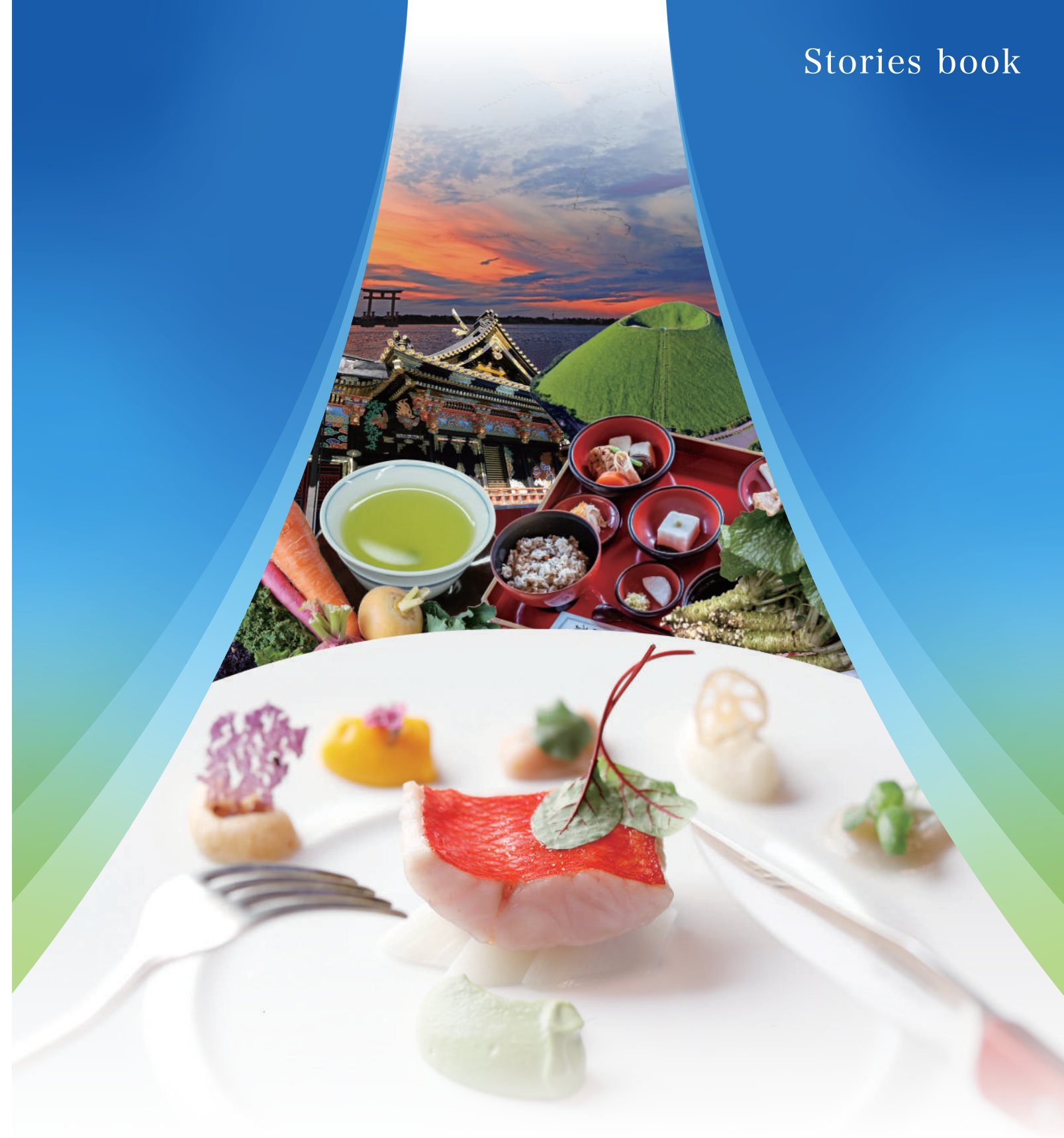




旬が織りなす、美味を巡る旅を。

美味ららら

静岡ガストロノミーツーリズム

旬が織りなす、美味を巡る旅を。

美味ららら

静岡ガストロノミーツーリズム

日本一豊かな食を生み出す静岡の自然、
食文化を育む人々の思いを紐解く旅。

日本一豊かな食を生み出す静岡の自然、食文化を育む人々の思いを紐解く旅。

富士山や駿河湾に代表される類まれな地形・風土を活かし、

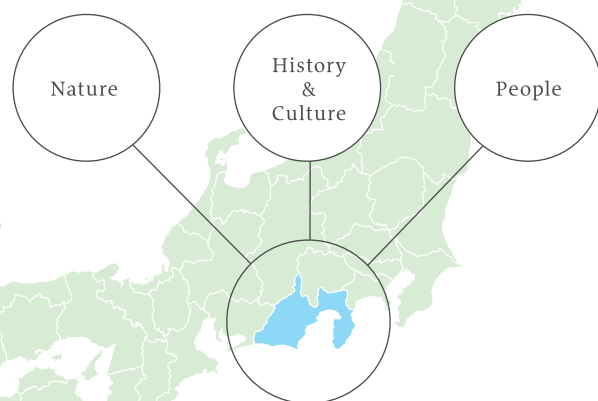
多彩で高品質な食材に恵まれた食彩の王国「静岡」。

私たちは先人の知恵から生み出された食文化を継承し、

さらに新たな食文化の発展に挑み続けます。

伝統と革新、旬が織りなす美味しさに出逢う旅をお楽しみください。

Shizuoka Gastronomy Tourism



Nature

日本一の高さを誇る富士の山、
日本一の深さを抱く駿河の海、
南アルプスから流れてくる
清らかな水。
そして、雄大な自然がもたらす
日本一多彩な食材たち。

Fuji, the highest mountain in Japan,
Suruga Bay, the deepest sea in Japan,
and the pure water flowing from
the Southern Alps.
We are blessed with
the most diverse ingredients in Japan,
brought to us by such magnificent nature.



静岡市 三保松原 天女が舞い降り、地元の漁師との出逢いを描いた「羽衣伝説」の舞台として有名であり、2013年に世界文化遺産に登録された「富士山－信仰の対象と芸術の源泉」の構成資産となっている。



浜松市 弁天島



写真提供：川根本町まちづくり観光協会

川根本町 寸又峡



静岡市 丁子屋



萬松山可睡齋 精進料理



袋井市 萬松山可睡齋

ふじのくにの人々は、

東西の都をつなぐ東海道を行き交う旅人に、

大地の恵みと人々の想いが織りなす

旬のご馳走をふるまい、

豊かな食文化を築いてきました。

Since a long time ago, we have welcomed travelers on the Tokaido by serving seasonal cuisines.
The rich culinary culture was built on the compassion of the people there and the bountiful land.

History & Culture



静岡市 久能山東照宮 徳川家康公のご遺命により久能山に埋葬され、2代將軍秀忠公の命により創建。御社殿は国宝に指定され、総漆塗の鮮やかな色彩が目を惹く。



People

海のもの、山のもの、その全てに感謝し、

古から未来へ

静岡の食の豊かさを繋げています。



静岡市 由比漁港

The gifts from the sea and mountains.
With abundant ingredients,
we cherish the gastronomy of Shizuoka
from the ancient times and in the future.



