

千葉県

勝浦市

*katsuura
city*

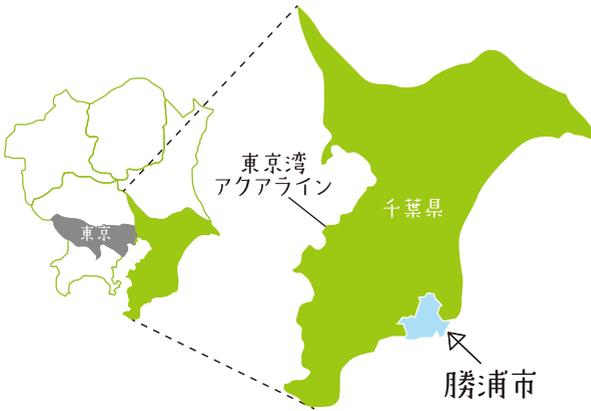
黒潮が育む豊かな食と、
リアス式海岸が織りなす
圧倒的な造形美。





関東屈指の漁師町、 勝浦市へようこそ。 *katsuura city*

東京から電車でわずか90分。日常を抜け出し、列車を降りれば、そこは別世界の「青」が広がる港町、勝浦市です。黒潮が育む豊かな海の幸では全国有数の水揚げ量を誇るカツオやキンメダイを食卓に届け、430年以上続く朝市では、今も変わらず元気な声が飛び交います。複雑に入り組んだリアス式海岸の絶景に心を奪われ、漁師さん・海女さんを温めてきた一杯の勝浦タンタンメンにほっと一息つく。夏は涼しく冬は温暖な、過ごしやすい気候も自慢です。勝浦市のすべてが、あなたを温かく迎えます。



目次

- 02 勝浦市について
- 04 観光スポット
- 06 特産品・グルメ紹介
- 08 年間イベント
- 09 SNS 紹介
- 10 モデルコース
- 11 アクセス

あなたの想いが、 勝浦市の未来を創ります。



ふるさと納税の 寄附金の使い道



子育て支援事業



青少年育成・教育環境整備事業



高齢者支援事業



地域産業振興・特産品育成事業



自然環境・地域景観保全事業



まち・ひと・しごと創生事業



その他市長が必要と認める事業

うばら

鵜原 *sightseeing* エリア

心奪われる、鵜原の青。
リアス式海岸が織りなす、
息をのむ絶景が、すぐそこにあります。



鵜原理想郷

複雑なリアス式海岸が織りなす、清らかで美しい景勝地。霧田気のある手彫りのトンネルを抜けると別世界が広がります。岬を歩けば、息をのむような断崖と勝浦の青の大パノラマが待っています。

JR 外房線「鵜原駅」周辺
鵜原海岸や海中公園からハイキングコースへ

かつうら海中公園展望塔

海岸から伸びる栈橋を渡り、螺旋階段を下りれば、そこは水深8mの天然の水族館。暖流と寒流が交わる豊かな海に暮らす魚たちの、ありのままの姿が広がります。普段見ることのない魚たちの暮らしを覗けるこの場所は、お子さまからも人気なスポットです。

千葉県勝浦市吉尾 174
9:00 ~ 17:00 (最終受付 16:30)



430年の歴史が息づく、
日本の三大朝市。

勝浦朝市

sightseeing



天正年間から続く、勝浦市の暮らしの象徴「勝浦朝市」。遠見岬神社のふもとで、朝獲れの魚介や干物、採れたて野菜がずらりと並びます。「これ、どうやって食べるの?」そんな会話から始まる地元の人々とのふれあいこそ、旅の醍醐味。元気な笑顔があふれる勝浦市の台所です。

毎月1日～15日「下本町朝市通り」 / 16日～月末「仲本町朝市通り」
毎日6:00～11:00頃（水曜・元旦定休）

朝市の楽しみ方

1

旬の味覚を堪能

春はワラビやタケノコ、夏はカツオ、秋は伊勢海老、冬はキンメダイなど、四季折々の新鮮な海の幸・山の幸に出会えます。

2

食べ歩き&朝ごはん

朝市の醍醐味は、なんといっても食べ歩き。名物「勝浦タンタンたい焼き」や行列必至の「わらびもち」は必食です。他にも、焼きたての干物やおでん、ラーメンなど、朝から食欲をそそる香りが漂います。

3

人情と新たな出会い

出店者との気さくな会話も朝市ならではの楽しみ方。ベテランの出店者に加え、近年移住してきた新しい出店者も多く、手づくりの木工品など個性豊かなお店が並びます。

勝浦市が育んだ絶品を巡る。

新鮮さは
折り紙つき!

