



成田 あれ・これ



令和7年 11 月号 第 365 号

発行：成田市観光協会
成田市花崎町 839
0476-24-3198

第26回 成田山公園紅葉まつり

秋の深まりとともに、紅葉が鮮やかに色づく季節となりました。成田山公園に涼しい秋風が吹く頃になると公園はまるで錦絵のような日本庭園に変貌します。

例年11月中旬から12月上旬にかけ、モミジ、クヌギ、ナラ、イチョウなど約250本の木々が赤や黄色に色づきます。池の水面に映る紅葉は優雅で美しく、足を進める度に変化する風景を楽しむことができます。

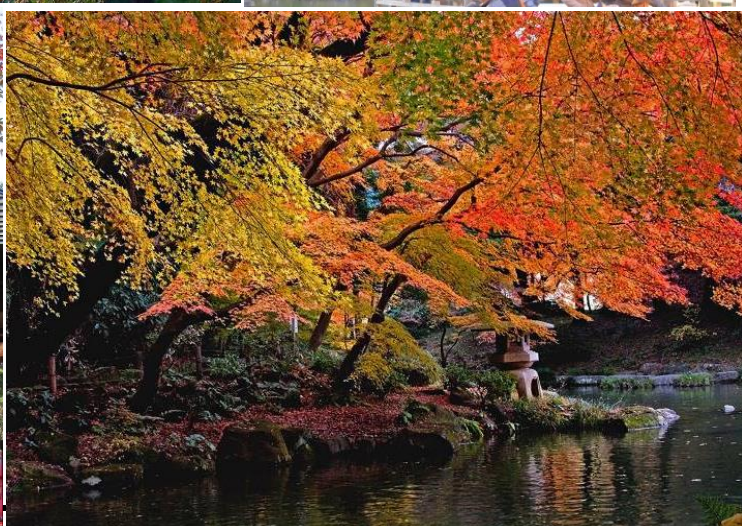
紅葉まつりでは成田山公園内竜智の池に浮かぶ浮御堂にて演奏会を、成田山書道美術館隣の茶室赤松庵(せきしょうあん)では茶会を開催します。

自然が創り出した、刻一刻と移り変わる美しい錦絵と共に、秋のひと時をお楽しみ下さい。

【会期】11月15日(土)～11月30日(日)期間中の土・日・祝日に演奏会やお茶会を開催します。

	演奏会 時間:11時～・13時30分～ 場所:成田山公園内竜智の池 浮御堂(雨天時は成田山書道美術館)	お茶会 時間:10時～15時 (先着順、定員に達し次第受付終了) 場所:成田山公園内茶室 赤松庵
11月15日(土)	箏 清翔会、尺八 竹樹会	熊谷 宗光 社中
11月16日(日)	津軽三味線 紺谷 英和	十和の会
11月22日(土)	津軽三味線 紺谷 英和	五井野 宗風 社中
11月23日(日・祝)	二胡 ワン シャオフォン	矢澤 宗文 社中
11月24日(月・振休)	二胡 ワン シャオフォン	鈴木 宗三 社中
11月29日(土)	箏 清翔会、尺八 竹樹会	静の会
11月30日(日)	箏 清翔会、尺八 竹樹会	阿地 宗玲 社中

【お問合せ先】(一社)成田市観光協会 TEL 0476-22-2102





11月の予定

千葉県立房総のむら 文化の日・日本遺産北総四都市デー

文化の日にふさわしい伝統の技や伝統芸能等の実演を行います。また、日本遺産「北総四都市江戸紀行」のガイダンス施設として、佐倉市・成田市・香取市・銚子市の伝統文化、観光、物産等を紹介します。文化の日のため入場無料となります。

【日 時】11月3日(月・祝) 9時～16時30分

【休館日】月曜日(月曜日が祝・休日の場合は開館し、翌日休館)

【お問合せ先】千葉県立房総のむら TEL 0476-95-3333

NARITA 花火大会 in 印旛沼

無数の打上花火が、秋の夜空を美しく彩ります。皆様も一緒に楽しみながら参加できる花火大会です。音楽と光との演出の素晴らしさで作り出される感動のショーをご堪能ください。

【日 時】11月2日(日) 18時 【場 所】ニュータウンスポーツ広場(成田市台方)