富士山を望む箱根連山の西南で育てられている三島箱根西麓野菜。関東ローム層という赤土で、水はけもよくミネラルも豊富。様々な野菜が栽培されている。



多彩な県産食材を生かす料理人たち。県の農林水産業や食文化振興に貢献している料理人や菓子職人は「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰されている。

いつ訪れてもこの地に溢れる

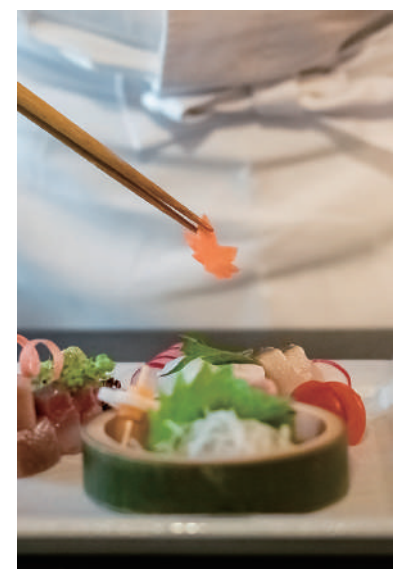
旬の美味を巡りながら、

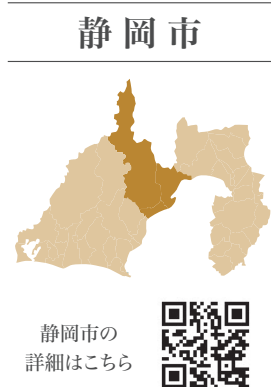
美味しさの背景にある物語を

紐解き味わい尽くす旅を、

雄大な自然と共に楽しみください。

Whenever you visit, you will find seasonal delicacies abound in this region.
Along with the magnificent nature, you will be unravelling the stories behind
the cuisines and savoring them to the full.





静岡市は温暖な気候に恵まれ、北は南アルプスから南は駿河湾に至るまで豊かな自然環境を有します。また、古くから今川氏や大御所時代の徳川家康公の城下町として独自の文化や産業を育み、日本の中核都市として発展を続けてきました。東京・大阪など大都市圏からのアクセスも非常に良い静岡市。富士山の雄大な姿を仰ぎ見ることもでき、名勝日本平や三保松原は絶景スポットとして知られています。良質なお茶や新鮮な桜えびなど、静岡市ならではの美食もお楽しみください。

静岡市 | 天日干しと桜えび



静岡市の特産・桜えび。富士山や南アルプスなどから清流が流れ込む駿河湾の独特な構造がその生育に適しており、由比漁港での水揚げ量は日本一を誇ります。新鮮な桜えびは甘く口の中でとろけると評判で、釜揚げやかき揚げにしても絶品。春と秋のわずかな漁期にしか見ることができない天日干しの様子は季節の風物詩です。



目の前の漁港で水揚げされた新鮮な桜えび料理を味わえる、由比港漁協直営のお食事処です。サクサク・ふわふわの桜えびのかき揚げを中心に、どんぶり・そば・うどんメニューを提供しています。土日は近隣だけでなく、県外からのお客様も多く行列になる人気ぶりです。由比ならではの海の幸をぜひご堪能ください。



浜のかきあげや
静岡市清水区由比今宿字浜1127
TEL.054-376-0001
<http://yuikou.jp/enjoy.html>

観光モデルコース

- 薩埵峠
- 浜のかきあげや
- 東海道広重美術館



浜松市は、若き日の徳川家康公が天下統一の礎を築いた地。旺盛なチャレンジ精神と起業意識の高い風土による「ものづくりの街」でもあり、繊維・楽器・バイクといった産業が集積し、世界に名高い多くの企業が浜松から生まれています。北は天竜の美林、南は遠州灘、西は浜名湖、東は天竜川と多様な自然に恵まれ、全国有数の日照時間と温暖な気候が育む農産物や山海の幸も豊富です。出世城と呼ばれる浜松城、中田島砂丘、かんざんじ温泉など、歴史や自然の魅力溢れる観光名所は幅広い世代に人気です。

浜松市 | 浜名湖とうなぎ



明治時代から100年以上の歴史を持つ“うなぎ養殖”発祥の地、浜松。浜名湖の温暖な気候と、地下からくみ上げられた天然水は、うなぎにとって理想的な環境です。市内には100を超えるうなぎ専門店があり、大阪と東京のほぼ真ん中に位置する土地柄、関西風と関東風の焼き方が混在しており、どちらも味わうことができます。



浜名湖地域の養殖漁業の振興と発展を目的に設立された浜名湖養魚漁業協同組合では、安心・安全で美味しいうなぎを提供するため、当組合員の育てたうなぎのみを使用しています。熟練の職人が丁寧に捌き、うなぎの状態に合わせて細かく火の調整を行い焼き上げ、関東風で仕上げています。ふっくらやわらかな白焼、香ばしさがある蒲焼をご賞味ください。



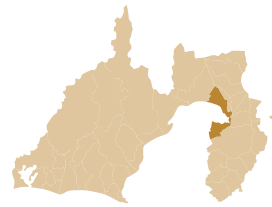
浜名湖うなぎ丸浜(浜名湖養魚漁業協同組合)
浜松市中央区砂山町322-4
TEL.053-454-2032
<https://www.unagi-maruhama.jp>

観光モデルコース

- 養鰻場見学 うなぎの天保(4月~10月下旬)
- うなぎ観音
- うなぎの刺身 魚魚一



沼津市



沼津市の
詳細はこちら



沼津市の戸田は、伊豆半島西伊豆エリアに位置し、くちばしのような形の岬が美しい漁師町。漁業が盛んな地域で、巻き網漁や底びき網漁など、伝統的な漁師文化が深く根付いています。国内外から注目される深海の珍味タカアシガニ、アカムツなど、「深海魚の聖地」ならではの食材。深海魚の天井をはじめ、戸田ならではの料理も楽しめます。江戸時代の露国船沈没による代替船建造、重要文化財に指定される擬洋風建築など、歴史的にも魅力的な場所です。自然と歴史、豊かな食文化が織りなす戸田の魅力をお楽しみください。

沼津市 | 戸田からの富士山・タカアシガニと深海魚の聖地



駿河湾の豊かな環境と急峻な地形により、多くの深海魚が生息する戸田。日本一深い駿河湾の地形を熟知した漁師たちによって、主に深海底びき網漁で水揚げされています。その見た目からは想像できないような美味しさが魅力で、人気の天井をはじめ、焼き物や煮付け、揚げ物など、独特の風味や食感を活かしたさまざまな料理が楽しめます。



日本近海の深海に生息する戸田名物のタカアシガニ。おすすめの食べ方は「一匹蒸し上げ」で、旨味たっぷりの身も濃厚でクリーミーなカニみそも、余すことなく堪能できます。刺身やてんぷら、焼きガニなど、さまざまな食べ方を一度に楽しめるフルコースもご用意しています。ぜひ戸田名物のタカアシガニをご賞味ください。



