

～よみがえる 天平の浪漫～

いちはら 国府絵巻



復元された中門と回廊

市 原はかつて国府が置かれ、高度で“雅”な文化が花開いた地でした。奈良・平安時代、平和な時代に文学を中心とした文化・教育も盛んに行われていたとされています。商工会議所は、混沌とした現代にこそ、かつての上総国のように教育、文化、平和で雅なまち、ホッとできるまちとして我が市原をイメージアップし、ブランド化を図る必要があると考え、農商工観と様々な業種の連携で「いちはら国府ブランド」を推進していきます。



平面的復元となっている西門跡。奥にあるのが現在の国分寺

いちはら国府絵巻を現在に伝える 上総いちはら国府祭り



©市原市

オープニングを飾る時代パレード。第1回では十二単をまとった菅原孝標女役の女性が乗った籠を先頭に、京にのぼる様子を再現。



東日本最大級の山鉾と、
上総国分寺の七重ノ塔を模した山車も登場

平成23年から開催されている「上総いちはら国府祭り」。毎年夏に開かれていた「市民まつり」に代わり、国府のあった市原に多くの人が集まり、幸福を願う祭りとして企画されました。10月下旬の土曜と日曜の2日間、「更級日記」ゆかりの名がつけられた上総更級公園で開催。パレード、練り踊り、ステージイベントや、ご当地・地産地消グルメなどの出店があり、約10万人以上の人人が参加します。

いちはら国府絵巻
第一巻

いちじくの里

古代より市原に自生し、現代に至るまで各時代でも重用されている「いちじく」を題材に市原をアピールする取り組みです。「全国で一番のいちじくの街」を目指すため、ホットできる食べ物（お土産、飲食メニュー）として提供する取扱店を市内各地で増やしていきます。乞うご期待!

■なぜ 市原=いちじく？

実は市原市といちじくは関係が深かった！
(古代から現代に至るまで)

- ・市原市には古代よりいちじく(イヌビワ)が自生していた！
- ・市原市にはいちじく型の古墳(神門5号墳)があり、マニアに知られている
- ・万葉集には大伴家持がイヌビワをテーマに歌を詠った。大伴家持編纂の万葉集・防人の歌には市原の歌が多く採用されている
- ・現代でもいちじくの生産、品質において高い水準にあるいちじく農家は34件、出荷量約52トン。(県内第1位)
- ・姉崎のいちじくは献上品としても遣われている

■いちじくの何が凄い？

かつてより薬用に使われるほど、消化促進・健胃整腸・抗酸化物質の除去など、現代人にも通じる健康要素が多い



代表的な“いちじく”関連商品



いちはら里山ファーム

いちじくジャム (り×ミックス商品)

自家製栽培のいちじくは、農薬などを殆ど使用せず大事に育てています。加工も添加物や防腐剤を使用せず安心・安全な里山ファームのいちじくジャムです。



姉崎松月堂

いちじく饅頭 (いちばら国府 プレミアム認定品)

市原特産いちじくの果肉をたっぷりと使った姉崎松月堂オリジナルのいちじく饅頭。手作りのやさしさが伝わる一品です。



懐石料理 淡粹

無花果薄衣揚げ

ちば国体のとき、高円宮妃殿下が召し上がられた無花果の天麩羅です。



市原から全国へ!! いちはら国府 プレミアム

「いちはら国府プレミアム」発進

市原商工会議所では市原の魅力向上を目指し、地域の優れた商品を「いちはら国府プレミアム」として全国へ発信し展開していきます。かつて市原には国府が置かれ房総半島の政治文化の中心でした。市原市は市制50周年を迎えて、国際芸術祭「いちはらアート×ミックス」も開催されます。市原の魅力を多くの皆様にお届け致します。



幻の上総国府

市原市北部にはその昔、上総国府が置かれていました。この上総国は飛鳥時代に誕生しました。奈良時代に国府所在地に作られた上総国分寺・上総国分寺尼寺は全国でも最大規模のものでした。平安時代に書かれた「更級日記」は菅原孝標女(すがわらたかすえのむすめ)が少女時代を過ごした上総国の記述から始まります。上総国は大国であり、特別な国でした。親王しか国守になれず、臣下は上総守を名乗ることができなかつたため、さすがの織田信長も上総守でした。この国府の推定地として市原市内の市原・能満・郡本・村上の4カ所があります。更級日記から1000年たった今、その国府がどこにあったのかまだ判然とせず、幻の国府として検証が進んでいます。

特集

プレミアム認定商品

- A ごぼうみそ**
(森田屋)
- B 純米酒 市原のしずく**
(市原4Hクラブ)
- C 原木椎茸化粧箱「森林の木の子」**
(森林の匠)
- D 純金くろしお最中**
(株新松月)
- E 牛久饅頭八坂太鼓**
(有吾妻堂)
- F いちじくまんじゅう**
(有姉崎松月堂)

