



97年の歴史

昭和2年創業。今年で97年目を迎える木更津駅から徒歩5分の『宮の湯』。今では木更津市で唯一の一般公衆浴場(銭湯)となつてしまいましたが、「最近はずうなブームでグループや他県からの入浴客が増えている」と3代目の山田喜治さん。実は私も木更津市で最初に訪れた場所は、銭湯サウナ目的での宮の湯でした。

中に入ってみると広めの受付スペース。待ち合わせやお風呂上りの休憩にぴったりなL字型のソファとテレビが設置されています。右に女湯、左に男湯。富士山ののれんをくぐると銭湯の世界へ突入! 男女ともに清潔感のある脱衣所と広い休憩スペースがあり、準備もラクラク。

草津温泉の他に、電気風呂、肩腰足8カ所から超音波の出るマッサージ風呂、水風呂の4種のお風呂に加えて、サウナも完備。どのお風呂から入るか、どの順番で入るか迷ってしまうそう。やっぱり最初は草津温泉!



草津温泉のナゾ

「なんでここに草津温泉が?!」と単純に不思議に思うと同時にワクワク感が半端ない。看板にも「草津温泉 宮乃湯」と表示されていて宮の湯の代名詞となつていきます。「昔は草津の山を砕いて貨車で運び、岩石を臼で粉にしたものを手ぬぐいに入れて薬湯を作っていた」と当時の貴重な話を教えてくれました。始まりの理由はナゾのままですが、創業当初からの想い受け継ぎ、今は液体状の素から毎日草津温泉を作っているそう。白濁したお湯と独特の硫黄の香りが漂い、目を閉じれば200km離れた草津温泉に行った気分。

「硫黄で蛇口が真っ黒になってしまつて。」確かに他と比べるとこのお風呂だけ蛇口が黒い。アクセサリー類など身に付けて入ると変色する恐れがあるので入浴の際にはご注意ください! 宮の湯自慢の草津温泉は、90年以上愛され続ける理由のひとつであることは間違いなさそうです。



ととのった!

サウナのススメ! @宮の湯

冷えきもち~

滝汗サイコー

3 外気浴 好きなだけ



体を拭いて、ととのいたタイム!(休憩)男湯には中庭にイスがあるので季節ごとの植物を見ながらゆっくり休憩できます。男女とも脱衣所にソファがあるのでここで休むもよし、浴室内で休憩もよし。休んだら水分補給して次のセットへGO!

2 水風呂 15℃



サウナを出たら、水風呂前に立ちシャワーを使うと全身の汗を素早く流せて◎。男湯はサウナ室を出て右側に、女湯は左手側に立ちシャワーあり。以前は打たせ湯だった場所が今は水風呂となっており、深さの異なる広い水風呂が特徴