カツオ

勝浦市といえばなんといってもカツオ。江戸時代から現在に至るまで関東を代表するカツオの水揚げ港として知られています。漁獲した日に水揚げされるため、鮮度の良さは折り紙つきです。もっちりとした食感と、透明感のある肉色で、初ガツオは脂が少なくさっぱりとした味わい、戻りガツオは脂がのって濃厚な味わいが特徴。初ガツオの旬は3～6月頃、戻りガツオの旬は8～10月頃。

伊勢海老

黒潮がぶつかる勝浦の豊かな岩礁地帯。刺網という漁法で漁獲された優れた良質と味を持つ、とれたての新鮮な磯の幸を、市内のお食事処や旅館でお召し上がりください。その濃厚な旨味とコリコリとした食感は、まさに海の宝石です。

キンメダイ

冬から春にかけて旬を迎えるキンメダイは、栄養価も高く見た目も鮮やかな高級魚。勝浦沖は豊かなキンメダイの漁場であり、資源管理で「獲り過ぎない」キンメダイ漁は、持続可能な取組としても注目されています。

勝浦タンタンメン



一般的なゴマベースの担々麺とは一線を画す、勝浦市のソウルフード。醤油ベースのスープにラー油をたっぷり加えるのが特徴です。具はみじん切りのタマネギと挽き肉が一般的。お店によってはニラやニンニク、ネギを加えるところも。かつては漁師さんや海女さんが海で冷えた体を温めるために食べていたという勝浦市で愛されてきた、この町ならではの一杯です。



コシヒカリ

県内最大の流域面積を誇る夷隅川の豊かな水と、肥沃な土壌、温暖な気候で育まれるお米は、食味評価でも高ランクを獲得。勝浦市の自然の恵みを受けて育ったコシヒカリは、特有のもちもちとした食感や甘さに加え、しっかりとした粒感と適度な粘りが特徴です。



日本酒

市内には歴史ある酒蔵が2軒あり、おいしい日本酒がつくられています。キレのよい芳醇な酒、口あたりがよくやわらかな味わいの酒など、ラインナップも豊富。勝浦市自慢の海の幸とも相性は抜群です。銘柄も豊富で、なかにはカツオに合うように醸したもののや勝浦市産コシヒカリでつくる日本酒も。



勝浦市の四季。いつ来ても、「彩り」と「魅力」が待っている。

Event schedule

春

かつうら ビッグひな祭り



2月下旬～3月

遠見岬神社の60段の石段を、数千体の雛人形が埋め尽くす光景はまさに圧巻。町中が華やかなひな飾りで彩られる、勝浦市に春を告げる一大イベントです。

夏

海水浴



7月～8月

「快水浴場百選」の守谷海岸をはじめ、国際環境認証制度『ブルーフラッグ』を取得した興津海水浴場など、市内のビーチが一年で最も賑わいます。遊泳や水遊びはもちろん、SUPなどのマリンスポーツも楽しめます。

秋

勝浦大漁まつり



9月

海の恵みと安全に感謝を捧げる、漁師町・勝浦市が最も熱くなる秋祭り。各地区の神輿が町を練り歩きます。神輿を乗せた漁船が湾内を巡る「神輿の船渡し」も見どころです。

冬

初日の出



1月

勝浦市は海に面しているからこそ初日の出の美しさも格別です。広大な海を前に波の音に耳を澄ませながら、ゆっくりと空が染まっていく瞬間に立ち会うと、良い一年が始まる気がします。

勝浦朝市

定休日(水曜・元旦)

朝採りの魚介や干物、農作物がずらりと並ぶ、賑わいの市場。

毎日
開催



Instagram かつらまるごとガイド

パンフレットではお伝えできない勝浦市の「今」の活気と旬の情報を発信しています。公式 Instagram アカウント「かつらまるごとガイド」で、最新のイベント情報など、魅力たっぷりの勝浦市に出会ってください。



pickup



特産品3選

勝浦市の海の恵み、地元の味。勝浦市が誇る絶品特産品を3つご紹介します。

グルメ # 特産品 # 名物



美味しいお米

房総半島の豊かな大地で育った美味しいお米。ふるさと納税の返礼品にもなっています。

お米 # コシヒカリ # 自然



戻りカツオ

秋限定の味覚！食べなきゃ損！北から戻る“海の旅人”旨味がぎゅっと詰まったカツオです。

カツオ # 海の恵み # 秋限定

満喫！おすすめモデルコース

王道！

日帰り

“勝浦の青”と“港町グルメ”
満喫コース

9:00 JR 勝浦駅 到着
(東京駅から特急わかしおで約90分)