高足ガニ料理の丸吉食堂
沼津市戸田566-2
TEL.0558-94-2355
<https://heda-marukichi.com/>

観光モデルコース



パワースポット御浜岬と造船郷土資料博物館観覧



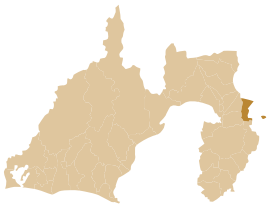
擬洋風建築、重要文化財松城家住宅ガイドツアー



電動アシスト自転車レンタルサイクル



熱海市



熱海市の
詳細はこちら



静岡県の東側に位置する熱海は山と海に囲まれた風光明媚な温泉リゾートで、首都圏からのアクセスも良く、多くの観光客で賑わっています。徳川家康にも愛された温泉、青い海と白い砂浜、新鮮な海鮮料理、話題のスイーツなど熱海は様々な魅力を持ち合わせています。また日本一早咲きの「あたみ桜」、初夏を告げる「ジャカランダ」、60品種が咲き誇る熱海梅園の「梅」など四季折々の花を愛でるイベントも実施。夏だけでなく通年10回以上打ち上げられる熱海湾の海上花火大会は迫力ある音と共に楽しみいただけます。

熱海市 | 相模湾とアジの干物



駿河湾・相模湾の幸に恵まれた熱海では多種多様な魚が捕れます。刺身や丼で鮮度抜群の鮮魚を楽しむのはもちろん美味なのですが、アジやタチウオ、イセエビなど干物で味わうのもおすすめです。イトインのできる干物店や、干物専門の食堂もあり、干物店が手掛けるレストラン「Himono Diningかまなり」では干物づくりも体験できます。



150余年続く釜鍋の干物づくり。先代から引き継がれてきた味と技術を大切に、熱海で唯一自社製造をしています。毎日市場に足を運び、自らの目で仕入れる魚を厳選。「干物の新しい可能性をひらく」をコンセプトにオープンしたHimono Dining かまなりでは、干物のイメージを覆す料理や商品、体験を提供しています。



Himono Dining かまなり
熱海市銀座町11-6
TEL.0557-81-2263
<https://www.kamanari.jp>

観光モデルコース



熱海駅前にある足湯「家康の湯」



七湯めぐりのひとつ「小沢の湯」



「Himono Diningかまなり」で干物づくり体験



古くから三嶋大社の門前町として、また東海道の11番目の宿場町として栄えた三島市。街のいたるところで富士山の伏流水が湧き出る水の都でもあり、箱根西麓の豊かな土壌と気候はおいしい食材を育みます。推定樹齢1200年の金木屋や15種類200本の桜の名所でもある三嶋大社、国の「天然記念物及び名勝」に指定されている楽寿園、日本100名城にも選ばれた山中城跡等、太古から続く自然も豊かで、源頼朝が源氏再興を志し、若山牧水、太宰治、井上靖等多くの作家にもこよなく愛された歴史と芸術の街でもあります。

三島市 | 水の都 三島とうなぎ



富士山に育まれた清らかな湧水を水源とする三島の水は、昔から名水として知られています。酸素を多く含む活水にうなぎを数日間さらすことで、特有の生臭さや泥臭さを消し、余分な脂を落とし、本来の味を引き出します。富士山の恵みである清冽な水によって引き締められたその身こそ、三島うなぎの美味しさの秘密です。



「裂き三年、串うち八年、焼き一生。」丁寧に身を開く。腕と感性が求められる繊細な焼き加減。長年継ぎ足している家伝のたれ。団扇の使い方ひとつで仕上がりが違います。銅製のいろで蒸した後、高温でしっかり焼き、ほどよい加減で脂を残すことで、食べ飽きることのないふわりとかるみのある味わいが生まれます。



うなぎ桜家
三島市広小路町13-2
TEL.055-975-4520
<https://sakura-ya.net>

観光モデルコース



楽寿園



源兵衛川



三嶋大社



朝方に霧が発生しやすいことからその名が付いた「朝霧高原」。農業生産のために開拓された土地でしたが、その環境は農作物の生産には適さず、酪農業へと転換。冷涼な気候は夏の暑さを苦手とする乳牛の育成には好条件で、広大な火山灰土壌も牧草の栽培には有利でした。今では全国有数の大規模酪農地帯に発展し、放し飼いにされた乳牛たちが富士山を背景に悠然と草を食むのどかな光景は、朝霧高原のシンボルとなっています。雄大な富士山を間近に望みパラグライダーやキャンプ、ゴルフなど様々なアクティビティが楽しめる人気エリアでもあります。

富士宮市 | 朝霧高原とソフトクリーム



富士宮の酪農家が集まり設立した「富士の国乳業株式会社」の牛乳は、乳質の高さが大きな特徴です。原料の生乳は生乳品質改善共励会の上位にランクされる酪農家の生乳のみを使用。80℃3分の中温殺菌で加工することで、生乳に近い美味しい牛乳を作り出しています。この牛乳で作るソフトクリームも、牛乳の風味が残る濃厚な味わいで人気です。



生乳の品質を保つため牛にストレスを与えない牛ファーストの管理を優先しています。真冬と雨の日を除き畑に毎日放牧する「放牧酪農」や、出生から最期まで牧場内で育てる「全頭自家育成」もその一環。牛乳の製造過程については季節の変化に合わせた調整を行い、「カラダもココロも健康であってほしい」という想いを込めて製造しています。



ゆずあん
富士宮市外神123
(JAふじ伊豆ファーマーズマーケットう宮へな内)
TEL.0544-58-7606

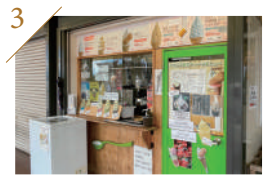
観光モデルコース



まかいの牧場



白糸の滝



ゆずあん(落花生ソフトクリーム)



県の最東端に位置する伊東市は、市域の44.7%が「富士箱根伊豆国立公園区域」に指定されている風光明媚な地域。一年を通して温暖な気候に恵まれ、首都圏からのアクセスも良いため、多くの人々が訪れます。ユネスコ世界ジオパークの一部でもあり、大室山や城ヶ崎海岸などのジオスポットが点在。昭和初期の趣を残す「東海館」をはじめ、歴史的建造物も点在しており、歴史の息吹を感じられます。豊かな自然が育んだ新鮮な海の幸・山の幸も堪能でき、訪れるたびに新たな発見がある、魅力あふれる場所です。

伊東市 | 城ヶ崎と漁師めし



漁師町・伊東の食文化を継承した漁師めし「漁師の漬け丼御前」。漁師が船上で食べていた料理であり、地域を代表する郷土料理です。新鮮なマグロ、アジ、イカ、サーモン、イクラが450グラムも盛り付けられたボリューム満点の一品で、温玉を混ぜて食べるのもまた美味。伊東ならではの海の幸を存分に堪能できます。