1 サウナ 90℃

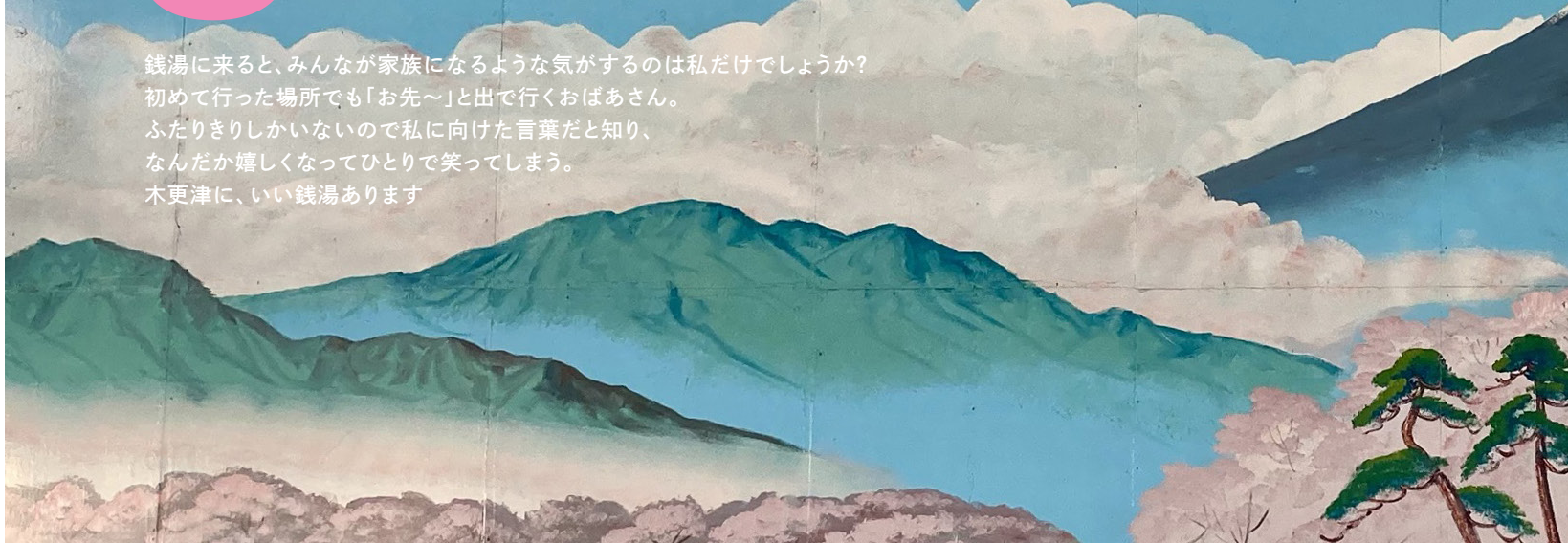


オレンジ色の照明がノスタルジックな空間を作っている遠赤外線型サウナ。サウナ室内はL字2段で8名ほど収容可能。2カ所に5分の砂時計あり。サウナ料金でバスタオルとサウナマットの貸し出しをしてくれます

8 THEME

ノスタルジックな街にふさわしい レトロな銭湯に寄って帰ろう

銭湯に来ると、みんなが家族になるような気がするの私だけでしょうか？
初めて行った場所でも「お先～」と出て行くおばあさん。
ふたりきりしかいないので私に向けた言葉だと知り、
なんだか嬉しくなってひとりで笑ってしまう。
木更津に、いい銭湯あります



「気持ちよく過ごして欲しいので、掃除はしっかりやっています」と宮の湯の皆さん。掃除の行き届いた空間に、植物好きの奥様が育てた四季折々の植物が飾られているのも必見です！



宮の湯の皆さん

裏庭での仕込み
宮の湯の朝は薪切りから始まります。建物の裏に回ると無数の積まれた木材が目に見えび込んできました。2mほどの柱をチェーンソーで窯に入る大きさに切って薪を作り、この薪を窯にくべてお湯を温めていきます。朝10時過ぎには窯の炎は燃えさかり、銭湯の朝は想像以上に早くてびっくり。薪切りは重労働なので体力的にも大変だそう。
次に私の目を奪ったのは立派な柚子の木でした。青い空に黄色の実が美しく、12月の訪問時には100個以上の実がなっていました。冬至の柚子湯のために30年程前から裏庭で育てているそうです。今年の冬至は宮の湯の柚子がたっぷり入ったお風呂を体験してみたい？

銭湯、温泉、イベント会場や応接室、ご家庭の浴室などの絵の作成の依頼を承ります。全国、海外問わずお伺い致しますのでお気軽にご連絡ください

☎ info@cocowa24.ocnk.net
☎ 03-3589-6515



中島さん
写真/写真家 椿 孝 (TAKASHI TSUBAKI)

塗り替えられたフジ
銭湯の象徴とも言える壁画の制作に、何日かかるか知っていますか？なんと1日で描かれるそう、驚きと尊敬しかありません!! 銭湯絵師は日本で3名しかいないと言われており、宮の湯の壁画を描いた中島盛夫さんもそのおひとりです。
2021年に塗り替えられた壁画は「お客様にこの雄大な富士山を見ていただき、露天風呂に入って癒されているような気持ちになって欲しい」という想いで描かれています。富士山以外の風景は、実際に富士山を360度色々な場所から見た中から、宮の湯に合う良い風景を選んで描いたとのこと。満開の桜のピンクが映える、大迫力の富士山をご堪能ください。