第1回 いちはら国府プレミアム商品



A ごぼうみそ

森田屋

住所：市原市五井5118
電話：0436-24-2115



B 純米酒

市原のしずく

市原4Hクラブ

住所：市原市山田285
電話：090-4546-2772

市原市の地域ブランドにしたいとの想いから「市原のしずく」は誕生しました。コシヒカリの上品な香りと味の、口当たりは柔らかな辛口の純米酒です。



C 原木椎茸化粧箱「森林の木の子」

森林の匠

住所：市原市山口241
電話：0436-98-0687

今日は希少価値の原木椎茸の内厚の化粧箱。味も良く菌床の椎茸とは全く違う価値ある贈り物です。



D 牛久饅頭八坂太鼓

(有吾妻堂)

住所：市原市牛久859
電話：0436-92-1200

江戸時代末期より牛久の街に伝わる八坂祭にちなんで作られた饅頭です。もちもちとした食感の黒糖生地とさらりと口どけの良いあんが特徴です。



D 純金くろしお最中

(株新松月)

住所：市原市五井2021-1
電話：0436-21-0217

くろしお最中は、上質な小豆を使用し丁寧に焼き上げた最中です。皮には、純金箔を焼き込んであります。



F いちじく まんじゅう

(有姉崎松月堂)

住所：市原市姉崎323
電話：0436-61-0140

イチジクのプチプチ感を残し、皮には練乳を加え、しつどりと、ほのかな香りが漂う姉崎松月堂自慢の手作りまんじゅうです。

いちはら名産品 リ×ミックスプロジェクト

市原市を中心とするメーカーのアイテムを、新しい発想により生まれ変わらせる取り組み。
若手デザイナーへの指名制公募を行い、選考されたデザインを元にデザインパッケージを施し
11品目（約30種類）に上る新たなアイテムを創出。
中房総国際芸術祭「いちはらアート×ミックス」を契機に、
地元メーカーとデザイナーの協働により名産品が生まれ変わった。

 <p>ぶつかけ海苔めし (守屋 Design: 松本健一) 海苔や鰯節、青のりなどが絶妙なバランスでブレンドされたご飯のお供。海苔をイメージした市松模様は、モダンさと懐かしさが共存。</p>	 <p>FLAVOR GREEN TEA (マルハチ Design: 松本健一) エコ農産物認定のお茶に、柚子や桜の爽やかなフレーバーを開発。パッケージはお茶の香りや味を連想させる淡い色。</p>	 <p>房総のおやつ (ビート・インターナショナルBOSSO Design: 前島淳也) 落花生やいちじくなどの地域食材を活用したビスコッティ(堅焼き菓子)。パッケージには、房総の里山をイメージしたアイコンが散りばめられている。</p>
 <p>いちはらシーモッククッキー (いいの木会 Design: 風間重美) 障がい者の就労を支援する事業所で製造の手づくりクッキー。施設の愛称を名付けたニワトリ型のパッケージは、様々な表情を見せる。</p>	 <p>清酒(飯給、廿五里、海土有木、不入斗) (稻花酒造 Design: 黒沢潤) 岩清水や市原産の米を用いた日本酒。市原の難読な地名を商品名に冠し、祭提灯のように見える遊び心を感じさせるパッケージに。</p>	 <p>いちはら銀杏饅頭 (松月堂本店 Design: 荒井康豪) 飯香岡八幡宮の大銀杏には、源頼朝の「逆さ銀杏」の伝説がある。それを元に、「絵巻物」が納められているイメージの箱に。ほろ苦い銀杏ぎんなん餡の黄色い饅頭。</p>
 <p>いちはら里山ファーム 玄米バフ (里山農産物加工所 Design: 清水龍之介) アイガモ農法により栽培された市原産の米を使用。プレーン味は、お湯を注ぐとお粥に。米の甘味を感じるおやつを大胆かつ優しい風合いの絵で表現。</p>	 <p>いちはら里山ファーム ブルーベリー・いちじくジャム (里山農産物加工所 Design: 清水龍之介) 市原の果実を添加物や防腐剤を使用せず、自家加工したジャム。生産者の想いを柔らかい絵柄とコピーライトで表現。</p>	 <p>いちはら銀杏饅頭 (松月堂本店 Design: 荒井康豪) 飯香岡八幡宮の大銀杏には、源頼朝の「逆さ銀杏」の伝説がある。それを元に、「絵巻物」が納められているイメージの箱に。ほろ苦い銀杏ぎんなん餡の黄色い饅頭。</p>
 <p>いちはらミルフィーユ (ゴット Design: 植松晶子) チョコレート、パイ、クッキーが何層にも重なったミルフィーユを、タイポグラフィを使って表現。重厚な味わいかつ、軽やかな口当たり。</p>	 <p>いちはら米粉シフォン (ゴット Design: 植松晶子) 市原の米粉を使用したふわふわな食感のシフォン。お皿をイメージしたカラフルな台紙に載せ、味のバリエーションを表現している。</p>	 <p>いちはら米粉シフォン (ゴット Design: 植松晶子) 市原の米粉を使用したふわふわな食感のシフォン。お皿をイメージしたカラフルな台紙に載せ、味のバリエーションを表現している。</p>