インパクトもボリュームも大満足の看板メニュー「漁師の漬け丼」をはじめ、伊東の海の幸を存分に楽しめるメニューを数多くそろえています。旅の一服の清涼剤となるようなお店を目指し、伊豆高原ビール醸造所や立ち寄り温泉、スイーツ専門店も営業しています。『お客様に土産話を!』をモットーに、お客様のお越しをお待ちしています。

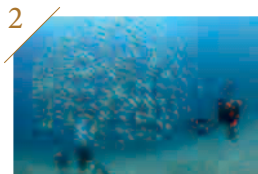


伊豆高原ビール本店
伊東市富戸1103-21
TEL.0557-51-3000
<https://izubeer.com/shop/shop-96>

観光モデルコース



城ヶ崎門脇つり橋



相模灘ダイビング



食事処 ぼら納屋



島田市は静岡県の中部を流れる大井川の両岸に位置し、北部の山間地域から南部の台地まで様々なお茶が作られています。明治初期に開拓がはじまった牧之原台地は、農家や、元武士、「越すに越されぬ大井川」で知られる大井川の川越人足たちの手によって拡大し、日本最大規模を誇る茶園として発展しました。上品な香りと美しい水色^{すいしよく}の島田茶、やわらかな舌触りと深い香気^{かき}の金谷茶、滋味と甘みのバランスがよい川根茶など、地域によってそれぞれ違った味わい^{あじ}が楽しめるのが島田市のお茶の特徴です。

島田市 | 茶畑とボトリングティー



ボトリングティーとは、特別な製法で茶葉のポテンシャルを最大限に引き出し、ボトルに詰めたリキッドタイプの高級茶です。飲んだ人に衝撃を与え「お茶の概念が変わる」と言われる「IBUKI」は、20年以上かけて研究開発した希少な茶葉「金谷いぶき」を原料に使用。口に含んだ瞬間、強烈に広がる濃厚な旨みと豊かな甘みが特徴です。



加熱処理ではなく低温のまま濾過殺菌する「フィルター・コールドブリュー製法」で丁寧に抽出することで、茶葉本来のポテンシャルを最大限に引き出しています。南アルプスを水源とする大井川の水も欠かせません。「本物の日本茶」の美味しさに触れていただくことで、お茶の文化や茶業全体が盛り上がることを目指しています。



和茶倶楽部(カネス製茶)
島田市牛尾834-1
TEL.0120-462-066
<https://www.wachaclub.com/>

観光モデルコース



KADODE OOIGAWA



ふじのくに茶の都ミュージアム



蓬莱橋897.4茶屋(煎茶ソフトクリーム)



日本一高い富士山と日本一深い駿河湾を併せ持つ唯一のまち富士市。海拔0mから富士山頂を目指す「富士山登山ルート3776」にも注目が集まっています。富士山の湧水によって製紙業をはじめとする産業が発展し、夜の工場地帯を走る岳南電車の「夜景電車」も人気を呼んでいます。豊かな自然が育んだしらすやお茶は全国に誇る自慢の逸品です。味わいたいと思ったら新幹線でも車でもお気軽に。アクセスの良さも魅力です。いざ、「いただきへの、はじまり 富士市」へ、旅に出かけましょう。

「富士市」富士山と「田子の浦しらす」



昭和36年に開港した「田子の浦港」は富士山からの豊かな栄養が注ぎ込む駿河湾の最奥部に位置し、世界文化遺産である富士山に最も近い港として親しまれています。ここで水揚げされる「田子の浦しらす」は透きとおるように美しく、鮮度の良さとふりふりとした食感が特徴。農林水産省の「地理的表示(GI)保護制度」にも登録されています。

伝統の「一艘曳き」漁法により短時間で網を引き揚げ、船上ですぐに氷締めすることで、余分な水分を切ることが美味しさの秘訣です。鮮度抜群の田子の浦しらすは4～12月の昼食時限定で港内にオープンする漁協直営食堂「田子の浦港漁協食堂」で味わうことができます。富士山と港の贅沢な景色と共にご堪能ください。



田子の浦港漁協食堂
富士市前田866-6
TEL.0545-61-1004
<https://www.tagonoura-gyokyo.jp/>

観光モデルコース



富士市サイクルステーション ふじクル



岳南電車

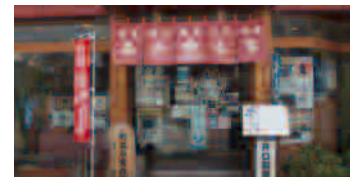


富士山登山ルート3776



磐田市の見付は、遠江国の中心地として栄え、江戸時代には宿場町として発展しました。毎年開催される「見付天神裸祭」は、「天下の奇祭」と称され、国の重要無形民俗文化財にも指定されています。旧暦8月に行われる御大祭では、腰蓑姿の男たちが街を練り歩き、矢奈比賣神社拝殿で乱舞を繰り広げます。この勇壮な祭りは、霊犬しっぺい太郎の怪物退治や菅原道真公を祀った際の歓喜に由来するとも言われています。活気あふれる裸祭りは、磐田市の伝統と歴史を色濃く反映した一大イベントです。

「磐田市」見付天神裸祭と栗餅



井口製菓
磐田市見付2663
TEL.0538-32-3951

観光モデルコース



見付天神 矢奈比賣神社



見付天神 霊犬神社



淡海國玉神社



「栗餅(あわもち)」は、栗を粉にして餅に入れ、あつさりした甘さのこしあんで包んだものです。見付天神祭の時期に限定販売される名物で、「井口製菓」のみ年中販売をしています。江戸時代の例祭の時に神供の新栗で作ったものが始まりと言われ、無病息災と五穀豊穡を願って神社に奉納される祭りには欠かせない存在です。



栗餅の自家製餡は小豆から丁寧に炊き上げ、完成まで4、5日かかるこだわりの一品です。磐田の代表的なお土産として一年中楽しめるよう工夫を重ね、一度に最大6000個製造しています。これからも伝統の味を守り、多くの方にお届けできるよう努力いたします。当店では2個から購入できます。ぜひお立ち寄りください。



焼津市は、3つの港から多種多様な魚が水揚げされる日本有数の港町です。天然焼津ミナミマグロや、全国屈指の水揚げ量のカツオで有名な「焼津港」。近海の新鮮なサバやアジの「小川港」。全国でも駿河湾でしか獲れないサクラエビや、大井川の恵を受けたシラスの「大井川港」。各港で水揚げされた海の恵が全国の食卓へと運ばれていきます。また、地下1500m、約1900万年前の地層「女神層」から湧出する「焼津温泉」は、温泉成分が豊富で良質な天然温泉。宿泊施設や、日帰り温泉など市内11施設で楽しめます。

焼津市 | 焼津温泉とミナミマグロ丼



「赤いダイヤ」と称される焼津ミナミマグロは、南半球の低水温海域を回遊するため身が締まり、ねっとり濃厚でクセのない赤身と、口の中でとろける甘い脂のトロが特徴です。国際的資源管理に基づく漁獲規制の中、幼魚の混獲が少ない「はえなわ漁法」で漁獲、熟練の船上処理や-60℃以下の超低温で急速冷凍し焼津港に水揚げされます。