宮の湯から10分

4 サウナ飯



入浴後、お散歩がてらゆっくりと商店街を抜けて向かうのは『チャイニーズレストラン 龍』。「お腹いっぱい食べて欲しい」という店主の伊藤誠司さんの想いから、どのメニューもボリューム満点！お腹も満たされ最高のサバの完成です



町中華 チャイニーズレストラン 龍

☎0438-25-1346 📍木更津市中央 3-4-7 2F ☎
12:00~14:00(13:30LO) 17:00~21:00(20:00LO)
☎日・祝 白木更津駅より徒歩8分 【MAP B-4】



銭湯 宮の湯

☎0438-22-2871 📍木更津市富士見1-13-17 ☎
14:00~22:00 ☎水 白木更津駅より徒歩5分 【MAP B-4】



THEME 9

みんな、木更津へ来い来い来い~♪

たぬきと一緒にまわる木更津

木更津で過ごす日常には、いつでも「たぬき」がいます。でももしそのたぬきだけが知る秘密があったら…。たぬきと一緒に「当たり前の中の新たな楽しみ」を見つけませんか。



皆さんは童謡「証誠寺の狸囃子」をご存知ですか？実はこの歌こそが木更津にたぬきがある理由なのです。この歌に出てくる「証誠寺」は木更津の富士見にある浄土真宗西本願寺派の寺で、この歌詞の伝説は「分福茶釜」や「八百八狸物語」とともに日本三狸伝説のひとつとされています。松本斗吟著『君不去』には昔は周囲が竹藪で松や杉などが生い茂った、狐や狸のすみかだったことが書かれています。現在も当時の面影を残し、今にもたぬきが顔を出しそうな雰囲気を感じられます。境内には「証誠寺の狸囃子」の詩人・野口雨情が作詞したワンフレーズと中山晋平が作曲した始まりの五線譜が「狸ばやし童謡碑」として置かれています。他にも狸供養の碑があり、毎年10月の第2土曜日には「狸まつり」が行われます。

「なぜ木更津にたぬき？」の答えはここにあり『証誠寺』



木更津 たぬき伝説



④ 肩車たぬき

モードショップ
マルブンの
店主さん



たぬきマスター

木更津駅西口からスパークルシティ木更津を越え、少し歩いた所に見える『みまち通り』には多くのたぬきの石像があります。日常風景に溶け込むたぬきたちですが「なぜこんなにたくさん？」と感じる方も多しはず。今回はその謎をアーケードの傍にある「モードショップ マルブンの」店主さんに取材してきました。遡ること24年前の2000年、この場所にたぬきの石像が置かれます。当時、「駅から証誠寺まで道標として置こう」と商店会で決まり、木更津市矢那にある株式会社陵石匠に「アーケードに置く2体は大きく」という要望と、商店街のお店の内容を伝え、デザインはお任せで発注したそうです。どおりで皆顔が似ているわけで。しかしなんと、言ってもみまち通りと言えはばド

ラマ・映画「木更津キャッツアイ」。今でも写真を撮りに訪れる方がいらっしやるそうで、「街中のいたる所にたぬきの石像。それに口ケ地という要素も加わり、観光客が街を歩き回ってくれることは良いことですね」とおっしゃっていました。口ケ地巡りとしてお店を訪れた方には当時の貴重なお話しもしてくださるのでぜひ。取材の中で店主さんの好きなたぬきの石像をお聞きするとアーケードに置かれている「開運たぬき(写真①)」と「招福たぬき(写真②)」、中村理容室前に置かれている、はさみとくしを持つたぬき(写真③)は観光客のお土産として昔グッズ販売をしていたことから特に思い入れがあるそうです。皆さんもみまち通りを訪れた際にはぜひお気に入りたぬきを見つけてみてください。

何体
見つけられる
かな？



③ はさみとくしを持つたぬき



① 開運たぬき



② 招福たぬき

ライターおすすめ

たぬきが目印の木更津のお店

木更津に根付く老舗から最近できた新しいお店まで、歴史や商品は違えど共通しているのは「證誠寺がある、たぬきのまち木更津だから」という考えがありました。それぞれの看板たぬきには強い思いがあります。

