

春到来 潮干狩り 2018

房総ファミリアホームページに各海岸の潮見表を掲載中! 問合せ 詳しくは各漁業協同組合まで問い合わせてください 天候などにより時間が変わる場合があります

富津海岸

富津市富津2-2007-2

3/18(日)~

0439-87-2121 0439-87-2233

土	3/17	
日	3/18	9:00~13:30
月	3/19	10:00~14:30
火	3/20	10:30~15:30
水	3/21	11:00~16:00
木	3/22	12:00~16:30
金	3/23	13:00~17:00
土	3/24	14:30~18:00
日	3/25	15:30~18:30
月	3/26	不可
火	3/27	不可
水	3/28	不可
木	3/29	不可
金	3/30	8:30~12:30
土	3/31	9:00~13:30
日	4/1	9:30~13:30

木更津海岸

木更津市中央3-14-11

3/17(土)~

0438-23-4545

土	3/17	9:40~13:10
日	3/18	9:40~13:40
月	3/19	10:10~14:10
火	3/20	10:40~14:40
水	3/21	11:10~15:10
木	3/22	11:50~15:50
金	3/23	12:40~16:40
土	3/24	13:50~17:50
日	3/25	不可
月	3/26	不可
火	3/27	不可
水	3/28	不可
木	3/29	不可
金	3/30	8:50~12:20
土	3/31	8:50~12:50
日	4/1	9:30~13:30

金田みたて海岸

金田海岸(北浜町) 金田みたて海岸(中島4416)

3/17(土)~

0438-41-0764 0438-41-5200

土	3/17	10:30~13:00
日	3/18	11:00~13:30
月	3/19	11:00~14:30
火	3/20	11:30~15:00
水	3/21	12:00~16:00
木	3/22	12:30~16:30
金	3/23	13:00~17:00
土	3/24	14:30~17:00
日	3/25	不可
月	3/26	不可
火	3/27	不可
水	3/28	不可
木	3/29	不可
金	3/30	不可
土	3/31	10:00~13:30
日	4/1	10:00~14:00

牛込海岸

木更津市牛込7-2-2

3/18(日)~

0438-41-1341

土	3/17	
日	3/18	10:00~13:00
月	3/19	10:30~13:30
火	3/20	10:30~14:30
水	3/21	11:30~15:30
木	3/22	12:00~16:00
金	3/23	12:30~16:30
土	3/24	13:30~17:30
日	3/25	不可
月	3/26	不可
火	3/27	不可
水	3/28	不可
木	3/29	不可
金	3/30	不可
土	3/31	9:30~12:30
日	4/1	9:30~13:30

江川海岸

木更津市江川5-6-6

3/18(日)~

0438-41-2234

土	3/17	
日	3/18	10:30~12:30
月	3/19	11:00~13:30
火	3/20	11:30~14:30
水	3/21	11:30~15:00
木	3/22	不可
金	3/23	不可
土	3/24	不可
日	3/25	不可
月	3/26	不可
火	3/27	不可
水	3/28	不可
木	3/29	不可
金	3/30	不可
土	3/31	9:30~12:00
日	4/1	10:00~13:00

久津間海岸

木更津市久津間1-2-9

4/1(日)~

0438-41-2696

土	3/17	
日	3/18	
月	3/19	
火	3/20	
水	3/21	
木	3/22	
金	3/23	
土	3/24	
日	3/25	
月	3/26	
火	3/27	
水	3/28	
木	3/29	
金	3/30	
土	3/31	
日	4/1	9:30~13:00

準備編 何を持っていくの?