地元仲買人組合直営の「小川港魚河岸食堂」では、焼津ミナミマグロの様々な料理を提供しています。おすすめは、上質な赤身の味を堪能できる「上鉄火丼」。他にも大トロ、中トロ、赤身の全てが味わえる「南まぐろ刺身定食」や、中トロと大トロを贅沢に合盛りした「トロ盛り合わせ定食」など、その美味しさを存分にお楽しみください。



観光モデルコース



焼津温泉



花沢の里



焼津さかなセンター

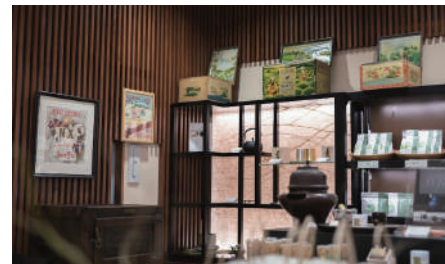


静岡県掛川市は、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた、歴史と文化が息づくまちです。市街地には掛川城がそびえ立ち、その周辺には横須賀城、高天神社城といった名城が点在しています。山間部には広大な茶園が広がり、伝統的な茶草場農法が受け継がれています。掛川茶は全国茶品評会で産地賞を連続受賞し、その品質は折り紙付きです。美術館や記念館、茶室など、文化施設も充実し、新幹線を使えば東京から約1時間半とアクセスも良好で、近年では移住先としても人気を集めています。

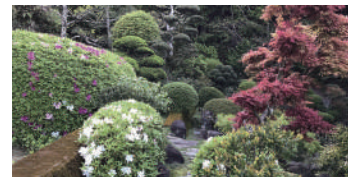
掛川市 | 大茶園と掛川茶スイーツ



掛川市では、掛川茶を使ったスイーツが多くの店舗で販売されています。どら焼き、あんみつ、パフェ、ロールケーキなど、店舗ごとに個性あふれる商品がラインナップしていますので、掛川を散策しながら巡ってみましょう。掛川茶と一緒に、産地でしか味わえない香り豊かな抹茶スイーツをぜひお楽しみください。



「日本茶きみくら」は静岡県内のお茶を中心に販売している日本茶専門店です。1階は売店、2階は茶寮になっており、おいしいお茶と抹茶スイーツをお楽しみいただけます。おすすめは、クリームチーズに静岡県産抹茶をたっぷりかけた「抹茶ティラミス」です。茶葉の香りがたまらない、癒しのスイーツをぜひ味わってください。



日本茶きみくら
掛川市板沢510-5
TEL.0537-24-6008
<https://kimikura.jp/honten/>

観光モデルコース



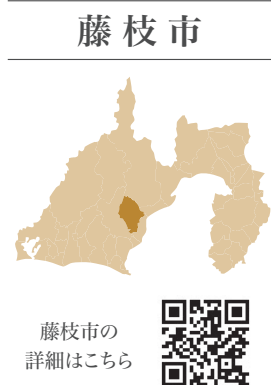
掛川花鳥園



日本茶きみくら



掛川城



静岡県のほぼ中央に位置し、南北に長く広がる「ほどよく、都会。ほどよく、田舎。」な藤枝市。その歴史は古く、すでに縄文時代にはいくつかの集落が営まれていました。古くから京都と鎌倉・江戸を結ぶ交通の要衝として発展し、江戸時代には東海道の宿場町として本陣や旅籠が設けられ、現在でも当時の街並みを感じることができます。駅周辺には図書館やホテル、商業施設が集まり、中山間地域では、キャンプ場やグラススキー場、天然温泉、採れたて野菜の直売所など自然の豊かさを満喫できます。

「藤枝市」ティーテラスと朝ラーメン



藤枝市独自の食文化、朝ラーメン。志太系と呼ばれる元祖朝ラーには「温」と「冷」二種類のラーメンがあり、両方を食するのが藤枝流です。どちらもつるりとした喉越しの麺とさっぱりしたスープで朝からでもべろりと食べられます。市内には10店舗以上お店があり、店舗それぞれの個性を活かしたラーメンが楽しめます。



藤枝市は早朝からお茶取引などに携わる人々が多く、仕事終わりの1杯を求め開店前から行列を作るのを見かねた初代店主が営業時間を早めたのが朝ラーの始まりです。昭和45年頃から、現在のような温を頼んでから冷をお代わりする(逆も然り)スタイルを取り入れました。希望に添えるよう常に様子を確認しながらお代わりの準備をしています。



マルナカ
藤枝市志太3-1-24
TEL.054-646-1516
<https://marunaka.on.omisenomikata.jp/>

観光モデルコース



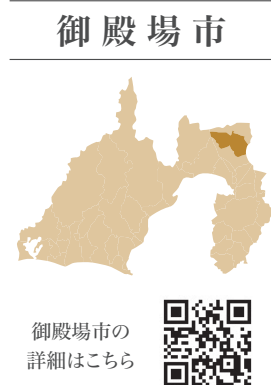
マルナカ



ティーテラス市之瀬



玉露の里



日本のシンボルである世界文化遺産・富士山の崇高な姿は自然に対する信仰のあり方や芸術文化を育み、葛飾北斎などの浮世絵を通じ西洋芸術にも影響を与えました。その麓にある御殿場市は美しい景観をはじめ富士山から多くの恵みを受け、生活や文化とも密接に関わっています。長い年月をかけて湧き出す富士山の伏流水は米やわさび、水かけ菜などの野菜のほか、ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、どぶろくなど多彩なお酒も生み出しています。近年は富士山を臨むロケーションと伏流水からなる水風呂で「ととのう」ことができるサウナスポットも話題を呼んでいます。

「御殿場市」富士山と「ごてんばこしひかり」



「ごてんばこしひかり」はふっくらとした粒と適度な粘り、歯ざわりの良さが特徴で、噛むと香りと甘みが広がり冷めても美味しいと評判です。最近はその知名度も上がり全国に知られるようになりました。



御殿場は標高が高く昼夜の寒暖差が米の甘みにつながっています。春先は低温になる日もあるため水管理に気をを使う必要があります。全国的に評価されてきていますが、さらに多くの人にその美味しさを知って欲しいと思っています。



お結びやぶう
御殿場市神山 774-1
TEL.0550-70-7696
<https://www.omusubiyabu.com/>

観光モデルコース



地場農産物が並ぶ「ファーマーズ御殿場」



ごてんばこしひかり使用「お結びやぶう」



日帰り温泉施設「源泉 茶目湯殿」



袋井市は、古くから東海道の宿場町として栄え、現在も交通の便が良いのが特徴です。袋井市には、遠州三山と呼ばれる3つの寺院があります。厄除け団子で有名な「法多山尊永寺」、精進料理体験ができる「秋葉総本殿 可睡齋」、目の霊山として知られる「医王山油山寺」があり、多くの観光客を集めています。夏には全国有数の規模を誇る「ふくろい遠州の花火」が開催され、夏の風物詩として非常に人気があります。袋井市は四季折々の美しい景色と文化が楽しめる素晴らしい観光地です。