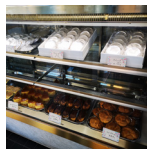
たぬきモナカで有名



栄太楼



和菓子屋さんなのに入口にはケーキが並ぶショーケース。この不思議なお店はあの日本橋の老舗『栄太楼』から暖簾分けされた150年ほどの歴史を持つ名店です。東京の洋菓子店で修業を積んだ現在の4代目店主さんから50年ほどの歴史があるケーキ販売が始まり、今に至ります。現在置かれているチーズケーキ、エクレア、シュークリーム、ミルフェと合わせて当時は他にも多くの種類が置かれていたそう。そんな栄太楼さんの看板商品と言えば『狸もなか』。味は小倉、こし、白あんと3種類あり、どれもあんは甘くて、かわは香ばしい、絶妙なバランスです。商品の包装紙には様々なたぬきの絵が描かれています。店主さんお気に入りのたぬきは『肩車たぬき』(写真④)。またアクアラインの絵は開通当時に現店主が描かれたものだそうで、細かいところまで楽しめます。



栄太楼

☎0438-22-2636 📍木更津市富士見2-1-1
🕒9:00~18:00 📅日 自木更津駅より徒歩4分 【MAP B-4】

店で誕生、ポコ太郎



中川海苔店

木更津の家庭では「うちは中川さんの海苔」という方が多いはず。その昔から地元で愛されるお店の木更津土産として考案され、誕生したのが『ポコ太郎』。今はお子さんを中心としたプレゼント用の海苔のギフトBOXとして使用されています。最初は木更津のキャラクター『きさポン』という案がありましたが「顔だけではなく、身体も入ってきさポン」という規定のため新しく従業員の方がデザインし、今のポコ太郎が生まれたそうです。その中には仕入れにこだわり、お店で丁寧に焼いた人気のボトル入り海苔を二種類、自分で選び、入れることができます。お店で使用されている千葉の海苔は風味が良く、口の中に残る甘みと余韻の長さは一番だそうで、「何にでもちぎってかけてほしい」とおっしゃっていました。



中川海苔店

☎0438-37-1226 📍木更津市請西2-5-22
🕒9:30~17:00 📅日・祝 自木更津駅より車で10分 【MAP C-4】

看板たぬきがかわいい



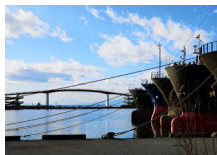
高木製菓

公園が近くにある静かな住宅街にひっそりと建つ、可愛いたぬきの看板が目印のお菓子屋さん。ドアを開くとふわっと焼き菓子の香りに包まれます。東京で修業を積んできた遊び心あるパティシエさんと広報兼味見係のおふたりで経営されています。看板たぬきの名前は『ゆきお君』。イラストはSNSで見つけたイラストレーターの『すがわらあいさん』に、名前はお店の方が見た目から性格を予想し、名付けました。ゆきお君の他にも様々な種類の動物たちが季節のイベントに合わせて変身します。また、焼き菓子はそれぞれ丁寧に、1回に作る量を少なくすることでできたてをすぐ提供できるよう工夫されています。お店の方イチ押しは一番手の込んでいる『フルーツケーキ』。自分へのご褒美や大切な方への贈り物に、いつものおやつに。それぞれの場面に合う商品をぜひ見つけてみてください。



高木製菓

☎0438-97-6985 📍木更津市金田東6-13-10
🕒9:30~17:00 📅日・月 自アウトレット木更津から徒歩5分 【MAP B-1】



MY LIFE KISARAZU

私は木更津生まれ、でも育ちは別だ。今は祖母が住む場所であり、幼い頃から長期休みの度に帰ってくる。だからこそ、私にとつて木更津は「日常」ではなく「特別」だ。ここに来ないと見られない景色、会えない人、食べられないもの、体験できないことが詰まっている。いつも歩く散歩コースやなじみある店、大きく広がる海と空、この大好きな場所がいつか変わってしまうかもしれないけれど、今あるものを大切にしたい。そのスタートがこのページである。今この言葉を読む皆さんの木更津での思い出も、どうか大切にしてください。



