



ふらっと.

南知多

南知多町観光情報誌



初日の出おすすめスポット

荒熊神社

山海

大井聖崎

師崎



<p>南知多町観光協会 日間賀島 いこい</p> <p>貸し竿・レンタルサイクル</p> <p>・貸し竿 1,430円 → 1,300円 ・レンタルサイクル 1時間 550円 → 500円</p> <p>【提示条件】ご利用時 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可 【有効期限】2025年3月31日</p> <p>南知多町日間賀島西港 【お問合せ先】0569-68-2631</p> <p>ふらっと南知多クーポン ※コピーによる使用不可</p>	<p>南知多町観光協会 魚太郎本店 鮮魚市場</p> <p>お買上げのお客様に 「乾燥カットワカメ」 ちょっぴりプレゼント</p> <p>【提示条件】ご利用レシートとクーポンを受付に提示 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可 【有効期限】2025年3月31日</p> <p>美浜町豊丘原子32-1 【お問合せ先】0569-82-6188</p> <p>ふらっと南知多クーポン ※コピーによる使用不可</p>	<p>南知多町観光協会 えびせんべいの里</p> <p>お買上げのお客様に 「えびせんべい」 ちょっぴりプレゼント</p> <p>【提示条件】ご清算時 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可 【有効期限】2025年3月31日</p> <p>美浜町北方吉田流52-1 【お問合せ先】0569-82-0248</p> <p>ふらっと南知多クーポン ※コピーによる使用不可</p>
<p>南知多町観光協会 焼肉やぶ屋 内海店</p> <p>1グループに 味噌とんちゃん1人前 プレゼント</p> <p>【提示条件】ご来店時 【利用条件】他券併用不可/1枚で1グループ有効 【有効期限】2025年3月31日</p> <p>南知多町内海新田46-1 【お問合せ先】0569-62-0298</p> <p>ふらっと南知多クーポン ※コピーによる使用不可</p>	<p>南知多町観光協会 マル伊商店 内海店</p> <p>2,000円以上お買上げのお客様に 10%割引券</p> <p>【提示条件】ご清算時 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可 【有効期限】2025年3月31日</p> <p>南知多町内海中浜田15-18 【お問合せ先】0569-84-1441</p> <p>ふらっと南知多クーポン ※コピーによる使用不可</p>	<p>南知多町観光協会 つくだ煮街道</p> <p>お好きなつくだ煮 1品 15%割引券</p> <p>【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可 【有効期限】2025年3月31日</p> <p>美浜町古布拵池6-3 【お問合せ先】0569-82-5151</p> <p>ふらっと南知多クーポン ※コピーによる使用不可</p>



問い合わせ先 南知多町観光協会 TEL:0569-62-3100 info@minamichita-kk.com

南知多の 特産品

長い年月をかけてたどり着いた 地元漁師が納得する逸品 旨みたっぷりの篠島の牡蠣

知多半島の南端に浮かぶ篠島。シラスやフグなどの魅力的な海の幸あふれるこの島の新たな名物として注目を集めているのが、篠島の豊かな海で育った牡蠣です。今回は牡蠣養殖を営む漁師の岡田光浩さんと新美大二郎さんに、篠島の牡蠣養殖の成り立ちから美味しさの秘密まで、牡蠣の魅力についてお伺いしました。



朋輩牡蠣
岡田光浩さん

朋輩とは篠島の言葉で仲間という意味。「篠島でしか育てることのできない生牡蠣を届けたい」との想いから誕生した『朋輩牡蠣』の代表を務める。



篠島デューテラス
新美大二郎さん

日本のステーキチャンピオンである東大介さんとタッグを組み、2024年1月に『篠島デューテラス』を開業。新鮮な海鮮と絶品ステーキが味わえると評判。

「最初はね、シラスの漁獲量が少なくなる冬場に、何かできることはないかっていう話から始まったんだ。そう語るの、篠島で牡蠣の養殖を手がける岡田さん。今から約8年前、全くの未経験から牡蠣養殖という挑戦に乗り出しました。「篠島で牡蠣養殖なんて前例がないもんだから、本当に一からのスタート。試行錯誤の連続だったよ」と岡田さんと新美さんは声をそろえます。試行錯誤の末、篠島の海で育つのに最適な牡蠣の品種を見つけ出し、独自の養殖方法を確立。周りの人々の協力を得ながら、約5年の歳月をかけて、ようやく軌道に乗せることができたと言います。

