

# 미치노에키 (길 역) 쇼핑하기

## 직판매장 센자이치 시장

집 근처 뒷밭에서 가정용으로 재배하던 다양한 종류의 야채 (이것을 센자 (千葉) 라고 함) 를 판매해 보자! 란 발상이 '센자이치 (千葉市) 시장' 명칭의 유래입니다. 자연의 축복을 듬뿍 받고 성장한 신선한 제철 야채와 아리아케 바다의 맛있는 어패류 등이 풍부하게 거래되고 있어, 친환경적인 재배 방법을 추진하면서도 맛있고 건강에 좋은 상품을 판매한다는 것을 자랑으로 삼고 있는 직판매장입니다. 계절마다 산과 바다에서 나는 제철 먹거리 모두를 추천할 수 있습니다.



【주소】 가시마시 오야자 오토나리 고 4427-6 【전화】 0954-63-1768

## 가닷고 하우스

센자이치 시장에 인접한 '가닷고 하우스'에서는 제철 구이를 맛보실 수 있습니다. 4월~10월에는 가시마 지역의 산과 바다에서 나는 풍요로운 제철 특산 식재료를 충분히 사용한 바베큐를, 11월 중순~3월 상순에는 막 단 굴을 그자리에서 바로 호탕하게 구워 드실 수 있습니다.

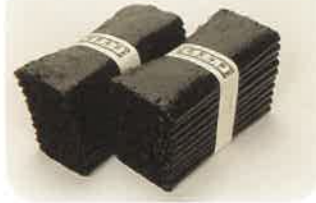


## 나나우라 굴

미치노에키 (길 역) 가시마가 있는 나나우라 지역은 굴농장이 넓게 분포해 있는 곳입니다. 아리아케 바다의 부드러운 바닷 바람을 맞고 자란 나나우라 굴은 달고 과즙이 풍부한 것이 특징입니다. 미치노에키 (길 역) 가시마에서 시기에 맞춰 제철 굴을 판매하고 있으니, 시식을 하시면서 취향에 맞는 품종을 구입하시면 됩니다.

## 아리아케 김

아리아케 바다의 간만의 차를 이용해서 만드는 아리아케 김은 달콤하면서도 입안에서 녹는 식감이 좋아 최상의 맛으로 그 명성이 전국에 알려져 있습니다. 다양한 종류의 김을 취급하고 있습니다.



## 무쓰고로 간로니 (짱둥어 생선조림 요리)

무쓰고로 (짱둥어)는 일본에서는 아리아케 바다와 야쓰시로 바다 일부 지역에서밖에 서식하지 않는 희귀한 생선입니다. 그 아리아케 바다에서 잡은 무쓰고로를 꼬치구이로 만든 후, 긴 시간을 들여 만든 간로니 (생선조림 요리)는, 풍부한 맛을 자랑하는 일품 요리입니다.

## 김 드레싱

센자이치 시장에 위치한 무쓰고로 공방에서 직접 만든 드레싱입니다. 100% 아리아케 바다에서 난 첫 수확 김과 등자 (유자과) 과즙을 섞어 만든 오리지널 상품입니다.



# 미치노에키 (길 역) 체험하기

## 갯벌 체험

아리아케 바다의 가장 큰 특징은 밀물 썰물의 간만이 크다는 것과 느리게 펼쳐지는 광대한 갯벌입니다. 조수 간만의 차이는 아리아케 바다 안으로 들어갈 수록 커지며 5미터~6미터까지 벌어지는데, 이것은 일본 최대 규모입니다. 조차가 가장 큰 대조 (大瀬) 시기의 썰물 때에는 약 188k 리에 달하는 갯벌이 출현합니다. 갯벌이란 바닷물이 썰물로 빠진 뒤 나타나는 바닷 속의 진흙 땅을 말합니다. 이 지역에서는 갯벌을 간략하게 '가타'라 부르고, 미치노에키 (길 역) 가시마에서는 이 '가타'를 이용한 다채로운 어뮤즈먼트 (놀이)를 체험할 수 있습니다.



**미니가타린픽**  
'가시마가타린픽'에서 실제로 겨루어지는 경기 3종목을 작은 운동회 방식 (미니가타)으로 만들어 클래스 별, 개인 별로 도전할 수 있게 한 메뉴입니다.



**무쓰카케 체험**  
'무쓰카케'란 썰물 때 갯벌 위에서 활동하는 무쓰고로 (짱둥어)를 바늘을 늘어뜨려 잡는 전통적인 고기잡이 방식으로, 전통적 어획법에 도전해 볼 수 있는 메뉴입니다.



**갯벌 체험**  
개인·가족·소그룹 대상의 인기 메뉴로 갯벌을 즐기는 법을 레슨한 후에는 자유롭게 아리아케 바다의 갯벌을 만끽하실 수 있습니다.



**스보카키 체험**  
아리아케 바다에서 무쓰고로 (짱둥어) 다음으로 유명한 생선인 '와라스보 (범장어 망둥이)'를 '스보카키'라는 도구를 써서 잡는 어획법. 스보카키로 고기 잡는 법을 체험해 볼 수 있는 메뉴입니다.

