しめます。



宿泊施設「学びの宿」。黒板やランドセルの棚などがあり、ノスタルジックな雰囲気を味わえます。

道の駅保田小学校 イチオシ絶品グルメ



房州アジフライ給食

『房州アジフライ給食』は、「里山食堂」で食べられる3種の給食メニューの一番人気の地アジフライ定食です。南房総で獲れた新鮮なアジが揚げたてでサクサク！！フワフワ！！里山食堂に来たらぜひ食べてみたい一品です！！
ほか給食メニュー：保田小給食、わんぱく給食（土日祝数量限定）



鯨カツバーガー

「cafe金次郎」で一番人気の『鯨カツバーガー』。かつて学校給食で定番だった鯨の竜田揚げを彷彿とさせる懐かしの味わいに感動もひとしお！
ほかに、アジフライバーガー、イカメンチバーガーもあります。



元の小学校の雰囲気をか残してリノベーション！廊下の風情や教室の黒板など、懐かしい雰囲気に浸れますよ！給食をイメージした「里山食堂」もお薦めですが、私の一押しは、何とんでも「pizzaGonzo」！
鋸山の麓、かつて石切りで栄えた町、金谷（鋸南町）にある石窯ピザの姉妹店です。房州石の石窯で焼いたピザを是非味わって♪

<校長（店長）いちおしの商品>

HSプレミアムシリーズ 「安納芋バウムクーヘン」

鋸南産安納芋ペーストを練りこみました。お芋の甘みと香りをお楽しみいただきたい校長おすすめ三ツ星スイーツです。



シロナガスクジラが出迎える道の駅 「道の駅和田浦 WA・O！」(わだうら わお)



所在地：千葉県南房総市和田町仁我浦243
TEL：0470-47-3100
営業時間：9:00～18:00 年中無休
<http://wa-o.awa.jp/>

食べて、歩いて、クジラを知る。「たべあるくじらな旅」をキャッチフレーズに、南房総の海辺の休日を楽しむことが出来る新しいスタイルの道の駅として2012年にオープンしました。黒潮洗うクジラの海が眼下に広がる南房総、和田浦の町。自慢のクジラ料理をはじめ、新鮮な魚を使った郷土料理なども楽しめます。また、地元農家の皆さんが持ち寄った新鮮な野菜を取り扱う直売所やオリジナルのお土産など数々の商品を取り揃えています。



捕鯨基地がある和田浦を象徴する全長26mのシロナガスクジラの巨大骨格標本。隣接する「鯨資料館」の前にいます。



地元農家からの新鮮野菜や南房総ならではの海産物などが並んでいます。

道の駅和田浦 WA・O！ イチオシ絶品グルメ



旨

アジな大漁舟盛り御膳

豪華船盛りをリーズナブルに味わえる人気ナンバーワンメニューです。房総を代表するアジやサザエをはじめ、季節の魚介をたっぷりとお楽しみいただけます。



旨

和田浜特製くじら丼

くじらの刺身をはじめ、竜田揚げやかつを一つの丼ぶりに豪快に盛り付けました。和田浦のくじらを堪能できるスペシャルな丼ぶりです。



旨

さざえカレー

房総の代表的な海の幸であるサザエをお肉の代わりにたっぷりを使用しています。磯の香りとピリ辛のカレー、もう、スプーンが止まりません!!

クジラ食は千葉の伝統文化です！昔を思い出して懐かしい方や、初めてクジラを食べれる方まで、一度は味わって欲しい地元メシ。道の駅の屋外に展示された、シロナガスクジラの骨格標本は、国内でも珍しい貴重なもの。建物内には世界の鯨文化を紹介するミニ資料館もありますよ。



<駅長(店長) いちおしの商品>



和田浜特製 クリームあんみつ

南房総産の天草から手作りした寒天は香りや食感にこだわったオリジナルです。食事処で甘味としてお召し上がれるほか、テイクアウトでも販売しています。

太古の化石海水をくみ上げた天然温泉を楽しめる！ 「道の駅むつざわ つどいの郷」



所在地：千葉県長生郡睦沢町森2番1
TEL：0475-36-7400
営業時間：各施設によって異なる
<https://mutsuzawa-swt.jp/>

2019年9月1日にリニューアルオープンし、温浴施設、レストラン、ドッグラン、BBQ施設、芝生広場もある道の駅に生まれ変わった「道の駅むつざわ つどいの郷」。施設のテーマはウェルネスと地産地消。新鮮食材のお買い物はもちろん、地場産天然ガスで温める天然温泉など、地域の特徴と健康を意識したコンテンツをそろえています。



