



■わたしの店
いわし御膳



■港食堂茂丸
九十九里弁

ユニークなキーホルダーは、隠れた人気商品！



1匹まるごと干した「丸干し」、タレにじっくり漬けた「みりん干し」、酢漬けにして胡麻と生姜、唐辛子を加えた「ごま漬け」などイワシ商品多数。



クッキーやレトルトカレーなど海の駅オリジナル商品も多数。



■フードコート

「葉武里」「わたしの店」「港食堂茂丸」の3店舗が新鮮な海鮮料理を提供。何を食べるか目移りしてしまうほどの豊富なメニュー。



■葉武里
オーシャンステーキフラスターキチ

はまぐりラーメン



ちばのお立ち寄りスポット

海の駅 九十九里 TEL/0475-76-1734

所/千葉県山武郡九十九里町小関2347番地98

営/9:00~18:00 フードコート10:00~17:00(L016:00) 休/無休

片貝漁港のすぐそば！ 海の駅 九十九里

九十九里の魅力発信基地

九十九里浜の中心に位置し、古くからイワシ漁で栄えてきた九十九里町。ほのかに磯の香りが漂う片貝漁港のそばにある「海の駅 九十九里」は、「知って、食べて、買って」楽しめる九十九里の魅力がぎゅっと詰まった施設。敷地内にある青いポストは人気の写真スポット。入り口で来訪者を迎える3000匹のイワシが泳ぐ巨大な水槽も「まるで水族館のよう！」と大好評です。

大きな窓がある開放的な空間が広がる2階スペースは、観光客や地元の人で賑わうフードコートがあります。3つのお店が提供する鮮度抜群の海鮮料理は、品数豊富でどれも魅力的。ウッドデッキもあるので、天気の良い日は海風を感じながら食事を楽むこともおすすめ。どの店舗も名物であるイワシ料理を使ったメニューが看板料理で、それぞれに地場の食材を美味しく味わってもらおう工夫が伝わってきます。「葉武里」では、九十九里のブランド牛「オーシャンステーキビーフ」を使用したステーキ御膳も味わえます。

おかげさまで4周年

開設当初は、施設の間所がわかりづらいとの声がありましたが、ホームページやSNSなどで情報を定期的に発信したり、イベントを開催したりするPR活動と、カーナビに位置情報が登録されたことにより、4年目を迎えた今、施設の認知度が定着してきたそうです。小関さんは、スタッフと一緒に、各地の道の駅へ視察研修に赴いています。そこで得た新メニューのアイデアや工夫された陳列など、お客様にもっと喜んでもらうために、日々の業務に取り入れています。新たな試みとして、イワシ水槽の前に約200個の風鈴をつるし、涼を感じるイベントを開催中です。「せっかくなので海が目に見えるので、漁港や浜とのコラボを考えていきたいですね。」と、観光の拠点としてだけでなく地元を活性化させる海の駅として、さらなる発展を目指しています。

館」へ。かつて町に「九十九里いわし博物館」という世界唯一のイワシ専門の博物館がありましたが、閉館してしまったため、再建を求める声に応え、海の駅オープンに合わせて2015年、ここに復活しました。先人たちが築いたイワシ文化を今に伝えるべく、漁民の暮らしや歴史をパネルや映像でわかりやすく紹介しています。モノクロの漁風景や実際に漁で使われた道具・船を見ると、機械や器具が乏しかった時代に知恵を絞った漁師たちの並々ならぬ努力が伺えます。角が磨り減り、海水を含んで退色した道具の数々は、当時の漁の情景を蘇えらせてくれます。九十九里に伝わるみりん干しやごま漬けなど伝統的な加工食品や郷土料理も紹介されています。イワシが水揚げされれば、食卓はイワシ料理で満たされるほど暮らしに密着してきた地域の食文化を知ることが出来ます。直売コーナーを覗けばイワシの丸干しをはじめ、イワシ商品を豊富に取り揃えています。「物珍しさもあってごま漬けは、お土産としてよく購入されています。」と駅長の小関さん。

いわし資料館

江戸時代から九十九里で繁栄を極めた、イワシ漁の変遷や、九十九里に伝わる伝統的な加工食品や、地域の郷土料理などを紹介しています。



直売所だけでなく、他にはないイワシについて学べる資料館へぜひお立ち寄りください！
駅長 小関 順子さん

■鮮魚直売所
その日水揚げされた新鮮な魚介類がずらりと並びます。

