



# 成田 あれ・これ

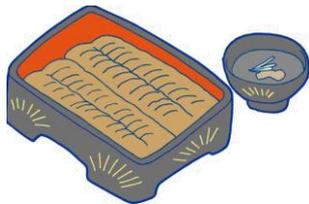


令和6年8月号 第350号

発行：(一社)成田市観光協会  
成田市花崎町839  
0476-24-3198

## 成田うなぎ祭り 7/12(金)~8/28(水)

江戸時代から続く「成田のうなぎ」を多くの皆様にご紹介頂く為に、今年も「成田うなぎ祭り」を開催します。



今年で20回目を迎え、約110店の参加店が、アイデア溢れるうなぎ料理や成田の特産物などの多彩な品々を沢山ご用意してお客様をお待ちしております。

イベント期間中は、各参加店でのお食事やお買い物1,000円につき1個スタンプを押印します。2店舗以上を巡りスタンプを3個集めると、豪華賞品が当たる抽選会にご応募できます。

古い由来のある成田のうなぎ。江戸時代には「成田詣」が盛んになり成田は繁栄しました。門前町の旅館では、江戸でうなぎの人気の高まるにつれて夏場のうなぎ料理を売り物として、お客様をおもてなしました。この名残で、成田山周辺を中心に成田市内には、うなぎ料理を出すお店が今でも数多くあるのです。

距離800m、徒歩約15分の成田山表参道には古くからの旅館や料理店が連なり、数多くの飲食店がうなぎ料理をメニューに入れています。これだけの密度でうなぎ屋さんが集まっている例は全国でも珍しいと言えます。

この機会に是非、成田の食や文化に触れることができる、うなぎのぼりの街 成田にお越し下さい。

【お問合せ先】(一社)成田市観光協会

TEL 0476-22-2102



## 成田山みたま祭り 盆踊り大会

### 8/23(金)・24(土)

長い歴史のある成田山みたま祭り盆踊り大会は、市民全体の祭りとして、女人講をはじめ市内の多くの踊り手が参加します。浴衣を着た小さな子供達も踊りの輪に加わり、成田ゆかりの曲に合わせて踊ります。

見物の方も一緒に、夏の夜を楽しむことができます。

皆で踊るととても楽しいです。飛び入りでのご参加も大歓迎ですので是非お越し下さい。皆で楽しい夏の思い出づくりをしてみませんか？

【日付】8月23日(金)・24日(土) 18時30分~21時

※両日雨天の場合は25日(日)に順延。25日(日)雨天時は中止となります。

23日は、18時30分から戦没者慰霊と新盆精霊、先祖供養の法要が成田山の僧侶により執り行われ、そのあと盆踊りが開始されます。

【開催場所】成田山弘恵会田町駐車場(成田山新勝寺門前)

【お問合せ先】(一社)成田市観光協会 TEL 0476-22-2102



## 8月の主な行事予定

### 滑河観音 四万八千日 (しまん はっせんにち)

「四万八千日」は、観音様の深いご縁がいただける日です。この日にお参りすると、四万八千日お参りしたのと同じ御利益があるとされています。

新しい仏様と2年目の仏様の精霊棚にお供えする為のお札と鬼灯(ホオズキ)をお求めいただけます。(お札は8月からお求めいただけます。)

【日時】8月9日(金)

【場所】滑河観音(龍正院) JR滑河駅より徒歩15分

【お問合せ先】滑河観音(龍正院) TEL 0476-96-0217



### 千葉県立房総のむら「むらの縁日・夕涼み」

「涼む」をテーマにし、夏にちなんだ製作体験、怪談話など、縁日の賑わいや夕涼みの雰囲気をお楽しみください。浴衣・甚平の方は入場無料です。16時30分以降の入場料は、一般、高・大学生は100円となります。

【日時】8月3日(土)・4日(日) 9時~19時30分

【入場料】一般300円、高・大学生150円、中学生以下と65歳以上は無料

【お問合せ先】千葉県立房総のむら TEL 0476-95-3333

### 下総ふるさとふれあい納涼まつり

ふるさとふれあいづくりをテーマに、キャラクターショーをはじめ、ステージイベント、豪華景品の当たる大抽選会や盆踊り、模擬店など多彩なイベントで盛り上がります。

【日時】8月11日(日) 15時30分~21時 小雨決行(雨天の場合は下総公民館※内容一部変更あり)

【場所】下総運動公園 JR滑河駅より徒歩15分

【お問合せ先】下総ふるさとふれあい納涼まつり実行委員会 TEL 070-4716-8852

## 成田のお土産品

古くから多くの参拝客で賑わった成田には、お土産に喜ばれる逸品がたくさんあります。散策を楽しみながら、お気に入りのお土産を探してみてください。

【羊かん・和菓子】明治時代に供された新勝寺の精進料理が発祥と言われている羊かん。上品な甘さと滑らかな口当たりの羊かんは見た目も美しく、おもてなしにぴったりです。最近は和菓子の種類も豊富で成田のお土産として人気です。

【漬物】お土産品として喜ばれる漬物。ご飯のお供にぴったりです。成田では、くりぬいた瓜に、しその葉を巻いた青唐辛子を詰めた鉄砲漬が有名です。らっきょうや奈良漬けなど、漬物の種類も多く好評です。



【せんべい】千葉県産の美味しいお米から作られた香ばしいせんべいは、手間暇をかけて作られた素朴で奥深い味わい。伝統の味と技で日本の味を伝えています。

【佃煮】印旛沼など漁場に恵まれた成田では、川魚などの加工品が明治時代より作られてきました。小魚などを使った佃煮、甘露煮、すずめ焼きなどが有名です。選び抜かれた素材の旨味と、伝統的な加工法で、大人の味として人気です。

【落花生】北総台地の特産物と言えば落花生。産地ならではの殻付き落花生はもちろん、味付け加工された商品など、バラエティーに富んでおり、

贈答品としても人気です。特に千葉半立は落花生の最高級品と言われ、全国的に知られています。

【酒】成田層からくみ上げられた清らかな地下水と、千葉県産のお米を伝統の醸造技術で磨いた銘酒です。季節毎に販売される期間限定の日本酒も楽しみ。四季の移ろいをお酒と供に楽しむのもよいですね。

☆イベント等の関連情報については、FEEL 成田(<https://www.nrtk.jp>)をご覧ください。☆