ドッグランやレンタサイクル、BBQなど、アウトドアでの楽しみがいっぱい！
オリーブの樹がある小山や芝生の広場、オリーブオイルをしぼる加工施設も。



露天風呂や源泉かけ流しの内湯、サウナ、お食事もできる琉球畳の休憩スペースも完備。

道の駅むつざわ つどいの郷 イチオシ絶品グルメ



石窯ピザ

併設されているTrattoria Dueでは本格的な石窯ピザが味わえます。日本橋で人気のイタリアンレストランを営業していたシェフが、睦沢町を中心とした地域の食材を活かしたメニューを監修。ピザだけでなくパスタ、スイーツなども豊富に取り揃えています。



べっぴンドレッシング

特産品のブルーベリー、ゆず、しそを使用したドレッシングです。
サラダにかけるだけでなく、焼いたお肉や魚にかけてもおおいしく食べられます。



みのりファームの新鮮たまごと卵に良く合う醤油

弾力があり、黄味の色が鮮やかでふっくら。たまごかけご飯にさせていただくと、たまご本来の味を味わえます。
たまごかけご飯を美味しくいただくために、味はもちろん、醤油をかけたときの色合いにまでこだわった醤油もぜひ！

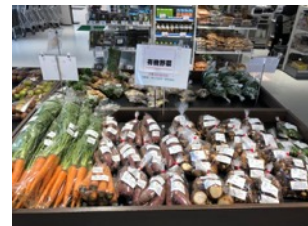


睦沢町の休耕地をオリーブの樹で一杯にして、収穫した実で加工品も作っちゃおう！という「房総オリーブ」プロジェクトが進行中！その本拠地が道の駅内にある「オリーブの森」。4年目を迎える今年、初めてオリーブの実が収穫出来たそうですよ！これからは加工品も続々登場予定。イタリアンレストラン「トラットリア・ドゥーエ」の石窯ピザは絶品。

