

# 女将が行って来ました!

平成30年11月7日、天候に恵まれた穏やかな一日。  
静岡市清水区から、目指すは伊豆半島ジオパークの一部  
西伊豆地域の「堂ヶ島・土肥・戸田」をバスで訪れました。

## 県道223号

駿河湾フェリーに乗船し  
清水港から土肥港へ

この航路は「県道223(ふじさん)号」。  
海上にある日本で唯一の県道だそうです。  
遮るものがない雄大な富士山を感じますよ。  
地産地消の「船弁(要予約)」にも注目です。

## 堂ヶ島(とうがしま)

リゾート気分! 堂ヶ島マリンの  
「ジオサイトクルーズ50分」を体験

海からしか見る事が出来ない、数百万年前の  
地層が間近に迫る大迫力! 断崖の縞模  
様やゴツゴツとした地層は、一つとして、同  
じ形同じ配置にない景色で、飽きません。

## 黄金崎(こがねざき)

三島由紀夫の小説  
「獣の戯れ」に美しく描かれた。  
夕日を浴びて燃えるような  
黄金色の岩肌が登場します

この岩、馬がお水を飲んでいるように見えませんか? ↑  
この馬の毛色も夕日を浴びて黄金色になるのですね。あいにく  
この日は、夕刻に見られず残念でしたが、文学碑と絶景に感動  
いたしました。富士山も見る事ができる贅沢な景勝地ですよ。

## 御浜岬(みはまみさき)

鳥のくちばしのような御浜岬は駿河湾の海  
流に運ばれた土砂が湾の入り口に帯状に  
たまってできた、砂嘴(さし)と呼ばれる  
地形です。砂嘴が作る穏やかな湾内  
では、豊かな恵みを受けています。

【お問い合わせ先】 駿河湾フェリー Tel.054-353-2221 / 堂ヶ島マリン Tel.0558-52-0013



静岡県内宿泊施設の同業組合女性部、  
通称を「あけぼの会」と申します。  
私達はお客様や旅行者の方々に伝統的な  
日本のサービスやおもてなしの気持ちを  
“ふじのくにの女将たち”として  
ご奉仕させていただいております。

## 災害時であっても、できる限りのおもてなしを

安全に安心してご宿泊いただけるよう、安全対策の検討をしています。

## 女将の地震初動マニュアル

2010年8月に完成させました。大きな地震に襲われたと  
き、お客様の安全を預かる女将が直面するであろう課題を  
整理し、「いつ」「何を」「どうすればよいか」そして、その「コ  
ツ」や「ポイント」は何かをまとめたものです。



## ふじのくにの女将's ジャパニーズニョッキ おすいとん

地域食材の地産地消と、災害時にも心ま  
で温まる、ぬくもりのあるおもてなしの一  
品として、「おすいとん」を考案しました。



## 女将の安心こころ包み

2017年3月、「女将の地震初動マニュアル」を進化させ、災害  
用キット「女将の安心こころ包み」を考案。有事の際のお見送  
りにお渡しするおもてなし袋の検討から始まりましたが、防  
災への備え意識の向上も目的としていますので、お宿の販売  
品や携行品として、防災意識の高揚に努めております。



## 環境に優しいおもてなしを目指します

あけぼの会会員施設では、施設で使用するストロー等の  
プラスチックゴミ削減に取り組み、環境にも優しいおもてなしを目指します。



ふじのくにの女将 あけぼの会 <http://okami.shizuoka.jp/>

<お問い合わせ>

静岡県ホテル旅館生活衛生同業組合  
静岡市葵区紺屋町11-1(浮月ビル5階) <http://shizuokayado.jp/>  
Tel 054-254-6388 Fax 054-254-6390