## 히젠하마슈쿠 (사카구라 도리)

에도시대에서 쇼와 (昭和) 시대까지 술과 간장 등의 양조업을 중심으로 발전한 지역입니다. 현재는 후쿠치요 양조장, 미스타케 양조장, 미네마스 양조장의 세 양조장이 주축을 이어가고 있고, 통상 '사카구라 도오리 (양조장 길)'라 불립니다. 무료 술 시음회 및 구입, 양조장 디저트, 양조장 견학 등이 인기가 있어 국내외에서 관광객이 찾아오는 곳입니다. 또 옛스러운 하얀벽 건물이 아름다워 사진 촬영 스팟으로도 유명합니다.



## 가시마 사카구라 (양조장) 투어리즘

가시마시는 다라다케 산맥에서부터 풍부하게 나오는 맛있는 지하수를 원천으로 하는 풍요로운 쌀경작지역기에 에도시대부터 술을 빚어 왔습니다. 지금도 양조를 계속하는 사카구라 (양조장)가 시내에 여섯 군데 있으며, 무료 순환 버스 및 도보로 사카구라 투어가 가능합니다.

【개최 기간】 2020년 3월 28일 (토) ~ 29일 (일)  
【개최 시간】 10:00 ~ 17:00  
【HP】 <http://sakagura-tourism.com/main>



## 히젠하마슈쿠 (초가집 거리)

하마가와 강 오른쪽 물가를 따라 펼쳐지는 마을로 에도 시대 부터 상인과 벵사람, 대장장이, 목수 등이 생활했던 곳입니다. 좁은 골목을 따라 가야부키 (갈대 지붕) 민가 등이 밀집해 있습니다. 일본의 주요 전통적 건축을 보존 지구 (Important Preservation Districts for Groups of Traditional Buildings)로 선정되었습니다. 【주소】 가시마시 하마마치 【전화】 0954-69-8004 (NPO 법인 히젠하마슈쿠 미즈모치노카이 (물과 마을의 모임))

## 아사히가오카 공원

사가현 삼대 벚꽃 명소 중의 하나로 알려진 현대 제일의 벚꽃 명소입니다. 공원으로 통하는 벚꽃 가로수길은 '꽃 터널'이라 불리며, 큐슈에서 처음으로 야간 벚꽃 라이트업이 실시된 곳입니다. 【주소】 가시마시 오야자 다카스하라 462 부근 【전화】 0954-63-3412 (가시마시 상공관광과)



## 히젠유도쿠 온천 다카라노유

온천질은 순수온천 (저장성 알카리성 온천)으로 대욕조탕 및 암반으로 된 노천온천을 비롯해 우타세유 (폭포처럼 물이 떨어지는 폭포탕)와 사우나 (원적외선·증기), 원천욕, 전기욕, 에스테 바스 등 전부 13 종류의 목욕탕과 사우나를 즐기실 수 있습니다.



【주소】 가시마시 오야자 노도미분야자 지보 3114 -- 5 【영업시간】 10:00 ~ 23:00 (입욕 접수 22:30 까지) 【정기휴일】 임시휴일 【전화】 0954-62-2815

# 가시마시의 볼거리

## 유토쿠이나리진자 신사

고토의 후시미이나리진자 신사, 이바라키의 가시마이나리진자 신사와 함께 '일본 삼대 이나리'로 꼽히는 신사입니다. 경내는 로온 문과 가구라엔 전, 본당 등으로 구성되어 있어 호화롭고 화려한 외관 때문에 '진제이 닛코 (큐슈의 닛코도쇼구 궁)'라 일컬어 집니다.

본전 앞에는 붉은색으로 된 도리이 (신사의 문)가 안쪽 원내를 향해 연이어 세워져 있고, 안쪽 원내에서는 아리아케 바다까지를 한눈에 조망할 수 있는 절경이 펼쳐집니다. 사계절이 굉장히 풍부한 신사로 봄에는 경내를 화려한 벚꽃이, 가을에는 단풍과 은행이 울든입니다. 신사 바깥 정원인 히가시야마 공원은 시내에서도 손꼽히는 꽃의 명소로, 한눈에 들어오는 오만송이 정도의 철쭉을 비롯해 벚꽃, 코스모스, 유채꽃이 아름다운 장소로 유명합니다.



【주소】 가시마시 후루에다 오쓰 1855 【전화】 0954-62-2151

## 유토쿠이나리진자 신사 문앞 상점가

유토쿠이나리진자 신사 경내로 이어지는 참배길 양옆에 있는 상점가. 약 400m 길가에 지역 특산물 및 식사할 곳 등 30군데 이상의 상점들이 모여져 있습니다. 가장 인기가 있는 특산물은 '이나리 양갱'입니다. 【주소】 가시마시 후루에다 고 1686 【전화】 080-1532-3240



## ハンゲル

# 미치노에키(길 역) 가시마

## 주변 관광 가이드 맵



## 미치노에키 (길 역) 가시마에 대해 알려 주세요!



아리아케 바다 갯벌을 한눈에 볼 수 있는 직판매장인 '센자이치 (千葉市) 시장'에서는 지역 야채나 아리아케 바다의 어패류, 가시마시 지역 특산물 등을 판매하고 있습니다. 썰물 때에는 갯벌 근처에서 무쓰고로 (짱둥어) 등 희귀한 생물을 관찰할 수 있을 뿐만 아니라, 직접 갯벌을 즐길 수 있는 '갯벌 체험'이나 '다나지부' 및 '무쓰카케'라고 하는 아리아케 바다의 전통적인 고기잡이 방법도 체험할 수 있습니다. 탈의실과 온천샤워 시설도 완비.

## 자동차로의 이동 시간

