

千葉県・九十九里浜

九十九里なのに向島？

元祖焼蛤のお店

千葉県九十九里浜といえば、なんといっても新鮮な海の幸で有名です。今回ご紹介する「浜茶屋 向島」は、元祖焼蛤のお店ということで、蛤を筆頭に、九十九里でとれるプリプリの貝や魚などを、自分たちで焼きながら楽しむことができるお店です。



浜茶屋 向島

たくさんの魚介に目移りしながら、今回注文したのは、なんといってもはずせないはまぐりに、サザエ、ホタテ、めざし、焼きおにぎり。各テーブルに設置されたコンロで、ジュウジュウ焼いていきます。

焼き物だけでなく、もちろんお刺身もいけます。イワシのお刺身(右写真中央)と「なめろう」(写真手前)、カニ味噌(写真右奥)もお願いしました。



コンロでジュウジュウ焼いていきます



さんが焼き

「なめろう」と「さんが焼き」

「なめろう」とは、房総半島の郷土料理の1つです。アジ・イワシ・トビウオなどの青魚に、ねぎ・しょうが・青じそ・日本酒などをくわえて粘りが出るまで包丁でたたいたもので、隠し味に味噌が入っています。

この「なめろう」をトコブシやアワビなどの貝殻につめて焼いたもの

が「さんが焼き」という郷土料理。ここでは、食べ終わったはまぐりの貝殻につめて焼いてみました。

このほかにも、井ものや、つみれ汁・カニ汁などのお味噌汁なども揃っており、お土産のはまぐりやめざし、わかめ・煮干しなどもおすすめです。



残念ながら、鉄道の駅からはちょっと不便ですが、東金九十九里有料道路、九十九里IC下車して5分程度のところにありますので、お車でお出かけの際、ぜひお立寄りになってはいかがでしょうか。

◆観光ガイドはこちらから：

<http://www.99beach.com/restrant/>

mukoujima/

(石川立行・72回記)