「袋井市」秋葉総本殿 可睡齋と精進料理



「秋葉総本殿 可睡齋」では、地元の旬の野菜をたっぷり使った精進料理が味わえます。昆布やシイタケの出汁を使った煮物、丁寧に仕上げたごま豆腐など、素材の味を生かした料理の数々を、2,000円～3,500円というお手頃価格で楽しめます。春の「ばたん膳」、初夏の「ゆり膳」など季節限定メニューも人気です。



可睡齋の精進料理は、食べる人の喜びを一番に考えて作られています。食材への感謝はもちろん、道元禅師の「三心」を大切に、心を込めて調理しています。旬の食材をふんだんに使った料理は5皿ほどもあり、見た目も鮮やかで、四季折々の味わいを楽しめます。ぜひ、可睡齋で精進料理の魅力を体験してください。



秋葉総本殿 可睡齋
袋井市久能2915-1
TEL.0538-42-2121
<https://www.kasuisai.or.jp/>

観光モデルコース



1 法多山 尊永寺



2 医王山 油山寺



3 袋井温泉 和の湯



開国ロマンと南国情緒を楽しめる街、下田市。天城山系から続く急峻な山々と約47kmに及ぶ海岸線が美しい景観を形成しています。特異な成り立ちと地学的な現状から、ユネスコ世界ジオパークに認定された豊かな自然や、環境省が定める水質基準で最高ランクの水質を誇る10の海水浴場は多くの人を魅了しています。1854年にはペリー提督率いる米国の黒船艦隊が下田港に停泊、わが国最初の開港場となりました。街中には当時を物語る史跡が残され、白と黒の格子柄のなまこ壁が独特の情緒を醸し出しています。

「下田市」下田港とカジキ料理



下田を代表する魚といえば金目鯛ですが、かつてはカジキでした。突きん棒と呼ばれる長い鉾で仕留める豪快な漁で、年間数百トンもの水揚げを誇りました。下田湾沖を舞台に世界最大級の国際カジキ釣り大会も毎年開かれ、令和5年からは“下田市Sea級グルメ”として、現在では約30のカジキ料理が認定され市内で提供されています。



淡泊な味わいで余分な脂もなく料理しやすいクロカジキ。脂ののりがマグロの赤身以上のマカジキ、マグロのトロと比べても遜色のないメカジキの腹部など、下田で揚がるカジキは種類によって特徴があります。「金目鯛に次ぐ名物にしたい」との声もあり、市内の和洋中様々な飲食店では季節ごとにその美味しさを楽しんでいます。



下田市Sea級グルメ実行委員会(事務局/下田市役所企画課内)
下田市河内101-1
TEL.0558-22-2212
<https://shimoda100.com/shimoda-kaziki/>

観光モデルコース



1 国際カジキ釣り大会



2 閃味処 料磨



3 ハーパー&かじきミュージアム



静岡県東部に位置し、富士山の麓に広がる裾野市は、東に箱根外輪山、西に愛鷹連峰を望む自然豊かな環境です。公園やスポーツ施設があり、市民の健康的な生活を支えています。観光スポットも豊富で、富士山を背景にした田園風景は訪れる人々に感動を与えます。地域の文化や歴史を伝える役割を果たす、歴史的名所も点在しています。また、自動車関連産業等が盛んな工業都市としても発展しており、先端技術の研究都市としても注目されています。市民の健康、文化、技術の発展を支え、魅力的な地域へと成長を続けているまちです。

「裾野市」富士山とすそのキヌアビール



耕作放棄地の抑制と地域資源を活かし、2019年度からキヌアの試験栽培を開始しました。2021年度には、裾野産キヌアのブランド化と販路拡大を進めてきました。健康志向の女性層をターゲットにした「すそのキヌア」と「すそのキヌアビール」の販売を、2022年2月23日(富士山の日)に開始しました。自然の恵みを楽しむ新たな地域資源として注目を集めています。

富士山麓で育った「すそのキヌア」のクラフトビールは、静岡市清水区のガルシアブリュイングさんとの出会いによって生まれました。鼻に抜けるほのかなキヌアの香り、さわやかな味わいが特徴です。ぎゅっと栄養が詰まった「すそのキヌアビール」は、さまざまな環境で奮闘する女性が、自分へのご褒美として楽しんでいただきたいという思いで作りました。



湖西市は湖西連峰、太平洋、浜名湖に囲まれた自然豊かな町で、古くから交通・輸送の要衝として栄えてきました。徳川家康公が設置した新居関所は日本で唯一現存する関所跡として観光スポットになっています。当時周辺には旅籠が建ち並び、中でも栄えていたのが紀州藩の御用宿「紀伊国屋」。江戸後期の旅籠の様式が残る歴史遺産として現存しています。そんな紀伊国屋の名物が「鰻の蒲焼き」で、多くの旅人に親しまれたといいます。現在も市内には鰻の養殖場や販売店などが数多くあり、食事やお土産としてはもちろん、ふるさと納税でも人気を集めています。

「湖西市」江戸時代から続く新居宿名物「鰻蒲焼き」



浜名湖は古くからカキや海苔など海産物の養殖が盛んで、特に鰻は養殖発祥の地として100年以上の歴史を有しています。浜名湖鰻の繊細な美味しさを楽しむなら素材の旨味を活かした白焼きか、熟練の技と秘伝のタレが光る蒲焼きがおすすめ。日本の真ん中という立地から「関東風」「関西風」どちらも味わえるのも魅力です。

約20万尾の鰻を養殖する「山栄養魚場」では、地下100mから汲み上げた井戸水を使用。自社池で丹精込めて育てた鰻を熟練の職人が一匹ずつ裂き、串打ちし、蒸し、焼き上げています。添加物を使わない秘伝のタレも味の要で、目利きと腕利きが織りなす極上の味わいをご堪能ください。うな重、うな丼の他、白焼き、蒲焼きも好評です。





伊豆市のわさび栽培は1947年頃、湯ヶ島の役人がわさび栽培発祥の地・静岡市有東木に原木シイタケの栽培指導に赴いた際、御礼にわさびの苗を譲り受けたのが始まりとされています。現在年間120t前後のわさびを出荷し東京の豊洲市場や太田市場、名古屋・大阪等の中央卸売市場で高い評価を得ています。伊豆市のわさび田は「畳石式」と呼ばれ、下層から大きな石と小さな石を順に敷き詰めるろ過装置のような構造になっています。天城山の湧水を内部まで供給できるため病気に強く根茎の肥大な優れたわさびに育つと言われています。

伊豆市 | 自然と伝統が紡ぐ名産「伊豆のわさび」



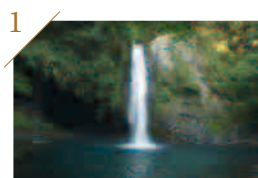
天城山系の豊かな自然環境の中、肥料や農薬をほとんど使わず育てられるわさびは世界に誇るスパイスです。すり下ろして食べる「根茎」は鮎や蕎麦などの薬味に。葉や茎はわさび漬などに用います。伊豆市に来たらぜひわさびが主役の「わさび飯」「わさび丼」を召し上がってください。爽やかな辛みの中に潜む甘さに感動するはずです。