監修:鈴木 雄介(伊豆半島ジオパーク推進協議会 専任研究員) ©静岡県

女将さんたちのとっておき情報がいっぱい

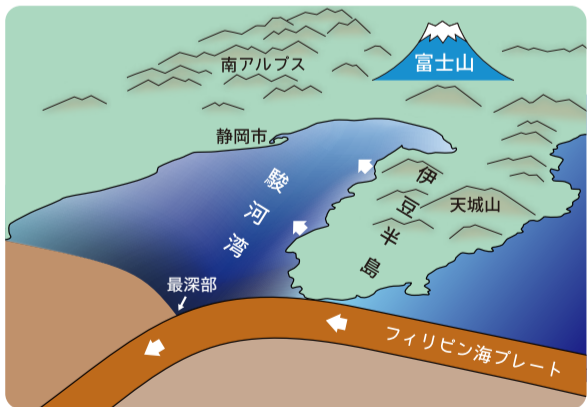
# 駿河湾を ひもところ



# 駿河湾って すごい

## 日本で最も深い湾

駿河湾は、フィリピン海プレートが本州の下に沈み込むことでできた  
日本で最も深い湾です。  
その最深部は湾の入り口付近で、なんと水深2500mにもなります。  
駿河湾の北側にそびえる富士山(標高3776m)との高低差は6000m以上。  
すごい高低差がつくるすごい景色、すごい食べ物、  
すごい文化をお楽しみください!



## 1000種の魚類がすむ宝の海

駿河湾は急に深くなる湾で、港から2kmも離れたら  
その下はもう深さ500m以上の海。広大な深海が広がっています。  
また、駿河湾には黒潮が流れ込んでおり、  
沖縄やフィリピンなど南方にすむ魚の卵や稚魚も運ばれて来ます。  
そんな駿河湾には、浅い海、深い海、南の海の  
すごい種類の魚類が生息しており、その数はざっと1000種ほど。  
この湾で発見された新種の生物も250種以上、駿河湾はまさに「宝の海」!  
珍しい深海魚がいることでも有名で、沼津深海水族館(沼津)や  
リニューアルされたばかりの駿河湾深海生物館(戸田)には  
貴重な深海魚が展示されているのでぜひ見てみてくださいね。  
シュノーケリングやダイビングでも人気の  
すごい景色のスポットもたくさんあります。

これははずせない!  
**駿河湾  
グルメ**

**桜エビ**  
桜エビ保護に努めていて、  
漁は春と秋だけ  
「貴重」です。

**黒はんぺん**  
アジやイワシなど  
青魚の旨味が最高!  
フライもおすすですよ。

**高足ガニ**  
蒸して食べるのが一般的ですが、お  
刺身、焼ガニ、天ぷらなども美味しい  
です。足の部分と足の付け根部分の  
味が違うのも高足ガニの特徴です。

日本で  
とれるのは  
駿河湾だけ

**シラス**  
駿河湾のシラスが  
美味しい理由は、  
水揚げしてから食  
べられるまでの時  
間が短く新鮮だか  
らです。

**生しらす丼の  
富士山盛り**

**淡白な味で  
おいしい**

**深海魚**  
トロール船(底網引き  
船)で水揚げします。  
トロボッチと呼ばれる  
アオメエソやメヒカリは  
から揚げが絶品です。

## 海抜0mからの 富士登山

「村山古道」と呼ばれる、現在の  
の田子の浦港から頂上を目指  
す修験道の登山道があったそ  
うです。鈴川海岸で身を清め、  
海岸の丸石を浅間宮に奉納し、  
登山の無事を祈願すること  
から始まります。  
詳細はこちらから▶



