

Good is Good!!

株式会社グッドイズグッド 庄司 文平

前に勤めていた会社をやめて生まれ育った茅ヶ崎で何か事業をしたいな、と思っていた時に沖縄へ行ったんですね。そしたらMADE IN JAPANのビーチサンダルが安く売っていて、そういえば茅ヶ崎にビーチサンダル屋ってないな、と思ったのがきっかけで開業を決めました。その際出会ったのが漁業関係者御用達の「ギョサン」。滑りにくく、ソールも分厚くて履き心地が良く、昔から愛用されていたんですね。ただ、当時はあまりかっこいい色がなかった(笑)。それでかっこいい色で作ろうと湘南らしいブルー系の色をメーカーに問い合わせてみたんですけどなかなかいい色がない。ならばオリジナルカラーを作ってしまったおうと思って、工場と何度も色のサンプルのやり取りをして「湘南ネイビー」カラーを作りあげました。

茅ヶ崎らしい色で、Tシャツジーパンに合うビーチサンダルに仕上がりました。発売して3年ほど経った最近では街中でも履いている人を結構見かけるようになってきてとても嬉しいですね。

茅ヶ崎ってところはおしゃれすぎなくて、いい意味で田舎臭いというか昭和っぽいというか、ちよつとださいけどそこがいい。昔から住んでいらっしやる方々のビーチサンダルの履き方がかっこいいんです。新しく茅ヶ崎に住む人も増えてきて、おしゃれなモノが増えてますけど、やっぱり昔からあるモノも良いし、それを進化させて良いモノを作っていきたいですね。



ギョサン湘南ネイビー

ビーチ・漁港もある茅ヶ崎人のマストアイテムをオリジナルカラー湘南ネイビーで。



パンに親しむ、パンを楽しむ

茅ヶ崎パン祭り実行委員会 宮川 哲雄

私はパン、特にクリームパンが好きですけれど、パン屋ではないので、実行委員会に入るにあたってパンについてたくさん勉強しました。そんな私がこの度委員長を仰せつかることに。過去2回の開催では多くの方に会場いただき行列ができる大盛況ぶり。チョイス茅ヶ崎にも認定していただきました。前委員長の思いを引き継いで、実行委員メンバーやボランティアの方々と、これからもみなさんに喜んでもらえるパンのイベントにしていきたいと思っています。

茅ヶ崎ってパン屋さんがとっても多いですよ。しかもみなさんこだわりを持ってらっしゃって個性的なパンが多いんです。また新しいイベントということもあつてか、出店者さんを集めるのは非常に苦労していますが、目指すは大岡越前祭、湘南祭、浜降祭、花火大会にも匹敵する「茅ヶ崎5大イベント」となることです。

ジョギングをしていると、すれ違いざまにまちの至る所で「こんにちは」って知らない人からもよく声を掛けられます。平和なまちですよ、茅ヶ崎って。

パンの魅力をこれからも発信して、平和なこのまちをもっとたくさんの方々の笑顔で溢れるまちにしたいですね。



茅ヶ崎パン祭り

「パンに親しむ」「パンを楽しむ」ことを目的とした茅ヶ崎発のパン祭り。



とにかくやんべえよから生まれる賜物

欣ずし 小又学

開発したいなど思ったのは6年前、寿司屋の知識と経験から何かできないかと思い、とにかくやんべえよとアンチヨビの試作を始めたんですよ。その過程でできるのが魚醬で、こっちの方が面白いかもと思って急遽方向転換！パッケージ、資金計画など様々な人の助言を受け誕生したのが魚醬「茅ヶ崎ナンプラーえぼしの雫」。

商品が誕生してからは、パン屋さんとのコラボ商品など、異業種の方々によつてさらに活躍できているんだ。魚醬の材料は、傷物や規格外など売れないもの、獲れすぎた魚を使用して、今では漁業者から「こんなのあるけど魚醬に使える？」とか、「今日はこれが入ったから持っていくよ」など連絡が入るように。お互い世話になっているから、その人と人とのつながりで成り立っているんだなあって実感させられるんだよね。まさに情けは人の為ならず。

人とのつながりが自分の前向きな気を起こしてくれる。そんな「ひと」と、「まち」が茅ヶ崎なんだよな。前向きな気持ちで目指すはフードロスゼロ！製造過程で出る産物をアンチヨビペーストに利用し、さらに残った骨と身を何かに使えないか模索中……。こんな「ひと」、「まち」だからきつとできると思うてるよ。