- 服装**
 - 日よけ用の帽子
 - 上着…肌寒いときのために必要です。
 - 長靴…着てケガをしないように、足を保護できる靴がいいですよ。
- 必要なもの**
 - 熊手…アサリを掘るときに使用。潮干狩場の売店で購入することができます。
 - 海岸によっては、20人以上の団体のお客様を中心に有料でレンタルできる場合があります。
 - 網…掘ったアサリを入れるために使用。売店で採貝量に合わせたものが販売されています。
 - クーラーボックス・保冷剤…アサリを持ち帰るときに必要です。
 - タオル…体を拭くときなどに便利です。
 - ビニール袋・着替え…服が汚れたときなどに便利です。
- あったら便利**
 - ペットボトル…アサリの砂抜き用に、海水を持ち帰るために使えます。

保存法編 アサリの持ち帰り方

Q アサリはどうやって持ち帰ればいいですか?

A バケツやクーラーボックスに入れてお持ち帰り下さい。夏場は貝が傷みやすいため、保冷剤などを一緒に入れたほうが良いでしょう。

Q 持ち帰ったアサリをどうすればよいかわからないです…

A まずは「砂出し」をして下さい。ボウルなどにアサリを移し、アサリが浸るくらい海水を注ぎます。3~4時間暗く、静かなところにおいておくとアサリが砂を吐き出します。ポイントをいくつかあげたので、ぜひ試してみてください。

- Point① 海水は、ペットボトルを持ってくれば潮干狩場の海水汲み場から持ち帰れます。
- Point② アサリが吐いた砂を再び吸わないように、ザルに入れて吐かせるのとより良いですよ。
- Point③ 新聞紙などを被せておくと、アサリの吐いた水が周りに飛びません。
- Point④ 暗く、振動を与えないことで、アサリが早く砂を吐きます。

Q 砂出しまでできました!でも量がいっぱい一度では食べきれないです。

A アサリは冷凍保存できます。砂出したアサリを丁寧に洗って水気をよく切り、タッパーや冷凍保存袋に入れて冷凍します。小分けにして、食べる量だけ出せるようにしておくと便利です。なお、冷凍したアサリは解凍せず、そのまま調理して下さい。急激に加熱しないと、口が開かなくなります。

木更津の海の あんかけごはん

田村亮介シェフ 麻布長江 香福庭 (1人分)

- あさり 100g
- 生海苔 10g
- ミニトマト 4粒
- 卵 1/2ケ
- ごはん 200g
- 鶏スープ 300cc
- 塩 小2/3
- 日本酒 大さじ2
- オイスターソース 小1
- 胡椒 少々
- 水溶き片栗粉 大さじ4~5

調理時間 約5分

- 砂を吐かせたあさりをこすりながらよく洗う
- 鍋に鶏スープ、あさりを入れ中火にかけ、あさが開いたら生海苔、ミニトマトを加える。
- 塩、酒、オイスターソース、胡椒で味付けし水溶き片栗粉でとろみをつける。
- よく溶いた卵を全体に回し入れ火をとめる。
- 深皿にごはんを盛り上からあんをかける。

木更津チャウダー

神保佳永シェフ HATAKE AOYAMA (2~4人分)

- あさり 300g (砂抜きをする)
- 人参 1本 (1cmの角切り)
- じゃがいも 1個 (1cmの角切り)
- 牛乳 1カップ
- 塩 少々
- クラッカー 3枚ほど 砕いておく
- イタリアンパセリ 少々
- はまぐり 2個 (砂抜きをする)
- 玉ねぎ 1個 (1cmの角切り)
- キャベツ 1/5個 (食べやすい大きさに切る)
- 小麦粉 大さじ1
- バター 30g
- 生クリーム (38%) 100cc
- オリーブオイル 少々
- パセリ 少々

調理時間 約30分

Point

- *じゃがいもはカットした後、水にさらしません。*の様子をみて、水分量(水)の微調整を行ってください。*はまぐりなしで作る場合は、あさりを400gに。*Step1は丁寧にアクを取った後、必ずペーパーで濾す。

