

道の駅たけゆらの里おおたき



大多喜町都市交流センター

たけゆらの里 おおたき

首都圏にありながら豊かな自然に恵まれた大多喜町。都会では味わえない田舎ならではの四季折々の味と香りを「人」と「農産物」を通して楽しめる道の駅。ドライブ途中にほっと一息できるスペースです。

たけゆらの里おおたきでは、新鮮な朝採れ野菜をはじめ、四季折々の里山の産物（たけのこ、しいたけ）や季節の花々のほか、竹細工や地酒、房総のお土産など取り揃えています。



<農産物直売コーナー>

農産物直売所では新鮮野菜や蜂蜜、ジャム、梅干しなどの生産者手作りの加工品、手作り竹細工や地酒、房総のお土産を取り揃えています。里山ならではの産物に恵まれ、春には大多喜町特産の良質なたけのこが並びます。また、ジビエ（いのしし肉）も取り扱っています。



<たけゆら食堂>

大多喜町特産のたけのこを使用したメニューやいのしし肉を使用したジビエメニューから定番のラーメンなど「ここ」でしか味わえないメニューがずらり。濃厚なソフトクリームやコーヒーなどほっと一息も。



～ ジビエメニュー ～

- 左から→忠勝カレー（いのししメンチ）
- 猪井（いのしし肉）
- 大多喜猪担々麺
（いのしし肉、自家製たけのこメンマ）
- 猪バーガー（いのししメンチ）
- ※テイクアウト限定



< 大多喜町 >

大多喜町は千葉県南部、「房総半島」南東部に位置する町。森林の面積が約70%を占める山里です。その中でも大多喜町の山を彩る美しく壮大な孟宗竹林は約300ヘクタールを誇り、たけのこ生産高は年産1億数千万円にも達します。灰白土を呈する粘土質の土地がえぐみの少ない良質なたけのこを産出しています。



町のシンボルでもある大多喜城は、徳川家康より天正18年(1590)安房の里見氏の抑えとして本多忠勝が十萬石でこの地に封ぜられて築城しました。城下町もその際に整備されたものと伝えられています。明治維新直後に取り壊されましたが、昭和50年(1975)に天保6年(1835)の図面を基に店主が再建され、現在は千葉県中央博物館大多喜城分館となっています。

大多喜町の紅葉は例年11月中旬ごろから12月にかけて見頃を迎えるため、関東一週目と言われています。その景観は時間を忘れてしまうくらい素晴らしく、見るものを圧倒します。養老川の上流にある粟又の滝は高さこそ30メートルですが、春には新緑、秋には紅葉が美しく大多喜町を代表する観光地です。



大多喜町は山里だからこそ四季折々の景観が楽しめます。春は新緑、夏は黄金の稲穂、秋は紅葉、冬はくっきり見える星空。首都圏から1時間半の場所にありながらいつ来ても大多喜町は来る者の心を癒してくれる場所です。

< アクセス >

★お車でお越しの場合★

圏央道・市原鶴舞ICより国道297号線を勝浦方面へ約18km 約25分

【駐車場】

大型バス 3第 大型 2台 中型 1台 普通車 89台 身障者用 2台
電気自動車急速充電器 1台 二輪車区画あり

★電車でお越しの場合★

JR外房線 大原駅下車 いすみ鉄道に乗り換え 東総元駅下車 徒歩約20分
(いすみ鉄道 デンタルサポート大多喜駅よりタクシーで約10分)

★バス★

東京駅「バスターミナル八重洲」より高速バスにて勝浦・御宿・安房小湊行
「たけゆらの里」バス停車



高速バス時刻表



たけゆらHP



Instagram



ネットショップ



道の駅たけゆらの里おたき
(有限会社たけゆらの里大多喜)

〒298-0256

千葉県夷隅郡大多喜町石神855

TEL. 0470-82-5566

FAX. 0470-82-5505