※掲載画像は開発段階のものです。実際の商品化に向けて、各参加メーカーとの対話の中で仕様変更があります。
そのため、実際の商品とは仕様や内容が異なる場合がございますので予めご了承ください。

駅ちかの物語

姉ヶ崎駅



姉ヶ崎駅前商店街。現在の姉ヶ崎駅入口へと続く通りで、ほとんどの店構えは変わってしまったが小池歯科ビルはいまもこの通りにある。正面の駅舎の背後に見えるのは出光興産の煙突である。
(昭和47年)

五井駅は昭和53年8月、姉ヶ崎駅は平成元年5月、八幡宿駅は平成7年12月に橋上駅舎が完成した。駅前の交通も整備され、駅前の景色や人通りなど大きく変わりました。

五井駅



おかめ寿司前から国鉄五井駅方面を望む。
まだ拡張工事前で、狭い駅前通りには多くの商店が軒を連ねていた。(昭和50年)

八幡宿駅



県道の八幡宿駅入口交差点から五井方面を望む。右手にはホシノ薬局八幡支店があり、こちらに向かってくるバスの行き先は「国鉄京成千葉駅」となっている。左手には姉崎アボロ劇場の宣伝看板が見える。
(昭和45年)

現在—それぞれの駅の姿

姉ヶ崎駅



五井駅



八幡宿駅



駅ちかMAP 番外編

今日が素晴らしい出会いとなりますように…
感謝を込めて…



創作料理
迎賓館
市原の奥座敷
お見合い・結納・七五三・お節句・
歓送迎会・忘新年会・同窓会・ご法要・会議など、
お客様のご利用に合わせてご案内承ります。
創作和食懐石3,000円～ご予算に応じてご対応させていただきます。

ランチタイム
11:00～14:00
1,500円～

- ★10名様から最大50名様収容の洋室・和室をご用意。
- ★マイクロバス送迎(28名乗り)無料サービス
- ★カラオケ無料サービス

創作料理 **迎賓館**

〒290-0231 千葉県市原市西国吉82-1

☎ 0436-92-1166 予約制
FAX:0436-92-2780



“まごころ”と“おもてなし”的
心で地域社会に貢献します。

ビジネス・仕出弁当



食堂・社員寮等運営・管理



貸切バス運営・管理



造園緑化工事・管理



売店運営



【その他】パーティ・ケータリングサービス・酒・タバコ・
自販機管理・清掃・各種祭事設営

柏商事株式会社

TEL:0436-41-3361 千葉県市原市八幡
FAX:0436-41-7753 海岸通58



編集後記



古来から駅周辺の商店街は地域の人々の交流、まちの文化や歴史の形成、産業発展の中心として深く関わり合
い地域の顔としてその役割を果してきました。

しかし、モータリゼーションの普及、郊外への大型店進出、IT化といった経済発展の裏側で従来まで街の顔であつ
た商店街・商店は時代とのギャップや経営環境の大きな変化などに対応できず、元気がなくなっています。

市原商工会議所は、まちの元気づくり運動を旗印に掲げ、地域の活性化一番乗りの実現を目指しております。地
域経済には秘められた資産(良いもの・良い文化)が多数存在し、「安心」と「安全」といったごく当たり前の経済活動
は、地域の商業者にとって大きな資産と言えます。

今回、駅周辺にフォーカスをあて、地域の飲食店を紹介する事で企業と商業者、生産者そして地域住民が各々の
立場で協働しあい、地域コミュニティーの再構築の掛け橋の一助を担えればと思う次第です。

そして、地域に存在する潜在的な魅力を発信するために飲食店や商店、住民など皆で共有し自慢できる「まち」を
育んでいく為、市原商工会議所は今後も取り組んでいきます。



私たちが地元で消費することで
まちが元気になります!
みんなで目指そう!
景気回復一番乗りのまち!



地元を愛そう。

いちはLOVE



「まちの元氣づくり運動」にご協力を!

 市原商工会議所