

港町・銚子をもっと楽しむ

銚子にはたくさんのお見どころや発見があります。歴史を感じながらゆっくりと歩くのも、港町の風を感じながらドライブするのも、銚子の楽しみ方です。きっとあなたにしか発見できない銚子を見つけられるはずです。

詳しい町歩きスポットを知りたい方は

銚子を
歩く・知る・楽しむ
「銚子時間」ホームページ



銚子のお見どころ、観光、
グルメ等、もっと詳しく
銚子を知りたい！！



北総四都市江戸紀行を
もっと詳しく知りたい！



「日本遺産」 北総四都市江戸紀行 をもっと楽しむ

北総四都市には、様々なお見どころやグルメ、発見が各地域に
点在しています。それらを巡ることは、江戸への
タイムスリップを体感することなのかもしれません。

銚子への交通アクセス



お車の場合

銚子連絡道路の横芝光 IC から R126 号のご利用、
もしくは東関東自動車道・佐原香取 IC から R356、
または潮来 IC から R124 で銚子方面へ

電車の場合

東京方面からは、東京駅総武本線ホームから出る
特急「しおさい」利用が便利！
犬吠増へは、銚子電鉄に乗り換え犬吠駅下車

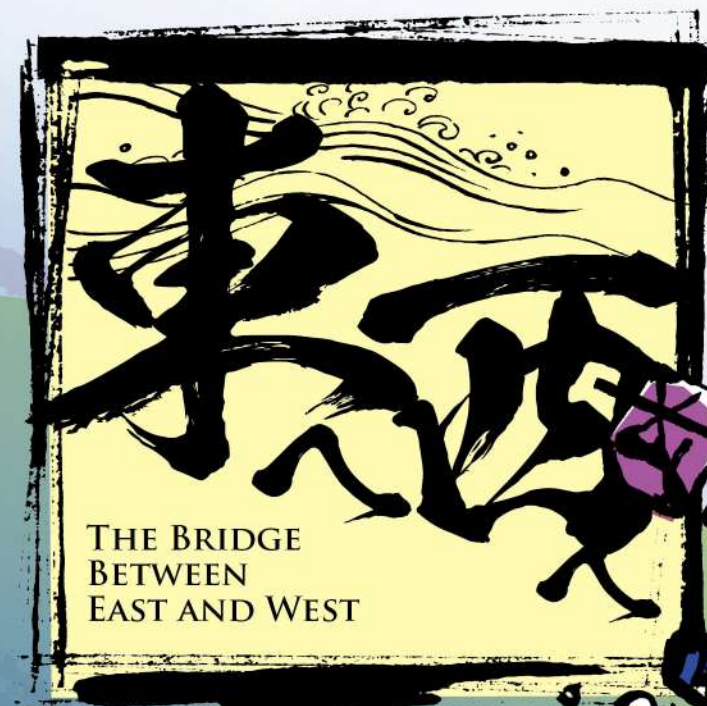
高速バスの場合

バスターミナル東京八重洲から
犬吠増まで約 2 時間 40 分
【運行会社】
千葉交通 ☎0479-22-8486
京成バス ☎03-3691-0935

銚子市日本遺産活用実行委員会・銚子資産活用協議会

千葉県銚子市八木町 1777-1
事務局／銚子市教育委員会 社会教育課 文化財・ジオパーク室
TEL：0479(21)6662

北総四都市江戸紀行 港町・銚子



東へ、西へ。
江戸と北総を巡る歴史紀行は
人々の文化と暮らしをつなぐ
ものがたりを紡ぎました。

江戸へ続く街道と利根川 2つの道が江戸と北総の 発展を支えました

その昔、江戸と北総は佐倉道（成田街道）と利根川水運という 2 つの道でつながりました。
この道により、江戸の影響を受けながら、城下町の佐倉、門前町の成田、商家町の佐原、
港町の銚子という、それぞれに特色ある独自の地域へ発展を遂げました。
そして今なお、この地域には江戸の風情を感じる町並みが残っています。

利根は東へ

利根川は東京湾に注いでいました。
利根川の洪水から江戸を守ること、新田の開発や、
東北からの物資を江戸まで運ぶ水運を開くことなどを目的に
徳川家康は 60 年の歳月をかけて利根川の流路を
銚子までの流路に変える一大土木工事を行いました。
その結果、利根川は人・モノ・物資を運ぶ川の道として
江戸と北総の発展に大きな役割を果たしました。





銚子の豪農田中玄藩は西宮の豪商から醤油の製造法を学び、醤油醸造を始めたと言われています。江戸の食文化を支えたと言われるほど江戸っ子の好みにあった濃口の醤油を作り出し、「醤油の町」となりました。今でも変わらず、モノづくりの技と心意気を受け継ぎ、未来へ向け発展し続けています。



利根の東遷は 人と物資を運び 都市を発展させ 文化を醸成しました

利根川により江戸と銚子がつながり、人と物資の流れは大きく変わりました。南北から集まった物資、銚子で水揚げされた魚や干鰯が、商家を通して江戸へ運ばれました。利根川を東へ、西へ。その往来が江戸の学問や文化を銚子へ運び、都市として発展していきました。江戸(東京)と銚子のつながりは、未来へ向けた新しいフェーズを迎えようとしています。

醤油づくり四百年。伝承の技とともに
今もその歴史を大切に紡いでいます

四方に繋がる銚子の交流は、日本有数の産業と景勝を育みました。

海から銚子へ、 銚子から江戸へ、 そして未来へ



2つの海流と利根の水流が交わる 銚子沖は豊かな漁場を 育み続けています

江戸時代、豊かな漁場を求めて、遠く紀州方面から漁師たちが集まるようになりました。新鮮な魚を江戸へ送るとともに、大量のイワシは貴重な肥料(干鰯)に加工し、江戸を通じて西国へ。ここに、漁業と水産加工の町の礎が築かれ、日本有数の漁港として発展を続け、未来へその資産を受け継ごうとしています。



利根川を下ってやってきた多くの旅人のお目当ては、大地と海(荒波)がせめぎ合い生み出された海岸周りの景観。自然との邂逅を感じさせ、今も昔も「銚子磯めぐり」として楽しまれています。江戸の人々も、今の私たちも、未来の人々も、時代を超えて雄大な自然の力に触れるとき、同じ時間を共有するのかもしれない。



岩と波がせめぎ合う
大洋に洗われた景観は
今も昔も旅人を
魅了し続けています

東廻海運の湊であった銚子は、東北から米をはじめ、多くの物資が集まる物流基地としての役割を担ってきました。物資は銚子湊で高瀬船に載せ換えられ利根川水運で江戸まで運ばれました。



親潮



港町
銚子

黒潮



紀州や西宮などの関西方面から
黒潮にのって
新しい漁法や醤油醸造が
伝えられました。