9:15 勝浦朝市 歴史ある朝市を散策。
地元の人とふれあい、食べ歩き。

11:00 かつら海中公園鵜原エリアへ移動。
水深8mの海中展望塔で海の神秘に
触れる。



12:30 鵜原理想郷 絶景の岬をハイキング。
手掘りトンネルの先にある「絶景の青」
に感動。



14:00 ランチ 勝浦タンタンメン
情熱的な辛さを味わう。



15:30 お土産・カフェタイム
駅前や朝市通りでお土産探し。



16:30 JR 勝浦駅 出発

贅沢！

1泊2日

絶景と“海の幸”を
味わい尽くすコース

1日目



13:00 JR 勝浦駅 到着
(東京駅から特急わかしおで約90分)

13:30 守谷海岸
関東随一の透明度を誇るビーチで、
ゆったりとした時間を過ごす。



16:00 宿泊施設へチェックイン
海沿いの旅館・ホテルへ。

17:00 八幡岬公園で夕日鑑賞
太平洋に沈む夕日と、美しい海のコン
トラストを味わう。

18:30 夕食
宿や市内のお食事処で、キンメダイ、
伊勢海老、アワビなど、極上の海の幸に
舌鼓。



2日目

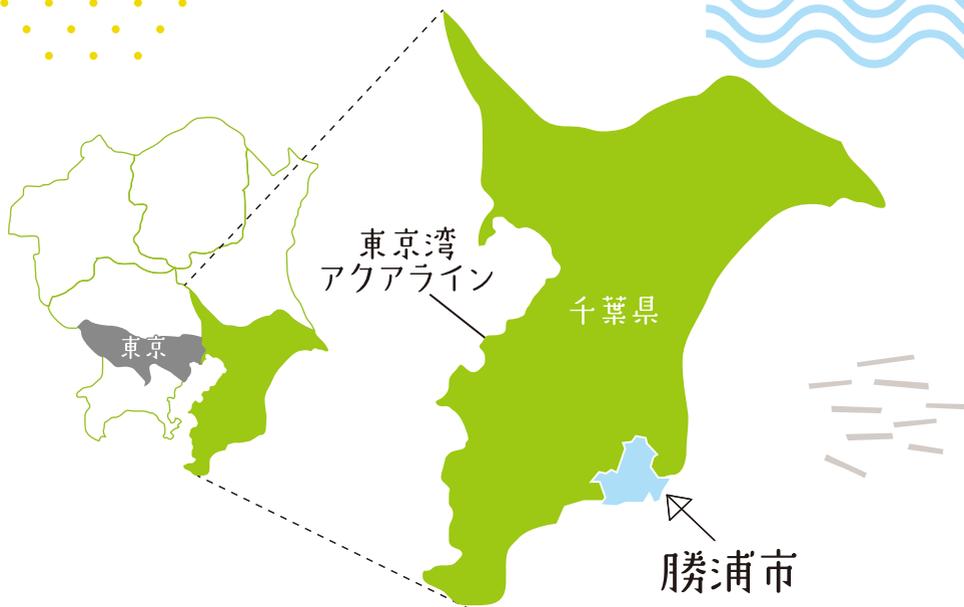
7:00 勝浦朝市
宿泊したからこそ体験できる、最も活
気ある早朝の朝市へ。

10:00 鵜原理想郷・海中公園
勝浦市が誇る2大景勝地を、時間をかけ
てじっくり巡る。

13:00 ランチ 勝浦タンタンメン
情熱的な辛さを味わう。

15:00 JR 勝浦駅 出発





東京からのアクセス



約1時間30分



約2時間



勝浦市の楽しみ方、まるごと配信！

最新情報をスマホでサクッとチェックできるSNSアカウント「かつらまるごとガイド」をフォローして、勝浦市の魅力をリアルタイムでゲットしよう！

＼ LINE ／



＼ Instagram ／



勝浦市ふるさと納税 お問い合わせ総合窓口
業務委託先 / 株式会社ローカル

TEL : 050-6883-3933
FAX : 050-3588-2325
E-mail : katsuura@lo-cal.co.jp

※土日祝祭日はお休みをいただいております。

※土日祝祭日にいただいたメールへの回答は翌営業日以降となりますのでご了承ください。