現在、篠島の新たな名物として注目を集めている牡蠣。その美味しさの秘密は、篠島の海の恵みと、漁師の方々の牡蠣にかける愛情にあります。「篠島の海は、塩味が強いのが特徴。だから、牡蠣も味が濃くて、身が引き締まっている。それに、ここは黒潮の影響を受けるから、海水が綺麗なんだよ。」と新美さん。三河湾と伊勢湾の2つの海

流がぶつかり合う栄養豊富な篠島の海が、牡蠣の養殖に最適な理由を教えてくださいました。さらに篠島の牡蠣は、「火を通して身が小さくならない」「独特の苦みや臭みが少ない」という特徴も持ち合わせています。それは、「長年の研究と改良を重ねてきた結果なんだ」と、胸を張るお二人。その言葉の通り、雑味がなく旨みがたっぷりの篠島の牡蠣は、地元の方ももちろん、観光客からの評判も高いそうです。「やっぱり、自分の手で育てた牡蠣を、美味しく食べてもらえるのがうれしいね」。そう語るお二人の顔は、愛情と情熱にあふれています。

「篠島の牡蠣は、生で食べるのが一番うまいよ!」と、岡田さん一押しは、やはり生牡蠣。ぷりぷりの食感と、濃厚な旨みが口いっぱいに広がります。新鮮だからこそ味わえる、格別の美味しさです。レモンを少し絞ったり、ポン酢でいただいたりするのも良いでしょう。もちろん、焼き牡蠣もおすすめ。炭火でじっくりと焼かれた牡蠣は、香ばしさが加わり、また違った美味しさを楽しめます。

「篠島の牡蠣を、もっとたくさんの人に知ってもらいたい。そして、篠島をもっと盛り上げていきたい」というお二人の共通の想い。将来的には牡蠣の漁場を拡大し、生産量を増やしていきたいと考えているそうです。「そのためには、若い世代にもっと牡蠣養殖の魅力を知ってもらい、一緒に働きたいね」と語るお二人。牡蠣養殖の技術や知識を伝えるだけでなく、篠島の自然と向き合い、愛情を持って牡蠣を育てることの大切さを、若い世代に語り継いでいきたいと展望を語ってくれました。

新鮮な牡蠣を求めて、篠島を訪れる観光客も年々増加しています。それは、お二人をはじめ、篠島で牡蠣の養殖をスタートさせ、試行錯誤の末に納得のいく出来栄の牡蠣の生産を続ける漁師の方々の努力の賜物と言えるでしょう。

篠島を訪れた際には、海の恵みと愛情がたっぷり詰まった、絶品の牡蠣をご賞味ください。旬のシーズンに向けて、篠島の旅館や飲

食店では12月ごろから牡蠣の提供が始まる予定です。提供期間は店舗により異なるため、公式サイトなどの情報を確認しておかけください。



「一人でも多くの人に篠島の牡蠣の美味しさを知ってもらいたい」と語る岡田さんと新美さん

食べて! 見て! 遊んで!

篠島

shinonjima

篠島観光大使
千原ジュニア

篠島港水揚げの
おいしいシラス

歴史ある
篠島祇園まつり・野島まつり

迫力満点!
ワクワクバギー体験

お問い合わせ 愛知県知多郡南知多町・篠島観光協会 TEL 0569-67-3700 篠島観光協会のホームページは 篠島観光協会 検索 で検索

四季を楽しむ 観光農園花ひろば

12月中旬～4月中旬まで甘くて大きな苺いちご狩りが楽しめます!