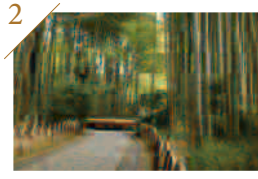
平成30年「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定されました。認定ポイントの1つ「畳石式」の維持管理は大変ですが高品質な伊豆わさびの栽培には不可欠です。冬は特に辛味と甘味のバランスが良くなり美味しく味わうことができます。姿や色の美しさも伊豆わさびの魅力。五感でお楽しみください。



観光モデルコース



1 狩野川上流にかかる「浄蓮の滝」



2 桂川沿いの散歩道「竹林の小径」



3 土肥でしか栽培されていない「白びわ」



御前崎の名物と言えば「カツオ」。御前崎漁港は県内有数の生カツオの水揚げを誇る港で、周辺には鮮度抜群のカツオや地元の幸が味わえる食事処や宿泊施設が点在しています。夏の郷土料理「ガワ」（生のカツオ、きゅうり、梅干しなどを刻み、味噌と共に水に入れる「冷やし味噌汁」）はカツオの町だから味わえる絶品です。また、海岸線をドライブすれば、水平線が丸く見える展望台や夕日の美しい展望台。遠州のからっ風が割り出す砂のアート「浜岡砂丘」、雄大なパノラマが楽しめる「御前崎灯台」など心に残る絶景ばかり。ぜひ、海の幸の「絶品」と「絶景」を一緒にお楽しみください。

御前崎市 | 御前崎港と海鮮丼



多くの飲食店が競って「海鮮丼」を提供しています。その日仕入れた地元の魚をメインにするため、ネタはその日のお楽しみ。何が出てくるかワクワクするのも海鮮丼の醍醐味です。カツオ、サワラ、シラス、キンメダイなど旬の地物の味は格別。ちょっと贅沢な御前崎産イセエビもおすすめです。



「浜一」の料理に使う魚は、御前崎港の漁協仲買人の資格を持つ若大將が目利き。極力その日に港に揚げた新鮮な魚を使うようにしています。一番人気は海鮮丼で、カマスやタチウオの天丼も好評です。御前崎生カツオは刺身定食や丼でどうぞ。鮮度の良さとモチモチとした食感をお楽しみください。



観光モデルコース



1 日本でも数少ない上れる灯台「御前崎灯台」



2 自然いっぱいの「あささわふる里公園」



3 マリンスポーツのメッカ「御前崎サンロード」



菊川市で本格的にお茶の栽培が始まったのは明治初期。横浜開港でお茶が輸出の花形商品となり、菊川市東部の牧之原台地が開拓され、日本最大級の茶園へと発展しました。明治時代にお茶の再製工場の一部として建てられた赤れんが倉庫が国の登録有形文化財に指定され、今では市のシンボルになっています。2013年に「静岡の茶草場農法」が世界農業遺産に認定され、2023年3月には県内初の地理的表示 (GI) 保護制度にも登録されました。世界農業遺産とGI登録の両方を持つお茶は「深蒸し菊川茶」だけです。

菊川市 | 赤れんが倉庫と深蒸し菊川茶



全国有数の茶産地である静岡県の中でも菊川市は「深蒸し茶発祥の地」として知られています。遠州のからっ風と恵まれた太陽の下で育つ茶葉は、アミノ酸をたっぷり含み葉肉が厚く、深蒸しに適しています。普通の2倍以上の時間をかけ深く蒸すことで、渋みが抑えられ、まろやかで深みのある豊潤な香りやうま味、コクが楽しめます。

製茶作業の原点である「手揉み」。菊川市の手揉み保存会では、手揉み技術は茶文化継承に欠かせないと考え、技術の継承と深蒸し茶PRのため活動を行っています。san grams菊川店では、長年受け継がれた技術で生まれる「深蒸し菊川茶」を丁寧にお淹れしています。お庭を眺めながら、季節の移り変わりとともに楽しんでください。



世界遺産・韮山反射炉をはじめ多くの国宝や重要文化財を持つ歴史の町『韮山』、温泉街として知られる『伊豆長岡』、「田中山すいか」の産地で工場の町でもある『大仁』の3町が合併し伊豆の国市は誕生しました。イチゴやミニトマトの栽培が盛んで、近年は大河ドラマ「鎌倉殿の13人」の舞台となり全国的な知名度も上がっています。さらに伊豆長岡温泉、大仁温泉、畑毛温泉と泉質の異なる温泉が湧出しているのも魅力。アクセスの良い伊豆長岡を拠点に温泉、グルメ、体験、歴史探訪など思い思いの旅を楽しんでみませんか。

伊豆の国市 | 伊豆長岡温泉といちご



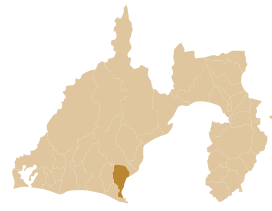
伊豆の国のイチゴシーズンは冬から春。甘さと酸味のバランスが良い「紅ほっぺ」、やわらかくて酸味が少なく甘みが強い「章姫」、光沢があり香りと甘み、みずみずしさが特徴の「きらび香」。静岡県産のこの3品種を主に栽培しています。ぜひ食べ比べを。さらにおすすめしたいのはイチゴスイーツ。名物「ボンボンパフェ」で幸せ気分を味わってください。

私たちが作るイチゴは赤い色が深いのが特徴。赤いイチゴは味もコクも豊かで、生食はもちろんスイーツなどにも幅広く使われています。とてもデリケートな植物のため、花と実にすべての力を注いで育てています。翌年に繋げるために根をさらに生やし、良い葉を出させるのも重要な仕事。気がつけばイチゴに合わせた生活スタイルになっています。





牧之原市



牧之原市の
詳細はこちら



北には雄大な茶畑が広がる牧之原台地。南には駿河湾を望む変化に富んだ海岸線。そんな自然豊かな牧之原市は深蒸し茶発祥の地でもあり、茶園面積も県内一。荒茶の一大生産地です。沿岸部の砂浜は日本有数の海水浴場として知られ、静波海岸やさがらサンビーチには他県からも多くの人が訪れます。サーフスポットも点在し、日本初のサーフィン競技用人工造波施設「静波サーフスタジアム」も好評です。2009年に開港した「富士山静岡空港」のある牧之原市を起点に県内を旅するのもおすすめです。

「牧之原市」牧之原台地と自然薯



牧之原台地で育てられた自然薯は粘りが強く味はもちろんなにより香りの良さが魅力です。この地の水はけのよい赤土がお茶同様、自然薯の栽培にも適しているとされています。収穫の最盛期は11～12月。おすすめの食べ方はとろろ汁です。生産農家が約3年の歳月をかけ丹精込めて育てた自然薯の滋味をぜひご賞味ください。