市民ライター／野澤 珠

「好きを突き詰めるのはこんなにも楽しい」と改めて実感しました。制作を通して多くの人と関わる中で改めて木更津愛が深まりました。多くの貴重な経験とともに成長につながった期間です

KISARAZU KISARAZU
キサラヅ

KISARAZU

KISARAZU KISA
キサラヅ

KISARAZU

KISA
RAZU

キサラヅ

KISA KISA
RAZU RAZU
キサラヅ

KISARAZU

KISARAZU

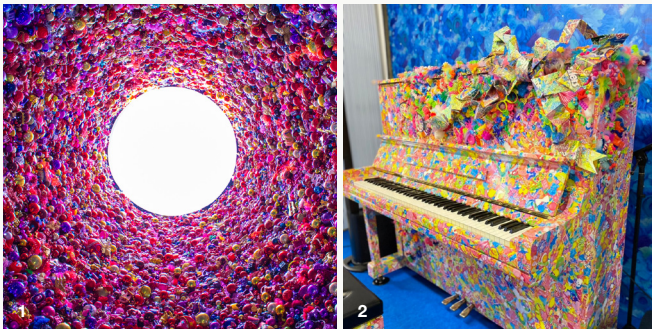
木更津ボイス

キサラヅ、KISARAZU、木更津、キサラズ？
木更津に住む、あなたとわたし。木更津に通う、
彼と彼女。木更津を愛する、あの子とこの子。
「木更津」とひと口で言っても、人によってその
印象は異なるはず。今回は木更津の様々な表情
を探るべく、それぞれ皆さんの思う木更津に
ついて、お話をうかがった

VOICE 01

増田セバスチャンさん

千葉県出身、NY在住。一貫した独特な色彩感覚からアート、ファッション、エンターテインメントの垣根を越えて作品を制作する。木更津市内に「ぼっかりあいた穴の秘密」[Microcosmos ~ Thank You All ~]の2作品常設展示中



1. キラキラで満たされた“ぼっかりあいた穴”
2. みんなへの「ありがとう」がこもった世界にひとつだけのアートピアノ

ぼっかりあいた穴の秘密 【木更津市周辺 MAP B-2】
Microcosmos ~ Thank You All ~ 【MAP B-4】

「マテリアルの記憶」、木更津市内設置作品に寄せて

18歳で実家を出るまで、松戸市で幼少期を過ごした増田セバスチャン氏。当時の家族旅行の鉄板は神奈川・横浜方面。帰りは川崎からカーフェリーに乗り、木更津を通って帰路につくこともしばしば。そんな思い出の詰まった木更津に作品が置かれていくことも、不思議な巡り合わせを感じる。

「Microcosmos ~ Thank You All ~」は、誰でも自由に弾けるピアノがコンセプト。市内の保育園で使われていた40年以上前のピアノをリモデルし、増田氏ならではの感性でデコレーションを施した。目にも鮮やかなカラフルなピアノは、それだけで木更津駅の雰囲気を明るくする。設置されて3年ほど経つが、今でも多くの人々がピアノを自由に弾くことを楽しんでいる。保育園で子供たちから愛されていたピアノが、駅ピアノとしてより多くの人に愛される——折り重なった温かな記憶を表現するかのよう、今日も優しい音色を奏でている。

子供の頃を思い返すと、テーブルにシールを貼ったりふすまに落書きしてみたり。得意気に「お母さん、見て！」と叫ぶも、あえなく叱られる。誰しもそんな記憶があるのではないか。これこそが人生で一番初めの「クリエイティブな衝動」であると増田氏は語る。そしてこれこそが増田氏の制作のルーツでもあり、原点。この人生最初の衝動

に立ち返り、ピュアなイメージネーションを表現することが作品づくりのテーマでもあるという。

初期の作品では、世界中のマーケットからその国ならではの物や色彩を収集し、再構築することで新しい色彩を表現していたが、次第に、扱う「物」の解釈について関心が移っていく。同じ物でも、受け手のバックグラウンドや記憶による感じ方の違いによって、その解釈は異なる。近年はこのようなマテリアルの記憶を活かした受け手に寄り添った作品づくりを続けており、木更津駅の駅ピアノ「Microcosmos ~ Thank You All ~」もまさにこの一環だ。