茅ヶ崎ナンプラー
えぼしの雫

相模湾で獲れる季節の地魚で作った茅ヶ崎オリジナルの魚醬。和洋問わず相性◎。



生きる「風土愛」になりたいな

有限会社湘南ちがき屋 十大 高橋 十大

昔は茅ヶ崎土産って言うとなたみ鯛くらいしかなくて、それ以外の茅ヶ崎土産っていうのを常々考えていたんだよね。そこで考えたのがしらすせんべい。

しらすせんべいを作ることを前提にまずは「湘南名物江の島タコせんべい」を打ち出して、ある程度広まったら湘南名物から茅ヶ崎名物にシフトしていくっていう戦略だったんだ。しらすの臭みをどうやって抜くかはかなり苦労したけどね。

しらす好きのせいかわからないけど、茅ヶ崎の人はどこか「どんくささ」を愛してるよね。茅ヶ崎の悪いところって言うと、みんなバシバシ出してくるの。Tシャツ、短パン、ビーサンで自転車に乗ってふらふら走る、とか。皮肉とか照れもあつて悪く言うんだけど、実は一番誇ってることを言う習性、これこそが茅ヶ崎だと俺は思ってる。

飲み屋に行けばいろんなヒントが転がってるんだよね。茅ヶ崎の人は頭が柔らかいからさ。わざわざ茅ヶ崎まで飲みに来るコアな茅ヶ崎ファンも結構いてさ、そういう人とか、引越してきた人とも飲み交わしながら、それぞれの立場でしらすを、そして茅ヶ崎を光らせていきたいな。

何かあやふやだけど、すげえ

可能性を感じているんだよね、このまちに。



茅ヶ崎しらすせんべい

一度食べたらやめられない。
めんたいこ風味でお茶にも
お酒にもぴったり。



キッチンとうまい！

サイバーストロム株式会社 マイケル・A・フオーリン

日本に来てから、着物の友禅染職人やITの仕事も経験して、6年前に茅ヶ崎に移住しました。この茅ヶ崎では友人の協力もあつて無農薬で野菜を作ったりしていたんだよね。オレの胡椒ができたきっかけは、ホント偶然だね。当時流行りで我が家では塩レモンを漬けていたんだけど、近所のカフェに行ったら、塩レモンの他に塩オレンジを飲み物に入れていて。僕は料理がもともと好きで、ソースとかの調味料をよく作っていたから、塩レモンと塩オレンジを一緒に食べたらおいしいかもと、ひらめいたんだ。ミキサーで混ぜたり、畑で作った鷹の爪を、パウダーにして混ぜたらどうかとか、いろいろ試行錯誤したよ。これにどんな名前前をつけようかなって考えていた時に、「胡椒にしたら？」と言われたんだよね。もともとは胡椒入ってなかったんだけど、胡椒も好きだから黒胡椒を入れてみたら、「おっこれはおいしいー！」と思つてね。最後に黒胡椒がピリツとして口の中でいろんな遊びをするんですよ。こうやって完成したのが今の「オレの胡椒」なんです。

茅ヶ崎の人つて、もうファミリィだよな。僕は人がすごく大好きで、近所の人もすごく親切にしてくれる事も多くて仲良し。生まれ育つたリパブルと、海も緑もある所が似てるかなあ。

「オレの胡椒」は、湘南で生まれた味だから、湘南でまず広めていきたいな。たくさんの人に食べてもらいたいな。



キッチンうまいける
「オレの胡椒」

無農薬で育てた湘南産オレンジとレモンの実と皮をすべて使って、塩漬けにしたオリジナル無添加調味料です。



さて、その次は…

茅ヶ崎ナベヤ苗園 鍋谷 隆之

農業はやった分だけ結果が出る仕事。そんな仕事に憧れて、いちご農家を始めたんです。

茅ヶ崎は温暖で海風が吹くから、冬は寒くなりすぎず、夏は暑くなりすぎないため、いちごが育つ環境に適しているんじゃないかなと思います。そして茅ヶ崎の人つて地元意識が高いですよ。仲間になるととことんよくしてくれる。

いちごは育てるのに13か月。5月に育苗すると、翌年6月に収穫するんです。ということは、収穫前には翌年分の育苗がスタートするから休める期間って実はなくて…。でもやった分だけ結果がでるからやる気になれるんです。

当園はいちご狩り、摘み取りに重きをおいて、その心は「体験することに意義がある」こと。料理でも自分で作ったものつて他のものよりおいしく感じますよね？それと一緒に、自分で選んで摘んだものを食べるのが一番おいしい食べ方だと思っんです。しかもここなら完熟！完熟はそこでしか味わうことができないから、これ以上の贅沢はないかなあって。