<駅長（店長）からの一言>



道の駅むつざわでは新鮮な野菜、お米、お花など季節に応じた地元産材を取り揃えています！



今回ご紹介した「道の駅マップ」

No.1「道の駅 多古あじさい館」

千葉県香取郡多古町多古1069-1
TEL : 0479-79-3456
営業時間 : 9:00~18:00

NO.4「道の駅 発酵の里こうざき」

千葉県香取郡神崎町松崎855
TEL : 0478-70-1711
営業時間 : 9:00~18:00

NO.3「道の駅 木更津うまかつの里」

千葉県木更津市下郡1369-1
TEL : 0438-53-7155
営業時間 : 9:00~17:00

NO.7「道の駅むつざわ つどいの郷」

千葉県長生郡睦沢町森2番1
TEL : 0475-36-7400
営業時間 : 各施設により異なる

NO.2「道の駅とみうら 枇杷倶楽部」

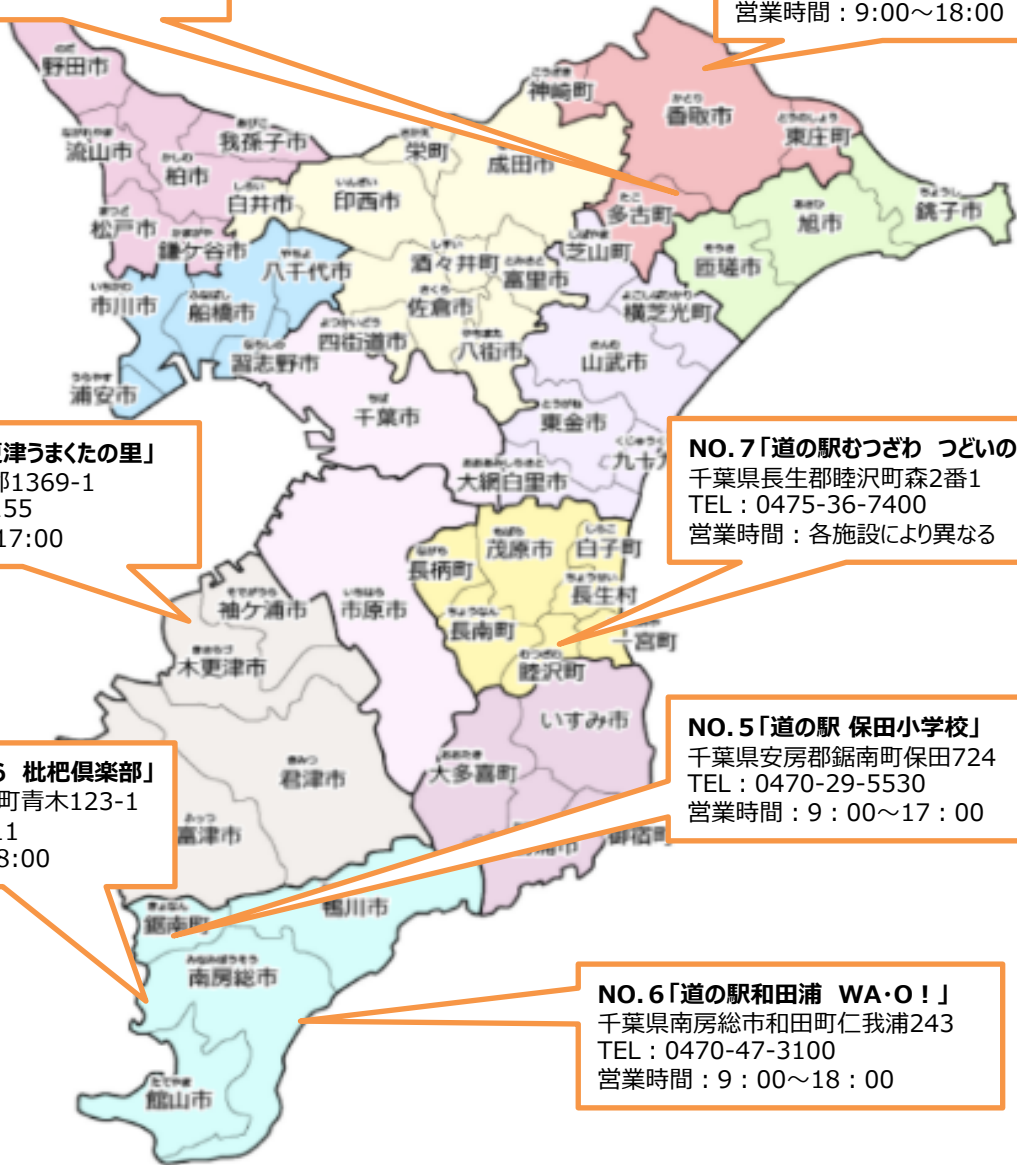
千葉県南房総市富浦町青木123-1
TEL : 0470-33-4611
営業時間 : 9:15~18:00

NO.5「道の駅 保田小学校」

千葉県安房郡鋸南町保田724
TEL : 0470-29-5530
営業時間 : 9:00~17:00

NO.6「道の駅和田浦 WA・O！」

千葉県南房総市和田町仁我浦243
TEL : 0470-47-3100
営業時間 : 9:00~18:00



チーバくんのひとりごと



道の駅で「ソフトクリーム」めぐりはいかが？ 千葉県の道の駅では南房総産のはちみつを使ったソフトクリームや、名産の落花生を使ったソフトクリーム、ネギやカブなど特産野菜を使ったソフトクリームなど、色んな味のソフトクリームを食べられるんだ！ そして、千葉といえば醤油の産地、醤油ソフトクリームも絶品、ぜひ試してみてね！

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県広報事務局 (広報代理：フロンティアインターナショナル内) 担当：金子・北川
TEL : 03-5778-4844 / FAX : 03-3406-3565 / E-mail : frontier-pr@frontier-i.co.jp
金子(070-2197-8841)、北川(070-2197-8790)