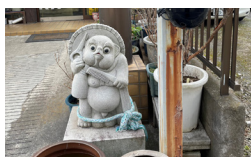
「KAWAII」は世界を救う

2年前にNYに移住。NYは世界の“へそ”、世界をより近く感じるようになったと言う。日本でやってきたことがどこかで通用するのか腕試し中と言うが、すでに日本のクリエイティ

ブが必要とされていることを肌で実感しているそう。現在はアート作品の制作に加え、レストランのプロデュースにも尽力されている。「アートに『食』が加わるレストランという環境は、ギャラリーよりも五感を使えるまさに、劇場のようなもの」という増田氏。現在はNYの寿司レストランを手がけており、そしてフランスなどさまざまな国からオファーが届く。さらに世界を股にかけた活躍が期待される。

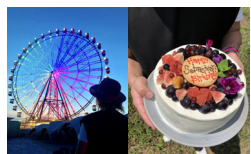
今後、世界を舞台に、「KAWAII」を通じて「今日も1日頑張ってみようかな」とふつと心が救われるような瞬間を多く届けていきたい——「暗いニュースがあふれる毎日、明るい未来の見えない、ふさぎ込んだ日本の状況。でも世界に目をやれば、日本人のクリエイティブは確実に必要とされている。「恐れず勇気をもって、世界で勝負していくことを選択してほしい」と力強く語ってくれた。

MY FAVORITE KISARAZU



木更津は“たぬきの街”

木更津に来ると、街中に点在するたぬきを探しながら街を歩き回るのも楽しみのひとつだとか。なかでも1番のお気に入りにはハサミとクシを携えた美容師たぬきだそう。他にもまだまだ探索中!



バースデイは木更津で

先日のお誕生日には、クルックフィールズのシフォンケーキをデコレーションしてお祝い。その後、WILD BEACH木更津に移動し、豪快なBBQパーティーを楽しんだそう。まさに木更津あふれる、素敵なお誕生日の1コマでした

何より人を楽しませることが大好きという木更津出身の飯塚さん。遊び心のかたまりのようなホテルとレストランを木更津市内で経営されている。ホテルの名前は「パプリカホテルです」。ホテルらしくない外観ゆえに、開業当初はたどり着けないお客さんが多かったそう。思い切って大きく「パプリカホテルです」と看板を出したのが名前の由来。足を踏み入れると一転、異国情緒漂う楽しいな佇まいで、8カ国から集った外国人スタッフたちの笑顔と心温まるおもてなしに、まるで海外リゾートに迷い込んだのかと錯覚する。レストランは宿泊者以外の方も利用可能。インド

ネシア人シェフが腕によりをかけて振る舞う逸品に、ゲストはお腹も心も大満足だ。23年12月に開業した「Blue Ocean」は、木更津で唯一「浜焼きシユラスコ」を楽しめるお店。店内中央に鎮座する怪しげな枯湯大木、どこか懐かしいステンドグラスのランプに陽気な音楽。こちらでもまた、急にどこか知らない世界に迷い込んだような不思議な雰囲気、忘れられない夜になること間違いなし。飯塚さんのこだわりは、すでにあるものに新たなテーマを付け合わせて新しい価値を生み出すこと。それによって木更津が特別な場所になり、木更津を目的地として足を運んでくれる人を増やしたいと言う。彼の航海は始まったばかり、ますます今後が楽しみだ。

MY FAVORITE KISARAZU

「Blue Oceanからの景色」
木更津市内で一番高い場所に位置する同レストラン。ここから見渡す景色は絶景で、僕の一番のお気に入りの場所です。夏には特等席で花火大会も楽しめますよ（飯塚さん）

パプリカホテルです

☎0438-53-8253 📍木更津市金田東1-20-20
🕒ランチ11:00~15:00 デイナー17:00~21:00 🍷
月・火（ホテルは無休） 未定 【MAP B-1】