観光農園 花ひろば 〒470-3411 愛知県知多郡南知多町豊丘高見台48 ☎0569-65-2432 [いちご狩りは要予約] <https://www.hana-hiroba.net/>

鑑賞
無料

Utsumi Art to Sea

FLAG EXHIBITION

2024
10.19-11.10
sat sun
in Comas hui Beach Park

南知多町で 初のアートイベント開催



内海小樹海岸にて、全国のアーティスト150人の絵をA2サイズのタペストリーにして、浜辺に展示します。テーマは「海の思い出」。夏本番が過ぎ去り、秋の風を感じる浜辺で絵に感化され海での楽しかった記憶を思い出し、海・空・太陽・風を体いっぱい浴びる企画です。(鑑賞無料。期間中いつでもご覧いただけます)いつでもどこからでも始められる「アートスタンプラリー」も同時開催。

期間 2024年10月19日(土)~11月10日(日)まで

場所 Comas hui Beach Park

最寄り駅 名鉄知多新線 内海駅

内海のビーチを彩った作品の

●アートポストカード(毎日)

●アートトートバッグ

(10/20・11/4限定)

Comas hui Beach Parkにて **先着配布!**

●アートスタンプラリーを開催!

スタンプを3つ集めると

内海のビーチを彩った作品の
缶バッジをプレゼント!

交換
場所 Comas hui Beach Park
南知多町観光協会

10/20・11/4は
駅前マルシェ開催!

販売

キッチンカー
南知多名産品
花苗
ミニチュア雑貨

体験

ギャザリング寄せ植え
多肉植物の寄せ植え
ステンシル



ふらっと。南知多
ホームページ

内海駅に
ブルーミュージックが
やってくる!

~ブルーミュージック × アート~
内海アートトレイン運行

運行日 2024.10月20日(日)
2024.11月4日(月・休)

詳しくは名鉄のホームページをご覧ください

内海駅⇄Comas hui Beach Parkの
無料シャトルバス運行 (10/20、11/4のみ)

南知多町観光協会
Instagram
(10月初旬頃より順次UP)

何度でも参加OK!

名鉄電車で行こう!!

内海スイーツハイキング

…スマホで巡る歴史散策とスイーツ!…

2024.9.28(土) - 12.27(金)

スイーツを食べ歩きしながら、南知多内海の歴史と自然を満喫しよう!

先着1,000名様に
名古屋鉄道 限定 500円クーポン
ご利用の方分プレゼント!

南知多町観光協会が500円分の紙クーポンをお渡しします。

【スタート・引き換え場所】

参加QRコードの取得・完歩賞(まゆのちゃんとお菓子のコラボ缶バッジ)の引き換えは南知多町観光協会へ。
※参加には「CentX」のダウンロードが必要です。

【完歩賞】

ポイント① 梅原邸 ポイント② 高宮神社
ポイント③ 内田家住宅 ポイント④ つぶてヶ浦
ポイント⑤ 荒熊神社
全ポイントを巡った方に完歩賞をプレゼント!



【クーポン利用可能菓子店】

紅月軒・櫻米軒・マル伊商店・アルガス・
まるごと知多 チータープリン・
愛知の華養蜂場はちみつ屋

\\詳しくはこちら//



南知多町ふるさと納税 「ふらっとクーポン」スタート!

対象宿泊施設で使える便利な紙クーポン「ふらっとクーポン」が新たに登場! 宿泊だけでなく、日帰りでの利用もOK! その他、魅力溢れる南知多の名産、お取り寄せグルメもいっぱい♪年末年始の贈答品にもどうぞ。

\\詳しくはこちら//



お問合せ 南知多町観光協会 0569-62-3100



●温泉むすめプロジェクトとは
温泉地や地方都市の魅力を発信するために作られた「地域活性化プロジェクト」。愛知県では第一号のキャラクターとして「南知多まゆの」ちゃんが誕生しました。



© ONSEN MUSUME PROJECT

温泉むすめ **南知多まゆの**

まゆのちゃん丸うちわがもらえる

ミニスタンプラリー

「南知多まゆのちゃん
わくわくキャンペーン」

開催中。11月30日まで

\\詳しくはこちら//



現在15種類の新規描き下ろしイラストが存在し、今後も続々追加予定!

