

16 特集
房総、イルカとクジラの暮らす海へ

18 房総、イルカに会いに行く
25 イルカ型魚群探知機の開発に挑む。

26 南房総、海辺の観察会へようこそ
32 深海の鯨骨から見える生物の進化
34 安房勝山、鯨紀行

2 いまどこを走っている？
それでも空は青い。萩原 浩

5 特別企画
見る、歩く。
世界に誇る富士の旅

14 JR EAST INFORMATION

40 旅市
八戸の昭和浪漫横丁と三陸久慈めぐり

43 湯守のいる湯
「松川温泉」<岩手県>

44 明日をつくる底力
浦戸諸島の「のり井キッチンカープロジェクト」<宮城県>

46 居酒屋を旅する 太田和彦
御宿「舟勝」の漁師料理、酔なめろう

49 みつけた！ご当地スイーツ
楽花生最中<千葉県>

51 いいコト、駅から
「館山駅」

54 JR東日本路線図

56 お知らせ・次号予告

(表紙イラスト/ミヤタジロウ)

「トランヴェール」はフランス語で「緑の列車」という意味です。

木更津名物「漁り」弁当

千葉駅ほか

「ぜいたく」な光景だ。見渡す限り、アサリ、アサリ、アサリ。アサリ。アサリ。惜しげもなく、重なるように、これでもかというほど、アサリが敷き詰められている。「ぜいたく」というのは、何も、ウニやイクラ、ブランド牛が使われているとか、有名料亭の一品だけを指して、そう言うのではないのだぞ！と、アサリたちが声をそろえて訴えているようでもある。

一粒つまんで口に含めば、頭の中にサワサワと波が押し寄せ、豊かな菌触りとともに、生姜の風味を運んで来た。つまんでも、つまんでも、まだまだアサリ。さながら潮干狩りだ。

もちろん他のおかずもゴロっとした浜育ちらしい姿でがんばっている。ガツンとした菌応えの「マグロの照り焼き」に、サクサクの「イワシの蓮根挟み揚げ」。さらに「菜の花のお浸し」「筍と人参の煮物」と続く。

最後に、隠れてしまっただけあって、これがまたいい風味なのだ！炊いたというだけあって、これがまたいい風味なのだ！



木更津名物「漁り」弁当

生姜を利かせて煮たアサリと、だし汁で炊いたごはんが主役の駅弁。

- 内容/アサリ、イワシの蓮根挟み揚げ、マグロの照り焼き、きんぴらごぼう、菜の花のお浸し、筍と人参の煮物、茶飯、香の物
- 販売場所/千葉駅にある弁当売店、東京駅「駅弁屋 祭」、内房線木更津駅西口およびホーム売店、特急「しおさい」号の一部列車
- 価格/1,000円
- 問い合わせ/万葉軒
- ☎043・224・0666 受付時間9:00~17:00
- ※都合により内容が変わることがございます。

Information

(株)日本レストランエンタプライズでは、新幹線のオリジナルグッズや東日本各地のお土産品などを新幹線車内で販売しています。車内での求めにはSuicaがご利用いただけます。