Blue Ocean

☎0438-53-8252 📍木更津市富士見3-2-27 9F
🕒ディナー17:00~22:00 🍷月・火・水 【MAP A-4】

木更津を「わざわざ」
行きたくなる目的地に



1. アジアンとフレンチが融合した目にも美しいお料理の数々
2. テーマパークを思わせる不思議なレストランで最高のおもてなしを

VOICE 02

パプリカホテルです/Blue Ocean
飯塚義典さん

横浜出身で、バリスタとしてのキャリアをスタートさせた前職の転職が木更津との出会い。以前の勤務先は残念ながら撤退となったが、閉店日には別れを惜しんで500人を超すお客さんが来店してくれたそう。これが木更津の可能性を確信した原体験となり、この地に残ることを決意する。「東京には木更津にないものがあるけれど、ありすぎてたどり着けないことも多い。木更津はちょうどよい空気感で、それぞれが自分の居場所を見つけやすい雰囲気がある」と語ってくれた。

「THE COFFEE」のミッションは「コーヒー×○○」で新しい可能性を追求すること。コーヒー×ウイスキーを掛け合わせた「房総ブレンド」の開発や、コーヒー×会話をコンセプトとする「会と話 BY THE COFFEE」の開業など、精力的に数々の挑戦を仕掛けている。スペシャルティコーヒーを通じて様々な出会いに支えられているという近井さん。人をつなぐ「スペシャルティコーヒー」が持つこの不思議な力を一番実感しているからこそ、この魅力をもっともっと世間に発信し、スペシャルティコーヒーが多くの人々の身近な存在になってくれることを願っていると言う。木更津駅東口からほど近い、じんわりとした明かりが灯るあたたかな場所。今日もよなよな多様な背景を持つ人々が集い、癒され、つながり、何かが生まれていく兆しを感じる。

MY FAVORITE KISARAZU

「ごくりっ」
初めて訪れた際、「こんなお店がある木更津はすごい街だ」と実感したお気に入りのお店。代表の野口さんは木更津出店を応援してくれた恩人でもある。現在はコラボプリンを販売、これもコーヒーがっついだご縁です（近井さん）

THE COFFEE

☎0438-20-8769 📍千葉県木更津市東中央1-4-7 🕒14:00~21:30 (21:00LO) 🍷火・水 【MAP B-4】

会と話 BY THE COFFEE(エトワバイザコーヒー)

☎0438-53-7086 📍木更津市下郡1886エトワ木更津内 🕒9:00~12:00 (11:30LO) 平日は宿泊者のみ受付、土日は一般の方も利用可【木更津市周辺 MAP B-2】

木更津は自分の豊かさを
選択する余白がある街



1. 大人気の「コーヒーとの相乗効果を楽しむプリンセット」(週1~2回限定提供) 2. 廃校になった小学校を改装した「エトワ木更津」。コーヒーを囲んで語らう時間に寄り添う

VOICE 03

THE COFFEE 近井博規さん



1. 香り豊かな豆花とフルーツのマリアージュは本場を超える味わい◎
2. 様々な国の文化をフュージョンした、目にも鮮やかなシェフ渾身の前菜

VOICE 04

橋茶寮 橋 雄介さん / 泉さん

木更津の進化する街並みと共に新しいものを作っていく

台湾の食文化の魅力に取り憑かれ、台湾に渡り修業を積むこと13年。23年4月に念願の台湾料理店「橋茶寮」をオープンされたおふたり。台湾で何より実感したのは、台湾料理のバリエーションの豊かさ。特に野菜の使い方が上手で、これによって料理に幅が生まれる。日本人の思うT H E台湾料理でない、最先端の台湾料理の魅力を木更津の地から発信している。看板商品は定食スタイルのランチだが、セットになっている月替わりの前菜が好評。枠にとらわれず様々な文化が融合したフュージョン料理が楽しめる1皿を求めて、多くのリピーターが集う。お茶にかける情熱も本物だ。

炭の産地にまでこだわり抜き、独自に生み出した方法で焙煎する台湾茶は、ここでしか味わえない特別な1杯。「お茶を飲む習慣がもっと身近な存在になってほしい」という思いから、台湾茶ワークショップも開催している。台湾では「お茶と禅は同じ」とも言われており、お茶を淹れるひと手間が自分を見つめなおし、自分を取り戻すきっかけにもなるのだそう。

