

2 EATING

地元の人に親しまれているお店に行き、木更津の名産品を食べたい。そんな願望をかなえられるお店が「あたりや」です

毎週通いたくなる温かさ
舌で感じる木更津

アットホームなお店を作りた
いと6年前にオープンしたあた
りやは地元の人の憩いの場とし
て賑わっています。地物・地酒
などを提供している木更津愛に
あふれたお店。この日釣れたア
ジとタコは素材を生かすシンブ
ルな調理方法でいただきました。
鮮度がよいと歯応えが段違い！



ゆでタコ



TAKO



AJI



アジフライ



アジの刺身



5

1. 脚を豪快にハサミで切ってそのままバリバリ！コリコリ！ 2. 新鮮でプリプリなお刺身。 3. 揚げると身がフワフワで衣はサクサク。 4. 看板メニュー。シンプルなあさりの煮汁と塩のつゆであさりとした味わい。 5. 壁一面にメニューがズラリ



アサリそば

4



朝だよ～

『木更津キャッツアイ』ファン必見！

ドラマの撮影で実際に使われた青い右目がきらりと光るオジーの像があたりやに保管されています。お店の方に声をかけると見られるので、一見の価値あり。店内には撮影当時の貴重な写真も



蕎麦うどん天ぷら
あたりや

☎0438-97-5634 📍木更津市
富士見1-9-27 🕒17:00～
22:00(21:30LO) 土日・祝 12:00
～22:00(21:30LO) 休月 🚗木
更津駅西口から徒歩2分 (駐
車場 4台分) 【MAP P02 B-2】

Instagram
@atariya_kisarazu



遊漁船 真清丸

☎090-2308-5581 📍木更津市
潮見2-13-1付近 ☎電話または
InstagramのDMより予約受付
🚗木更津駅から車で7分
【MAP P02 A-3】

Instagram
@shinsei_maru



内房は海の幸の宝庫 釣って！食べる！木更津！

かつて港町として栄えた木更津。今でも1年を通してさまざまな魚たちに出会うことができます。遊漁船でアクアラインを見渡せる東京湾に出て、自分で釣った新鮮な海の幸を味わう。こんな1日を木更津で過ごしてみるのはいかがでしょうか



1 FISHING

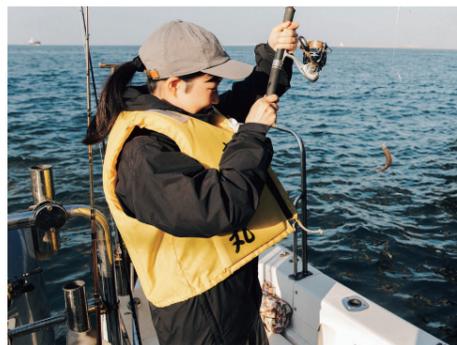
ハードルが高いイメージの船釣り。遊漁船の真清丸には、初心者から上級者まで楽しませてくれる船長がいます

熟練の船長と船釣りへ
釣りたてを味わう贅沢体験

船釣りと言うと、初心者には難しそう。早起きは苦手。道具も持っていないし、魚も捌けないし……。と最初の一步が踏み出しにくいイメージ。でも、真清丸なら大丈夫。道具はレンタルでき、準備するのは温かい格好だけ。釣り方も丁寧に教えてくれます。午後からの出船や、3時間から1日など、釣りたい魚に合わせて時間も選べます。初心者も上級者も、1人でもグループでも、誰でも楽しめる海の旅へ、内房を知り尽くしたベテラン船長と出かけましょう。

テレビドラマ『木更津キャッツアイ』の撮影スタッフとして木更津に来て、木更津に魅了された23年前に東京から拠点を移した船長の真野清文さん。釣りが趣味でしたが東京には川が少なく、海に魅力を感じ遊漁船を始めました。地域の人の交流の場にもなればと、食事処あたりや

も経営しています。そんな真野さんと行く船釣りでは、予約時に希望すると釣りたての新鮮な魚をあたりやにて食べることが出来ます。魚が捌けなくてもお店の方が調理してくれるので、1プロブレム！もう船釣りに行かない理由がなくなりました。「ハゼからマグロまで、お客様の要望に合わせてなんでも釣りに行きます！」と真野さんからの心強い一言。



アジのサビキ釣り。1匹釣れるとその後も続々とヒットし10匹の釣果。タコはタコエギで1匹釣れました。初めての釣りでしたが、3時間で大満足な釣果でした！



船長の真野清文さん。長年の経験から海に出る最適な釣りポイントへ連れて行ってくれます。この日は午後からの出船。水平線に沈む夕陽を眺めながら帰港しました。



1.ピットラアープパ
2.手前からチャッツニー、シンハラアッチャール、ココナッツサンボル
3.コットウロティ
4.ランチプレート



木更津 5

疲れない異国料理

少しずつ注目され始めているスリランカ料理、実はとってもヘルシーなんです。
海の風を感じながら、異国料理を楽しんでみませんか？

いまこそ、
疲れないごはんを

外食って、おいしいんだけど、
続くと疲れますよね。僕はカレーが大好きなんですが、外で食べるカレーの魅力は何といても家ではなかなか使わない本格的な香辛料や調味料を使っていること。でもそういうスパイスカレーはコンディショニング次第では身体の負担になってしまうこともあって、好きなものにもやもやする。

「でも、カレーが食べたい！」
そう思ったときに訪れるべきは、スリランカ料理のお店だと提唱したい。スリランカカレーは使用する油が少なく、酢に漬けたスリランカ風ピクルス、スパイスと煮込んだ果実、ふりかけのように食べる和え物など、酸味や甘味を含むたくさんのおかずがワンプレートにのっています。スリランカでは煮込み料理全般をカレーというみたい。これを少しずつ崩しながら、混ぜ合わせながら、食べていくのがスリランカスタイル。

Lanka845の人気メニューは、ランチプレートセット。メインを牛肉、鶏肉、豚肉、魚(鰯)のカレーから好きなものを選ぶことができ、日替わりスープとデザートもついてくる満足のセット。ランチと言いつつ17時まで提供してくれるところも嬉しいポイント。メニュー下には「全体的に混ぜ合わせてしまっただ大丈夫です」と、親切に書いてあるから、思いきり混ぜてしまおう。

計6種以上の料理を混ぜるわけだから、最後まで食べ飽きることはないし、食後にはお気に入りの組み合わせができることも楽しみのひとつ。この日のプレートには、菜の花と煮干しのテルダラー、ひよこ豆とにんじんのカレー、ほうれん草とレンズ豆のキリダラー、ポルサンボル、パバダンのカレーが煮込んであるから肉はやわらかく、ほろほろとしていて食べやすい。スパイスの香りを口いっぱい感じながらも、和食と共通して油が少なくないので、なじみある料理に感じるし、ほかのおかずと混ぜ合わせれば酸味やココナッツの香りでもっとマイルドになります。ガツンとスパイスを感じるわけではなく、味も控えめなので日本人には食べやすい料理かも。よりディープにスリランカを感じたいのなら、右手でつまんで素手で食べるのもおすすめ。辛さは0〜5辛を選ぶことができるので、辛い食べ物好きな方は挑戦してほしい。ランチプレートに載る料理とスープ、デザートは日替わり。何度訪れても気に入る組み合わせの発見があるものだから、ついつい通っちゃうんです。



スリランカ料理
Lanka845
☎080-4951-7248 📍木更津市瓜倉849-1 ⌚11:00~21:00
💰金 🚗 蔵根駅から車で10分(駐車場15台分) 📱@lanka.845
【MAP P03 B-3】