\\秋を満喫! 食と芸術を楽しむ南知多/ 第22回おたから博秋編

開催日: 10月12日(土)~12月15日(日)

知多半島南部のイベントやワークショップが満載! パンフレットには様々なお店のお得情報も掲載。



\\詳しくはこちら//



お問合せ 南知多町観光協会 0569-62-3100

~南知多に二つの個性的なお宿~

南知多には地元有数の大型旅館、極上のおもてなしが自慢の高級旅館、海鮮料理が自慢の旅館、様々な記念日のお祝いができる旅館がございます。

源氏香

薫りでもてなす和風旅苑

愛知県知多郡南知多町山海海岸 TEL.0569-62-3737

水軍伝説の風薫る宿

愛知県知多郡南知多町豊浜字廻間 TEL.0569-64-3555

花の丸

本庄松島温泉 花の丸

愛知・三重・富山・愛媛・山梨に点在する旅館・ホテルグループ SPA & RESORT 海菜 RYOKANS ポータルサイト 記念日の宿 検索 <https://www.kaiei-ryokans.com>



濱本浩之さん、坂口功さん、山際好洋さん。日間賀島で生まれ育ち、漁師としてふぐ漁を支える

南知多のグルメ

島時間で味わう、格別のひととき。
熟練の技と愛情が育む
冬の味覚・日間賀島のとらふぐ

青い海に囲まれた愛知県・日間賀島。温暖な気候と豊かな自然に恵まれたこの島は、100年以上もの歴史を持つとらふぐ漁が盛んです。日間賀島のふぐ漁で代表的な漁法は「延縄漁」。全長数kmにも及ぶ長いロープに、釣り針を等間隔に結びつけていきます。この作業は「縄を延ばす」ことから「延縄」と呼ばれ、漁師の方々は、大切なふぐを傷つけないように、1本1本丁寧に針を結びつけていきます。そして釣り上げたふぐを一匹ずつ丁寧に扱い、生簀へ。長年の経験と愛情が、高品質なとらふぐを支えているのです。

日間賀島で獲れるとらふぐは、引き締まった身と、上品な旨みが特徴です。潮の流れが速く、水温が低い日間賀島周辺の海は絶好の漁場。身の締まった、良質なふぐが育つのです。「おすすめは、やっぱりてっさだな。薄造りにしたふぐの身を、ポン酢と紅葉おろしで食べ

ると最高だよ。」と坂口さん。旬の時期は、10月から3月。冬に向けて寒さが厳しくなるにつれて、ふぐの身も引き締まり、より一層美味しさが増していきます。

「日間賀島のとらふぐは、素材が良いからこそ、シンプルに味わってほしい」と語るのは、小浜荘の板前・鈴木さん。新鮮なふぐを仕入れるのはもちろんのこと、その持ち味を最大限に引き出すために、素材を生かした調理法にもこだわり、てっさやてっちり、てっ皮や唐揚げなど、さまざまなふぐ料理を提供しているそうです。

新鮮で良質なとらふぐを、一番おいしい食べ方で味わえるのは、産地ならではの魅力です。島の皆さんの愛情と笑顔が詰まった、冬の味覚の王者をぜひご堪能ください。



日間賀島の民宿・小浜荘で長年板長を務める鈴木三知夫さん

南知多の特産品

網島慶人さん
「南知多には魅力がいっぱいあります。ここを訪れたお客様に、最高の思い出を作ってほしいですね」と話す網島さん



訪れた人の笑顔が原動力！ 魅力いっぱいのいちご狩り

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた南知多町。この地で、観光客に笑顔を届けるいちご狩り農園が人気を集めています。経営するのは、6年前に農業の世界に飛び込んだ網島さん。地域の魅力を最大限に生かし、愛情込めて育てたいちごは農園を訪れた方からも評判です。

「都会では味わえない、採れたての美味しさを体験してほしい」と語る網島さん。以前は大根とズッキーニを栽培し、県内のスーパーや飲食店に出荷していたと話します。しかし、消費者との距離を感じ始め、もっと直接お客様と繋がりたいという思いが強くなったそうです。そこで、温暖な気候とミネラル豊富な塩風、そして肥沃な土壌といったいちご栽培に最適な環境を持つ南知多町で、訪れた人と直接繋がることができるいちご狩り農園の開業を決意しました。

約1年の準備期間を経て、2024年2月にいちご狩り農園をオープン。「当初は品質の安定や生産量の調整、接客など、慣れない

ことばかりで苦労も多かった。そんな中でお客様の笑顔に助けられました」と網島さんは振り返ります。今では、予約サイトを通じて県外からも多くの観光客が訪れるようになったそうです。