女将セレクション!  
**お土産**

お財布マークは  
販売場所です。  
だいたいの場所は  
MAPに掲載。

● 焼津市内の  
10軒の和菓子屋

**かつおサブレ**  
パッケージが、魚を入れる  
トロ箱みたいでとっても  
かわいい!  
● 御菓子司 角屋に  
お問い合わせください

**わさびソース**  
2018年末に発売したキラキラ  
のわさび。お寿司やオードブルな  
どあらゆるお料理を輝かせます。  
● 田丸屋各店と  
駅土産物売り場

**次郎長の「勝札」**  
富士のすそ野の開墾などでも  
慕われる侠客、次郎長の勝負  
運にあやかる?! この札を持  
つと願いが叶うという。  
● 次郎長生家

**オーシャンプリンセス  
ホワイトツナ**  
日本発祥の名店の伝統製法  
を継承した高級ツナ缶は油ま  
で美味しくいただけます。  
● モンマルシェ店舗・Webショップ

**ちびまる子ちゃんアモンド娘**  
清水の地元お菓子のアマン  
ド娘。パッケージがちびまる  
子ちゃんがとてもcuteです。  
● ロリエたこまん店舗  
駅土産物売り場など

**富士山頂**  
富士山の形をしたカスタード  
クリームが入った可愛らしい  
お菓子。  
● 田子の月各店

**へだたちばな**  
日本固有種で国内北限自生  
地となる戸田橋をジャムなど  
様々なものに加工しています。  
● 駅土産物売り場など

**戸田塩じゅーと**  
戸田温泉女将の会が考案。  
駿河湾の海水で作った戸田  
塩が甘みを引き出しています。  
● 戸田地区旅館や  
観光協会、道の駅など

**白枇杷**  
傷むのが早く産地の土肥でし  
か召し上がりませんが、お酒、  
ゼリー、羊羹などいろんな加  
工品が人気です。  
● 駅土産物場など

**手作り「飴」**  
菊水さんの手作りオリジナル  
飴。落合楼では、おしゃれてレ  
トロなパッケージで販売。  
● 西伊豆給元菊水と  
湯ヶ島の落合楼

**静岡茶**  
静岡県内全域、お茶は外せま  
せん。玉露、深蒸し茶、やぶ  
ぎ茶、ぐり茶など様々なお茶  
をお召し上がりください。



# 女将さんおすすめ 駿河湾マップ

美味しいものからパワースポットまで  
女将さんたちのとっておき情報をご紹介します！

- 富士山ビューポイント
- クラフトビール醸造所
- 女将レポートあり(裏面)
- お土産(裏面に詳細あり)
- 伊豆半島から浜松まで飲み比べてみるのも楽しいですよ。

