

開催期間 2024年 5月18日(土)・19日(日)・25日(土)・26日(日) [雨天決行]

コース番号 0724007 外房線 鷓原駅 ややアップダウン

# 鷓原・勝浦 入り江と地酒・地ビールを巡るハイキング



★コース 歩行距離：約10km (約4時間 ※施設での見学時間含む)

📱 駅からハイキングアプリのダウンロードはこちら！

※アプリにて、参加受付の他、コース検索、列車カードコレクション、プレゼント抽選への応募が可能です！

- A 鷓原海岸
- B 勝浦塩製作研究所
- C 鷓原理想郷
- D 勝浦海中公園
- E めがね岩
- F 東灘醸造
- G 高照寺
- H 覚翁寺
- I スリラービーチブルフリー
- J 遠見岬神社
- K かつら商店

**C 鷓原理想郷**  
太平洋の荒波に浸食された、典型的なリアス海岸です。静かな入り江の彼方に青い海が広がり、散策するには格好の景勝地です。複雑な自然造形に惹かれて多くの文人墨客が訪れ、与謝野晶子は当地で76首の歌を詠んでいます。鷓原理想郷には所要1時間～1時間半ほどのハイキングコースが整備されています。



スタート受付 8:50～12:00  
鷓原駅前  
マップをお受け取りください。

駅からハイキングのアンケートにご協力をお願いします。



**E めがね岩**  
勝浦湾の西岸にあり、海蝕と風化によってできた洞で、奇岩が人気のスポットです。別名めがね岩と呼ばれ、湾内の景観を一層盛り上げています。



**F 東灘醸造**  
創業慶応三年の酒蔵。勝浦湾を鳴海(なるか)湾と呼ぶこともあり、勝浦に昔からある呼称「鳴海」。これを銘柄とした地酒「鳴海」は全て純米酒で様々なタイプがあり人気です。



**G 高照寺**  
1481年(文明13年)開基。「勝浦朝市発祥の地」の碑がある、歴史あるお寺。境内には大きな乳柱が多く発生している県指定天然記念物「乳公孫樹(ちちいちょう)」と呼ばれるイチヨウの木があります。昭和初期に植物学者牧野富太郎博士が訪れ「千年の年輪を数えるか」と言わしめています。現在は多くの方が子授けや安産を願い参拝に訪れます。



**H 覚翁寺**  
代々徳川家に仕え、勝浦藩主であった植村家の菩提寺。寛永11年(1634年)二代目勝浦城主植村泰勝が死去した時、勝浦城内にあった浄林寺をここに移し、泰勝の幼名覚翁丸をとって出水山覚翁寺としたといわれています。境内には植村氏三代泰朝、四代忠朝、五代正朝の墓である宝篋印塔(ほうきょういんとう)があり、市指定文化財となっています。また、本堂には江戸彫刻の名人といわれている通称・波の伊八(武志伊八郎信由)の欄間が残されています。



**ゴール**  
※ゴール受付はありませんが、安全にご参加いただくため、16:30までにゴールしてください。

**J 遠見岬神社** ■授与所(おみくじ/お守り/朱印) 8:00～16:00  
勝浦の地名の由来に深く関わり、房総を開拓して人々に衣食住の富を与えたと伝わる天富命(あめのとみのみこと)をお祀りする古社です。勝浦は古くは勝占と表記し、勝(か)ちを(占)めるに通じることから勝運を授かる神社としても有名です。



**北総を歩こう！ 駅ハイチケットラリーを開催中！**  
4月～6月に千葉支社開催「駅からハイキング」のコースマップについて応募券3枚を集めて「エコバッグ」(先着500名様)をゲットしよう！  
詳しくは、受付でお渡ししているチケットラリー台紙をご覧ください。

- 👉 = ハイキングコース
- 🚻 = トイレ
- 📷 = フォトスポット
- ⌛ = 神社
- 🗿 = 寺
- 🚶 = トンネル
- 📶 = コース内の信号
- 📍 = 交番
- 📮 = 郵便局
- 🏦 = 銀行

※写真・イラストはすべてイメージです。

# ようこそ勝浦市へ！ 駅からハイキング コース周辺のご案内



勝浦観光のこたろ  
(一社)勝浦市観光協会へ  
電話 0470-73-2500



(一社)勝浦市観光協会 HP

## 勝浦塩製作研究所



鶴原理想郷の麓に位置し、日本の清濁百選に選定されている鶴原海岸のミネラル豊富な海水を使って造るお塩。  
新月と満月の好天の時だけくみ上げられた海水から、昔ながらの平釜式・天日製法でじっくりと時間と手間をかけて丁寧に作ります。  
【特典】駅からハイキング当日は勝浦塩製作研究所内の見学、お塩のご試食とご購入ができます。

## かつら海中公園 海中展望塔



勝浦沖は寒流と暖流の接点にあり、海の生物が豊富です。この一帯は勝浦海域公園に指定されており、その中心施設として沖合 60m の位置に海中展望塔が立っています。海中展望塔からは、季節ごとにたくさんの魚や海底の様子を観察することができます。  
【特典 1】駅からハイキング当日このマップ提示で入場割引  
観覧料 大人 (通常) 980 円→850 円に割引  
【特典 2】入場のお客さまにちよっぴりプレゼント

## edén

(かつら海中公園滞留在型観光施設)