現状に満足せず、これからもいちごという軸はぶらさずに新しいものに挑戦して、いずれは店舗、加工場

だったり総合プロデュースをやりたいと思います。去年はナイトいちご狩りなんて取り組みをやつてみたり、キッチンカーも準備してみました！

さて、その次は…！



完熟いちごの摘み取り体験

茅ヶ崎の太陽を浴びて育ったいちご。5種類以上のいちごが選べます。



人生のストーリーに寄り添うアイスを

株式会社プレンティーズ 長谷川 裕

ブランド力もある格好いいイメージだった茅ヶ崎を、お店を出す場所として選んだけど、みんな人懐っこい感じで、自分からいけば受け入れてくれるね。茅ヶ崎の祭りは何れも市民が集まるし、民度が高いんだね。

認定品目の生チョコスペシャルアイスは、生チョコの生みの親の市内事業者に協力してもらって、生チョコのしっとり感とほろほろ感を味わえたらいいなと思って作ったんだ。

アイスクリーム屋をやってきて大変だったことは…ないな(笑)。いかにおいしいものをどれだけ多くの人に食べてもらえるか。それだけでいいんです！アイスは1歳からおじいちゃんおばあちゃんまで食べることができ。小さい頃に食べたおいしいお菓子って大人になっても忘れないでしょう。アイスって人生すべての時間に関われる、そんな素敵な食べ物なんです。だから、あそこのアイス懐かしいなあ、食べに帰ろう、そう思えるお店にしていきたいな。

今は長年の夢だった「茅ヶ崎の牛乳だけを使ったアイス」を計画中。できたらたまに牛を店頭に関連させてきたり、ふれあいなんかもできたらもつといいよね。これぞ茅ヶ崎！という商品を作りたいな。



生チョコスペシャルアイス

全て店舗で製造しているメイドイン茅ヶ崎。1度に3種のチョコが味わえる逸品。



妥協しない。パティシエの技

パティスリーマカロナーージュ 羽野 貴明

当店はマカロンを一番のおすすめ商品であるスィヤリテとしたパティスリーです。パティシエとして帝国ホテルで7年、その中で4年程マカロンの担当をして技術を培ってまいりました。生地を焼き上げて、クリームや生チョコをサンドし完成させてすぐの状態では、実はあまり美味しくないんです。当店のマカロンは一度冷凍して、生地とクリームを一体化させて、その後お客様自身で冷蔵庫にて解凍して頂くと一番美味しい状態になり、“完熟”したマカロンに仕上がります。夏場などは解凍時間を短くして、マカロンアイスとしてもお召し上がりいただけますし、お好みに応じてお客様に仕上げていただくマカロンです。

季節によって変わる温度や湿度、素材に応じて生地の配合を変え、また生地を練る時間も培ってきた経験と感覚で調整しています。このマカロンを作る中で一番重要な工程が、マカロナーージュというマカロン生地を練る作業で当店の名前の由来にもなっています。マカロナーージュはお店によって全然違うため、作り手が違うと同じ仕上がりにはならないんです。当店のマカロンは味はもちろん、見た目の完成度にも自信があります。

五感で美味しさを感じていただきたく心を込めて丁寧に作っております。完熟茅ヶ崎マカロンを通じて、たくさんのお客様を笑顔にしていきたいです。



完熟茅ヶ崎マカロン

帝国ホテルで学び独自の製法で考案した絶品のマカロンです。



アロハス・ピリッツ

一般社団法人茅ヶ崎市観光協会 新谷 雅之

ノーネクタイの動きが始まった時に、ただそれだけじゃ面白くないなあって。茅ヶ崎って年配の方がおしゃべりにアロハシャツを着てたんで、どうせならアロハシャツにしちゃおうと。取材に来た記者の人にどうかなって聞いたら、「茅ヶ崎だからアロハシャツでびったりじゃないですか」って。いけると確信しました。それで、商工会議所のアロハ実行委員会でアロハシャツの推進運動を始めたら、「茅ヶ崎アロハってどこで買えるの？」って何度か聞かれて。じゃあ作っちゃおうと。私自身アロハシャツを着たことがなかったし、ガラ悪い、とか派手なイメージしか持ってなくて。たくさん勉強しました。何度かハワイに行つて。半分遊びですけど(笑)。アロハシャツの歴史、現地の人に着回し、日本の気候に合う素材まで。完成品が出来るまでは失敗もたくさんあります。茅ヶ崎アロハの第1号は、ハワイのお店で見て、茅ヶ崎ならこういうビジネスアロハだなんて決めました。茅ヶ崎の鳥、花、木そして烏帽子岩の4つをセット。それからは地元のお店に協力してもらつて和柄の赤とんぼアロハだったり、野口聡一さんにちなんでスペースシャトルアロハだったり。