「来年には同農園でぶどう狩りも開始予定です。将来的には直売所やカフェも併設し、年間を通して楽しめる農園作りを目指します」と語る網島さんの挑戦は、これからも続きます。

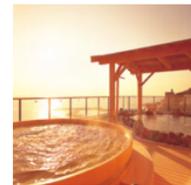


インスタで紹介中！
6年前に南知多町で新規就農をし、2024年2月にいちご狩りができる「慶人の自然農園」をオープン。

慶人の自然農園株式会社
愛知県知多郡南知多町師崎富士見ヶ丘14
【予約先】090-4111-6224

南知多の温泉

伊勢湾に沈む夕陽を眺め癒しのひとときを



- 山**
- 源氏香** ※混雑時利用不可、要問合せ
入浴料金：1,650円(タオル・バスタオル付)
営業時間：11時～14時/15時～18時
(最終受付:1時間前まで)
電話番号：0569-62-3737
 - 潮騒の湯宿 山海館**
入浴料金：大人800円、小人400円(タオルなし)
営業時間：11時～21時
電話番号：0569-62-0218
 - まるは うめ乃湯**
入浴料金：大人700円、小人500円(タオルなし)
営業時間：10時～21時
電話番号：0569-65-1126
 - 花乃丸** ※混雑時利用不可、要問合せ
入浴料金：1,650円(タオル・バスタオル・コーヒー付)
営業時間：11時～14時/15時～18時
電話番号：0569-64-3555

- 内海**
- ホテル・ド・マロニエ内海温泉**
入浴料金：大人1,100円、小人550円(タオル・バスタオル貸出)
営業時間：15時～20時
電話番号：0569-62-3255
※特別期間利用不可 要問合せ
 - 日吉苑**
入浴料金：大人800円、小人700円、幼児600円、0～3歳500円(タオルなし)
営業時間：11時～19時
電話番号：0569-62-2088
 - 浜辺のホテル 松涛**
入浴料金：大人1,000円、小人700円、幼児500円、1～2歳300円(タオル別)
営業時間：通年11時～16時/夏季14時～19時
電話番号：0569-62-0777

投句箱 17音の小箱

南知多の思い出を気軽に俳句に詠んでみませんか？
投句箱・郵送であなたの一句、お待ちしております。



選者/柴田 鏡子
昭和11年生まれ。昭和60年伊藤敬子氏に師事。昭和61年俳人協会会員(現名誉会員)。平成12年より中日文化センター「英語でHAIKU」、令和2年よりNHK文化センター「俳句を楽しく」の講師を務める。俳句会代表。

応募要項

- 南知多町ゆかりの句に限る
- 有季定形、未発表のもの、季節は問いません
- 「投句箱」は町内4カ所
- 入賞者の発表は、中日新聞・観光協会HP上にて発表させていただきます
- 入賞者の方には賞状と商品を送らせていただきます
- 応募締め切り 2025年10月31日

お問合せ・送付先

南知多町観光協会
〒470-3321
愛知県知多郡南知多町内海先苅31-2
TEL:0569-62-3100 FAX:0569-62-3520

投句用紙

投句用紙の欄は全てご記入ください。

応募作品	氏名(本名)	住所
投句日 年 月 日	性別	〒 電話番号 () ()
	男・女	
	年齢	
	歳	

- 投句用紙に必要事項をご記入の上、投句ポストに投函してください。(郵送も受付いたします)
- 俳句は未発表の作品に限らせていただきます。
- 投句用紙の返却及び採否のお問合せに対する回答はいたしません。
- 入選作品の著作権などは主催者に帰属することとします。
- ご記入された個人情報は発表や賞の贈呈等の目的以外には使用いたしません。

14軒の旅館から、ご希望の宿をご紹介します！

四季折々の日間賀島

●プラン例/平日お一人様(税込/税別) ※ふぐコースは10月～3月の提供となります。

海鮮コース	日帰り 5,000円～ 宿泊 8,000円～	ふぐコース	日帰り 8,000円～ 宿泊 11,000円～
-------	---------------------------	-------	----------------------------

お問い合わせ・ご予約は 日間賀島旅館組合 Tel.0569-68-2388 各館のホームページへは 日間賀島旅館組合 検索 www.himaka.jp