シェフは青森県出身。帰国後、袖ヶ浦市出身の泉さんの実家に身を寄せる中で、多くのご縁が折り重なって木更津に店舗を開くことに。「木更津は面倒見がいい温かい人が多い。雰囲気も台湾に少し似ている」と微笑んだ。日々進化する地域とともに、お茶文化の中心地「橋茶寮」の進化からも目が離せない。

MY FAVORITE KISARAZU

「中の島大橋」

橋が大好きで、台湾にいる時もよく橋を見に行ったり旅行で立ち寄りたりもしていました。中の島大橋を知ったのは「木更津キャッツアイ」。いつか見たいと夢見ていたので、家族で実際に渡った時は本当に感激しました。(雄介さん)

橋茶寮

📍なし 🏠木更津市金田東5-14-7 🕒11:30～17:00 (16:30LO) 📞不定休 (詳細は店舗インスタグラムにて) 【MAP B-1】



1. 自宅で気の合う仲間とのBBQは格別、素材の鮮度も抜群 2. 家族で何度も訪れる三日月のプール。近所にレジャー施設が点在し、気軽に楽しめるのは嬉しい

VOICE 05

木更津市移住者 久保さんファミリー
(順一さん、朋子さん、龍誠くん、龍翔くん)

穏やかな心で 毎日を楽しめる木更津

東京都出身の久保さんご夫妻。庭付きの戸建てを持てる環境を探る中で、大好きな海からも近く、都内へのアクセスも抜群な木更津が目にとまった。移住前は、旅行の合間に立ち寄った経験はあったが、まさか引越すことになるとは思っていなかったそう。都会育ちのお二人が、「のびのびと自分たちらしい暮らしを実現するには木更津はぴったりだった。高台に建つ素敵なお住まいは、もちろん念願の広いお庭付き。天気の良い日には富士山や海が見えることもあるそうで、眺めのよさがお気に入りだ。広々としたお庭で、好きな仲間を囲まれてバーベキューなどをワイ

ワイ楽しめるのはこの場所ならでは。今ではお二人のお子さんにも恵まれ、家族そろって木更津での暮らしを満喫している。車さえあればストレスなくどこでも行ける環境は、子育て世代には嬉しいポイント。道も広く、運転しやすい。また、都内と比べて近所さんも心に余裕がある方が多いそうで、道行く人と挨拶を交わすこともしばしば。住民同士の心理的距離が近い安心感は何物にも代えがたい。「もし木更津移住を迷っていた方は、ぜひ一度体験してみたい。ほしい」と太鼓判をいっていた。

「都会と田舎のちょうど中間地点、どこに行くにも便利な拠点といたら木更津ですよ」と笑顔で語る久保さんご夫妻、新たなふさと木更津での家族の暮らしが幸多きものでありますように。

MY FAVORITE KISARAZU

「新鮮でおいしい海鮮」

近くのスーパーで海鮮を買ってお庭で浜焼き、が久保家の定番。海が近いから本当に海鮮がおいしく、特に貝類がお気に入り。実家の兄も我が家に来たら必ずスーパーで海鮮を買って帰るほど、家族みんなでハマってます(朋子さん)

「龍宮城スパホテル三日月」

年中遊べる全天候型の大型プールと60種類以上の温泉を日帰り入浴限定のリーズナブルな価格で楽しめるのは地元民ならではの特権。「きさらづはみかづきらんどがたのしいよ」(りゅうせいくん4歳)



KISARAZU MAG. 木更津マガジン

2024年3月30日発行 発行/木更津市 印刷/美松堂
編集協力/スタート出版株式会社 〒104-0031 東京都中央区京橋1-3-1 八重洲口大栄ビル7階 TEL 03-6202-0387

ILLUSTRATION / YU FUKAGAWA PRODUCER / MAKOTO FURUKAWA DIRECTOR / MIZUHO TAKATA ART DIRECTOR / DAISUKE KOMIYAMA PHOTOGRAPH / SAYAKA ONO, MANABU SANDO INSTRUCTOR / SHINGO MINE, NAOKO OGAWA, MOE KUMADA