JR 成田駅西口・成田スカイアクセス成田湯川駅・京成電鉄公津の杜駅より、臨時バスを運行する予定です。

※会場周辺には駐車場がありませんので公共交通機関でご来場ください。

【お問合せ先】NARITA 花火大会実行委員会 TEL 0476-27-4779 (土日祝除く 10時～18時)

滑河観音 木まち

観音様のご縁日。大護摩修行やお稚児の練供養が行われます。

「木まち」の「まち」とは、「賑やかなところ、市(いち)」を表します。もともとは馬の取り引きをする馬市でしたが、現在では植木市として賑わいを見せています。

【日 時】11月18日(火) 【お問合せ先】龍正院(滑河観音) TEL 0476-96-0217

第45回成田市産業まつり

成田市公設地方卸売市場を会場に第45回産業まつりを開催します。会場内では、地元の商工業製品、市内の農家の皆さまによって大切に育てられた農産物の展示や、新鮮な農水産物販売や飲食物等の出店があります。また、クイズラリー、体験コーナーなど大人から子供まで楽しめるイベントも開催されます。

当日は会場である卸売市場の仲卸業者も営業しますので、お買い物をお楽しみいただけます。

駐車場は、成田市場または臨時駐車場「リッチーブラザーズ(〒287-0242 成田市多良貝 245-2771)」。

シャトルバス2台による輸送となります。

※雨天時は、イベント内容が変更または一部中止となることがございます。

【日 時】11月8日(土)・9日(日) 8時～14時

【場 所】成田市公設地方卸売市場(成田市天神峰80番地1)

【お問合せ先】成田市役所 経済部 商工振興企業立地課 TEL 0476-20-1622

成田山門前町を行く～その⑦

先月号では、成田の食の名物、うなぎについてご案内をいたしました。

今月号は、お土産について！成田のお土産品として名高い和菓子と言え、羊羹。上品な甘さと滑らかな口当たりの羊羹は見た目も美しく、おもてなしにぴったりです。

明治・大正時代の文豪 夏目漱石も『草枕』の作中において、「玉と蠟石の雑種のよう(どう見ても一個の美術品だ)」と羊羹の美しさを表現しています。

成田には、この羊羹をはじめとする和菓子を扱う店が多数軒を連ねているのです。そして、羊羹の中でも人気のある栗羊羹は、成田が発祥の地なのです。

米屋創業者の諸岡長蔵氏が成田山新勝寺の精進料理「栗羊羹」からヒントを得て、小豆と砂糖、下総台地の芝栗を入れて造り、販売を始めたのが、「栗羊羹」のルーツだと

言われています。

辛党の方におススメなのはお漬物。多くの方が成田のお土産として、漬物を買って帰ります。中でも、くりぬいた瓜の中にシソ巻き青とうがらしを詰めて、醤油とみりんで漬け込んだ「鉄砲漬」が人気です。瓜を砲筒、中身を弾丸にみたててこの名前がつけました。

羊羹と同様に、成田山の精進料理の一つを、町の人が工夫改良したものです。羊羹が成田で売られる前から、鉄砲漬は市内の旅館や食事処などで出されていました。

成田詣が盛んになった頃、旅館の泊り客に出されていた鉄砲漬の評判が非常に良くこれをお持ち帰りのお土産用にしたいのが始まりと言われています。ピリッと辛い鉄砲漬は、数ある成田の漬物店ごとに、味や中身の組み合わせに工夫が凝らされていて、どの味を選ぶかは皆様のお好み次第！お味見をしながら表参道を散策するのも通の楽しみ方のひとつと言えます。

漬物のおいしい食べ方は、何と言っても炊きたてのホカホカご飯に乗せて食べる！これが一番でしょう。またはお酒のおつまみとして食べるのもオススメです。ご年配の方ですと、漬物が硬くて食べにくいという方がいらっしゃるかもしれません。そういう時は、細かく刻めば比較的負担なくお召し上がりいただけます。

うなぎの付け合せに最適なのが、奈良漬です。酒粕に漬け込んだ、芳しい香り漂う奈良漬は、うなぎのようにしっかりした味のお料理の合間に食すと、口の中をさっぱりさせてくれることでしょう。(次回に続く)

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