- 鍋に水を入れて、あざりとたまごを加え、強火で火を入れる。貝の口が開いたら火を止め、液体と貝類を分けながらペーパーで濾す。
- 別鍋にバターをしき、火にかける。そこに野菜を硬い順(人参、たまご、じゃがいも、キャベツ)に加え軽く炒める。
- そこへ小麦粉をふりかけまんべんなく炒め、少し弱火にする。先程の貝の煮汁を少しずつ加えていく。次に貝類も加え、牛乳と生クリームを加え、15分煮る。
- 15分煮たら味をととのえ、砕いたクラッカーを加えてよく混ぜる。
- 皿に盛り付け、仕上げにオリーブオイルをかけ、イタリアンパセリを振りかけて完成。

木更津産の食材と有名シェフの「ローボロシ」

木更津のあさりを使って、有名シェフがご家庭でもマネできる「ローボロシ」を開発していただきました。是非レシピを片手にチャレンジしてみてください! ※今回開発した「ローボロシ」は、お土産には適いませんので、是非ぜひ食べてください。

国立歴史民俗博物館 企画展 世界の眼でみる古墳文化

日本列島では、3世紀中頃から6世紀までの約350年間、世界史的に見ても稀なスケールを持った先史モニュメントが築かれました。それは現代でも地域の景観を演出し、一部はまさに国家的祭祀の対象となっています。

本展は、日本の歴史と文化の最大のシンボルともいえる古墳を、世界の先史モニュメントと比較して特質をあぶり出し、葬られた王の姿を出土品などから復元の姿を出土品などから復元します。さらに現代までの日本人や日本社会がどう見えたのかを、未来に伝えようとしているのかを、写真・古文書・出土品・複製品等を通して明らかにします。

第4章 古墳時代のまなざし

英国・ドイツの考古学者に、日本の古墳がどのように見られ社会に提示されているか紹介しします。また、現代のアートイストによる創作原画等によりアーティストから見た古墳と王のイメージを展示します。

第5章 古墳を見る「いま」の眼

百舌鳥・古市古墳群の世界遺産登録を目指す取り組みを紹介しします。また、模写やレブリカが、古墳を未来に伝える意義をもつことを説明し、最新の取り組みとしてのCG動画を上映します。併せて、東日本大震災や熊本地震に直面した古墳がどのように未来に伝えられようとしているのかパネルで解説します。

展示構成

第1章 王権とモニュメント

文字を持つ国家や宗教が生み出される直前に、神の偉大さや王の偉さを感覚的に訴えて表現するしかけ「先史モニュメント」が盛んに築かれる社会段階があり、日本の古墳時代はその代表的な社会でした。

第2章 王と墓・権威と象徴性

中南米、北米、ヨーロッパ、韓国、中国という5地域の先史モニュメントを、パネル・映像・出土品でそれぞれの特質を浮かび上げさせます。

第3章 古墳時代の王の姿

古墳の王や神に添えられた武具・鏡・手工業品・祭祀遺物・武人埴輪・須恵器

大甕等の展示によって英雄・呪術者・司祭者・手工業の元締め等さまざまな顔を持った王の姿を再現します。

他 約100点
※ 期間中、展示替えがあります

会期 5月6日(日)まで
時間 9時30分~17時(入館は16時30分まで)
※ 3月28日(水)~4月8日(日)は、企画展示のみ9時30分~18時(入館は17時30分まで)
休館日 月曜日(ただし、4月2日(月)、4月30日(休)は開館)
会場 国立歴史民俗博物館 企画展示室A・B(佐倉市内町1-17)
入館料 一般830円、高校生 450円、中学生以下は無料。障がい者手帳保持者は手帳提示により、介助者とともに入館料無料
※ 毎週土曜日は高校生無料
料 無料

【関連イベント】

○ 歴史講演会
日時 4月14日(土) 13時~15時
会場 国立歴史民俗博物館 講堂
演題 世界の王墓、日本の古墳
講師 松木武彦さん(国立歴史民俗博物館研究部 考古学系教授)
○ ギャラリートーク
展示期間中に、展示プロジェクト委員によるギャラリートークが行われます。詳しい日程は問い合わせ下さい。

主催 国立歴史民俗博物館 (問合せ) 03(577)8600 http://www.tekihaku.ac.jp