## 5 富士川SA(上り)の観覧車から

徐々に視界が広がり、障害物に邪魔されない富士山を眺めることが出来ます

## 6 富士山世界遺産センターから

名称にいつわりなし、屋上からの迫力ある大パノラマは見たえ十分です

## 7 富士川河川敷から

春と秋に現れる「桜えび干し場」と富士山の絶景コラボ

## 8 田子の浦みもと公園から

百人一首にある山辺赤人の田子の浦を詠んだ歌碑があり、富士山を実感できる場所です

## 9 内浦三津・長浜から

駿河湾に浮かぶ無人島、淡島と富士山は撮影スポットです

## 10 出逢い岬から

海に沈む夕日を眺める事ができる夕日のスポットでもあります

## 11 若山牧水歌碑前から

灯台と海越しの富士のコントラストが美しい。「伊豆の国戸田の港」ゆ船出すとはしく見られ富士の高麗を」と詠まれています

## 12 八木沢、大久保、小下田から

恋人岬も有名ですが、冬は夕陽と遠くに南アルプスの雪景色も見られる事ができる穴場スポット

## 1 大崩海岸の海上橋から

富士山に続く道のような景色

## 4 東海道五十三次より続く景勝地、薩埵峠から

渋滞情報や天気予報のテレビ中継で目にする眺めは、浮世絵にある景色なんです

## 2 日本平夢テラスから

自然と調和がとれたテラスと、清水港や三保半島の眺望は訪れる価値があります

## 3 三保の松原から

冬の快晴に、対岸の伊豆半島と富士山がとても優美に望めます

## ドラマ型音声ガイド「otono」

静岡市内の観光名所などを楽しく案内してくれます

## AOI BREWING

わさびビール

## ちびまる子ちゃんアムンド娘

ホワイトツナ

## 次郎長の「勝利」

生桜エビはしょうが醤油が美味しく食べられます。鮮度がいいのでおひげもピンと張っています。ホテルクエスト清水では桜エビのピクが食べられます

## CAFE ダダリ

駿河湾が眺められる長谷川現代美術館のカフェ

## かつおサブレ

三十日饅頭

## 用宗のオススメ

漁協直営のおかみさんたちが仕切る「どんぶりハウス」は何度もリピートしたくなる安さと美味しさ！漁があった日は「生シラス」にも出会えます

## 焼津・大井川のオススメ

マグロ

カツオ

マグロやカツオの中落ちや刺身の切れ端を使って作る「なめろう」がオススメ。ねぎ、みょうが、大葉、みそを入れて叩き、熱々ご飯にのせていただきます

黒はんぺん

静岡おでんの具としても有名

桜エビ

かきあげがオススメ

## 西伊豆のオススメ

カツオ

漁師町田子の名物は保存食「潮カツオ」。わらでお飾りをしてお正月に神棚に飾る伝統的な縁起物。塩分が高く、お茶漬けやうどんに入れて、焼いたり酢漬けにして頂きます

天草

5月にはところん祭りが開催されます

## 南伊豆のオススメ

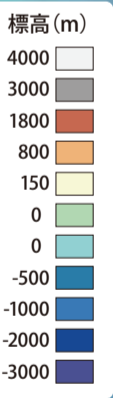
伊勢エビ

南伊豆・東伊豆では、「伊勢海老祭り」を開催しています。祭りの中で、伊勢海老の早剥き・大食い競争やお味噌汁の無料配布が行われます

# 駿河湾のお魚はどうしておいしいの？

駿河湾の最深部はこのあたり

ヒリツ浜 透明度抜群の海岸で、船でしかいけない秘境。インスタ映え間違いなし！



この地図は、以下のデータを使用し伊豆半島ジオパーク推進協議会が作成した。陸域：国土地理院長の承認を経て同院発行の基礎地図情報を使用した(承認番号 平30情使、第1483号) 海域：日本水産協会発行のM7000シリーズをもとに作成した水深データを使用した。

**ポイント1** 港の近くでとれるから魚が新鮮

駿河湾は急に深くなる湾だから、港の近くで様々な魚がとれます。深海にいる金目ダイを日戻りでとれること鮮度バツグンの生桜エビや生シラスを食べられることは、駿河湾ならではの。

**ポイント2** 複数の川の水が流れ込んでミネラル豊富な海に

富士山や天城山に降った雨や雪は地下水となり大井川・安倍川・富士川・狩野川などを伝ってやがて駿河湾に流れ込みます。これらの水には、地中のミネラルが豊富に含まれていて魚たちの栄養になります。

**ポイント3** いろんな水が混ざっているのでプランクトンの種類が多い

親潮・黒潮・海洋深層水が混ざり合う水にはたくさんの種類のプランクトンが含まれていて多様な魚類が育ちます。

光が届くのは水深200mくらいまで。その先は真っ暗

川からのミネラル

サザエ 海藻を食べて育ちます

伊勢エビ 大きくなると体長40cmを超える日本で最大級のエビ

アワビ 実は巻貝の一種です

マアジ 浅海に住む「居つき型」と外洋を回遊する「回遊型」で体格が異なる魚です

サバ 旬の2~3月に駿河湾で獲れるサバは、脂のりがよくとても美味です

マダイ 鮮やかな赤は、赤い光が届きにくい海で姿を隠すための色です

シラス 様々な魚の稚魚であるシラス。駿河湾で獲れるシラスはイワシの稚魚が最も多い

カツオ 水深20mくらいまでの浅い海にいます

イカ 駿河湾ではヤリイカ、スルメイカ、アオリイカなど多様なイカが水揚げされます

マグロ 海流に乗って最高時速90kmで泳ぎます

高足ガニ 世界最大のガニ。静岡県は漁獲量日本一

金目ダイ 夜は餌を求めて浅い海へ上がってきます

水深200mから先に棲む魚を「深海魚」っています

桜エビ 日近くなると水深20mくらいまで上がってきます

駿河湾の最深部は水深2500m