『edén』は「どこにもないはずの楽園」がコンセプトのオールオーシャンビューのレストラン、ショップ、スパの複合施設。1F レストランでは地元食材を使用した地中海料理をお楽しみいただけます。こだわりのバリエアをメインにドリンクも充実、併設のショップには名産品・お土産が並びます。2F スパでは勝浦の海を一望できるインフィニティプールや、サウナを完備。自然に囲まれながらおくつろぎいただけます。※スパは水着着用でのご利用になります。  
【特典】駅からハイキング当日はこのマップ提示でお食事のお客さまにソフトドリンクを 1 杯サービス

## 海の博物館

(千葉県立中央博物館分館)



海の博物館は「層緑の海の自然」をテーマとし勝浦を中心とした層緑の豊かな海の自然を体験的に学ぶことのできる展示を行っています。常設展示は、4 つのコーナーから構成され、層緑半島全体の海の自然を総合的に紹介し、続いて博物館周辺の自然を詳しく紹介しています。また、周辺の豊かな自然環境を活かし、海の生きものの観察会などの行事を開催しています。  
※入館料 200 円 (一般) が必要です。

## かつら商店



勝浦市観光協会のアンテナショップ。勝浦で水揚げ・製造された水産加工品や、勝浦タンタンメン関連商品、勝浦市のマスコットキャラクター「勝浦カッビー」グッズをはじめ、千葉県内各地のお土産を豊富に取り揃えています。また、かつら商店イチョイ「勝浦マリンバーガー」もお召し上がりいただけます。  
【特典】当日はこのマップ提示でちよっぴりプレゼントがあります。(08:30~15:00)

かつら商店おすすめ軽食「勝浦マリンバーガー」 ¥500 (税込)



勝浦マヒマヒ (ハワイでは高級魚のシラリ) をふっくらモチにして「パン」にはさんだ栄養豊富なお魚のバーガー。タルタルソース、ヒリ辛の勝浦タンタンメンソースやチェダーチーズのトッピングができます。かつら商店でしか食べられないオリジナルメニュー。

## 佃煮近江



カツオのまち、勝浦。地元漁港を中心に水揚げされた新鮮な食材を使ひ、昔ながらの手返してじっくり煮込んだ佃煮の専門店。カツオの旨味を逃がすことなく煮込んだカツオの角魚やお刺身用のメバチマグロを煮込んだ豚の角魚がとくに人気です。程よく脂ののった戻干しがも扱っています。  
【特典】駅からハイキング当日は商品お買い上げ時にこのマップのご提示でちよっぴりプレゼントがあります。

## EDOYA

(SPAICE COFFEE ROASTERY & shop)



以前は餅屋とギャラリーだった歴史ある店舗がコーヒー豆の自家焙煎所になり今年生まれ変わりました。店内には自焙のコーヒー豆は地元産のみ。店主がセレクトした銘産地オリジナルブレンドが並んでいます。長い歴史をたどってきた重厚感のある店舗構が配置されたゆったりとした店内では、すぐ近くの SPAICE COFFEE HOUSE でお求めいただいた淹れたてのコーヒーをゆっくりとお召し上がりいただけます。

【特典】当日はこのマップご提示のうえ商品 500 円以上の買い上げでオリジナルリップバッグプレゼント

## スリラービーチブルワリー



美しい海と山に囲まれた勝浦から「オドロキとヨロコビ」を発信した、そんな想いから誕生した「スリラービーチブルワリー」。シラズがほのかに香る香味の少ない旨味の口当たりの「漁師・勝浦」をイメージした、大漁を呼ぶ幸運のエル「大漁エール」、口当たりが甘く柔らかな、メロンのような甘いジュースな香りが特徴の「地味マリサ」、サーフスポットの即原海岸のサンセットをイメージした「サンセット サーフマン」、さっぱりとした黒ビールにコーヒーの香りの「勝浦クワイク」等、特徴のあるクラフトビールを楽しめます。  
【特典】当日はこのマップのご提示で醸造所の見学、ビールの試飲及び購入ができます。(11:00~14:30)

## せきとく



勝浦朝市近く、勝浦中央商店街のなかほどにある、地元に着替した生活衣料店。勝浦名物のカツオや「勝浦」の文字をモチーフにした T シャツをはじめ種類豊富でユニークなオリジナルの「勝浦地元愛 T シャツ」やトートバックは勝浦のお土産にぴったり。  
【特典】当日は商品お買い上げ時にこのマップの提示でお買い上げ金額から 10%引き。

## 勝浦タンタンメン



勝浦のタンタンメンは、当地の海女さん・漁師さんが寒い海仕事の後に、冷えた体を温めるメニューとして定着してきました。特徴は通常のゴマ系と違い醤油ベースのスープにラー油が多く使われたラー油系タンタンメン。具材はミンチ肉の玉ネギと挽肉が入ること一般的で、お店によってニンニク、ニラ、ネギが入ったり、スープも味噌ベースもあったりと、各店が特色を生かしたメニューを提供しています。また、勝浦タンタンメンをご自宅でも楽しめる生麺・カップラーメンや勝浦タンタンメンの味を再現したお菓子などもお土産に人気です。お店の場所、営業時間等詳しくは「勝浦タンタンメン」公式ホームページをご覧ください。

勝浦タンタンメン公式HP



勝浦タンタンメンも多数取り揃えています