私はやっぱり茅ヶ崎は人だと思っんですよ、明るいし。人懐っこい。

茅ヶ崎プライドを持った、アロハス・ピリッツに溢れるまち、そんなまちになったらいいですね。



アロハシャツCHIGASAKI

ホノルル&茅ヶ崎に共通するフラ、ウクレレなどを取り入れたデザイン。

店舗情報

①	湘南名物茅ヶ崎メンチ	レストランなんどき牧場	今宿1024	0467-83-2775
②	おいしい農園のミニトマト	おいしい農園	萩園1660	090-3692-7530
③	スモークベーコン チーズバーガー	SUBURBAN GRILL	香川4-49-18	0467-67-9697
④	自分だけの オリジナルサンダル手彫り体験	BEBETアートサンダル工房	甘沼890-2 マックスエスE	080-7531-7303
⑤	茅ヶ崎サーフサンド	レプラコーン。	甘沼626-2	0467-26-6662
⑥	茅ヶ崎「海の和」食パン	Breadstudio mog	高田2-3-6	0467-38-8844
⑦	茅ヶ崎プリン	(有) クライミング	幸町22-26 横尾ビル	050-5243-1077
⑧	茅ヶ崎産湘南 活しらすの浜漬け ここは、茅ヶ崎!	(株) 魚卓	東海岸北2-1-56	0467-81-4066
⑨	サザンサブレ	エトアール洋菓子店	共恵1-7-17	0467-87-1871
⑩	SUPフィッシング 体験スクール	Hosoi Surf & Sports	東海岸南1-10-3	090-7359-2855
⑪	茅ヶ崎海辺の朝市	茅ヶ崎海辺の朝市会	茅ヶ崎公園野球場 東側駐車場付近	090-3692-7530
⑫	ギョサン湘南ネイビー	(株) グッドイズグッド	中海岸2-1-44	0467-81-5239
⑬	茅ヶ崎パン祭り	茅ヶ崎パン祭り実行委員会	茅ヶ崎中央公園	http://chigapan.com/
⑭	茅ヶ崎ナンブラー えぼしの雫	欣ずし	南湖2-3-12	0467-82-7884
⑮	茅ヶ崎しらすせんべい	(有) 湘南ちがさき屋十大	浜見平17-11	0467-26-0565
⑯	キッチンうまいける 「オレの胡椒」	サイバーストロム (株)	柳島海岸1280-57	090-2727-1866
⑰	完熟いちごの摘み取り体験	茅ヶ崎ナベヤ苺園	柳島2214	080-3729-0616
⑱	生チョコスペシャルアイス	(株) プレンティーズ	東海岸北1-7-28	0467-88-0013
⑲	完熟茅ヶ崎マカロン	パティスリーマカロナージュ	共恵1-10-16	0467-91-4371
⑳	アロハシャツCHIGASAKI	(一社) 茅ヶ崎市観光協会	茅ヶ崎1-2-53	0467-84-0377

丸わかりMAP

再発見、茅ヶ崎



● 飲食

● 雑貨・体験
イベント



CHIGASAKI LOCAL TOURISM

時期をずらして、
密を避けて、
少人数で楽しむ。
そんな新たなまちなか観光を
ご紹介します。

茅ヶ崎でローカルな旅を。



第1弾 市内南部

ちがさき観光親善大使DJハギーさんが、レンタサイクルを利用してまちなか観光の楽しみ方をご紹介します！



第2弾 市内北部

DJ・ハギーさんと8代目スマイルちがさきが、「歴史」、「自然」、「体験」、「食事」の魅力をテーマに、おすすめするスポットをご紹介します！



茅ヶ崎市経済部
産業振興課

公式HPからダウンロード→





茅ヶ崎ライフスタイルWebマガジン

#ちがすき

CHIGASUKI

LIFE 「ちがすき」は「ちがさが好き」、「ちがさきをもっと好きに」という想いを込めた造語です。

茅ヶ崎をより楽しみ、もっと好きになるWebマガジンとして、住人インタビューをはじめ、イベント・子育て・観光情報など、さまざまな茅ヶ崎の魅力を発信しています。



#ちがすき
Webページ



シティプロモーション
Instagram

発行／編集 茅ヶ崎市産業振興課 2021年9月



公式HP



産業振興課
インスタグラム