長谷川製茶がお茶と並行し自然薯栽培を始めて45年。試行錯誤を繰り返し美味しさに磨きをかけ、自生しているものと何ら変わらない自然薯が出来上がりました。昔から漢方にも使われ、優れた健康効果が期待できる自然薯は特に皮に風味と栄養が含まれています。皮をむかずにそのまま摺り下ろしてお召上がりください。



長谷川製茶
牧之原市蛭ヶ谷367
TEL.0548-54-0919
<https://hasegawa-seicha.com/jinenjo.html>

観光モデルコース

1



サーフィン体験スクール

2



お茶摘みや製造工程の見学

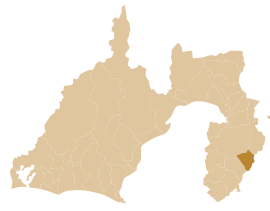
3



国の重要文化財「大鐘家」



東伊豆町



東伊豆町の
詳細はこちら



東伊豆町は湯量豊富な6つの名湯を擁する伊豆屈指の温泉郷で、約70軒の旅館・ホテルが海岸沿いに軒を連ねています。山間の秘湯の雰囲気漂う大川温泉。絶景とレトロな風情が魅力の北川温泉。観光スポットが点在する熱川温泉。自然に囲まれた片瀬・白田温泉。露天風呂から絶景が望める稲取温泉。連泊してそれぞれ趣の異なる名湯をのんびり巡ってみてはいかがでしょうか。また、海の透明度が高いことで知られ、ダイビングやシュノーケリングなどのアクティビティも盛んです。湯浴みやアクティビティの後は、絶品の海の幸をお楽しみください。

「東伊豆町」定置網とあじのたたき丼



1800年から漁業を生業としてきた伊豆北川の朝は定置網の賑わいから始まります。「根拵網」(ねこさいあみ)という大敷網を漁港前に仕掛けるもので、冬はブリ、イカ、夏はアジ、サバなど多彩な魚が水揚げされます。中でも鮮度抜群なアジは脂のりが良く、刺身、たたき、塩焼き、煮付け、フライ、南蛮漬、干物とどれを食べても絶品です。



アジの鮮度が料理の味を決めます。身が引き締まり、透明感があり、なおかつ光沢があり、目が澄んでエラが鮮やかな赤色をしているのが鮮度良きの証し。それを保つ保存の仕方にもこだわっています。刺身はもちろんですが「アジのたたき丼」や「アジフライ」は特に人気の一品です。全国的にも珍しい「鰻のお刺身」もぜひご賞味ください。



うな瀬
賀茂郡東伊豆町片瀬554-12
TEL.0557-23-4122
<http://www.unase.jp/>

観光モデルコース

1



ムーンロードテラス「ねこさいの日」

2



素盞鳴神社鉦段飾り

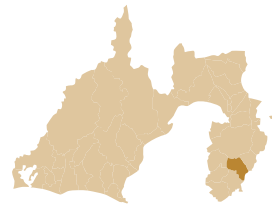
3



お食事&かき氷 Kitchen ZEN



河津町



河津町の
詳細はこちら



美しいビーチが続く「今井浜海岸」、世界ジオパークに認定された「河津七滝」、毎年100万人もの見物客が訪れる「河津桜」…。河津町では海と山と花が織りなす美しい景観をあちこちで楽しむことができます。温泉の町としても知られ、海沿いから河津川一帯に7つの温泉が点在。約1500年前に開湯したと伝わる「谷津温泉」、伊豆の踊子の舞台となった「湯ヶ野温泉」「河津浜温泉」、豊富な湯量で知られる「峰温泉」。山の湯「七滝温泉」「大滝温泉」海の湯「今井浜温泉」。のんびり癒しの時間を過ごしてみませんか。

河津町 | 河津七滝とわさび丼



河津町は県内有数のわさび産地で、明治時代から伝わる「畳石式わさび田」による伝統的な農法は世界農業遺産にも認定されています。ご飯の上におろしたわさびと鰯節のをせ醤油をかけて食べる「わさび丼」は、地元では昔から食べられていたものですが、今やこれを目当てに訪れる人が続出。「わさび丼の聖地」とまで言われています。



「わさび園かどや」は明治の初めから100年以上、4代に渡りわさびを作り続けています。伊豆天城山の湧水でじっくり1年半かけて育てたわさびの美味しさは格別で、「生わさび丼」としてご提供しています。生わさびの「香り」「辛み」「甘み」をぜひご賞味ください。店頭では生わさびやわさび漬け等も販売しています。



わさび園 かどや
賀茂郡河津町梨本371-1
TEL.0558-35-7290
<https://www.wasabien-kadoya.com/>

観光モデルコース

1



「河津七滝」のひとつ「初景滝」

2



七滝散策の途中のわさび田風景

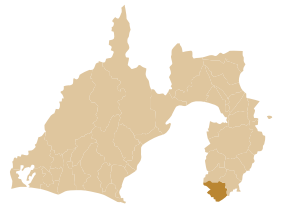
3



旅館「福田家」の脇に立つ「伊豆の踊子文学碑」



南伊豆町



南伊豆町の
詳細はこちら



伊豆半島の最南端に位置する、青野川の清流と緑豊かな山々に囲まれたのどかな温泉地。塩分濃度の濃い下賀茂温泉は、保湿力が高く、湯冷めしにくいのが特長です。開湯当初は温泉療法を目的とした湯治湯として知られており、神経痛や冷え症、疲労回復に効果があるとされています。町営の「銀の湯会館」では日帰り入浴を楽しめるほか、毎年2月1日から3月10日まで開催される「みなみの桜と菜の花まつり」の際には、露天風呂から河津桜を眺める「お花見温泉」としても親しまれています。

南伊豆町 | 下賀茂温泉とメロンパフェ



南伊豆町下賀茂温泉が「温泉メロン」発祥の地であり、温泉を熱源とするため年間を通し生産されています。「扇屋製菓」では、温泉メロンを仕入れ、さらに追熟し糖度14度以上ある甘くて芳醇なメロンスイーツを提供しています。メロン半玉分を使用したメロンパフェは、週末は早い時間に完売してしまうほど人気です。



南伊豆町の特産品「温泉メロン」を、一番美味しいときに、食べやすい形で、年齢問わずどなたでもお楽しみいただけるよう、和洋のメロンスイーツを取り揃えています。人気のメロンパフェやメロン最中、温泉メロンをふんだんに使ったプリン、タルト、ゼリー、サイダーなど、バラエティ豊かなメニューをお楽しみください。



扇屋製菓
賀茂郡南伊豆町下賀茂168-1
TEL.0558-62-0061
<https://ougiya-melon.com>

観光モデルコース

1



扇屋製菓

2



さとう温泉メロン

3



町営温泉 銀の湯会館



海の先に富士山を望む景勝地・雲見温泉、眼下に駿河湾が広がる石部の棚田、海底火山によって形成された千貫門など、松崎町には変化に富んだ海岸線と豊かな自然が織りなす絶景スポットが数多くあります。一年を通して多彩な花が咲き誇る「花とロマンの里」としても知られ、圧巻是那賀川の河口から続く全長6km、1200本余りのソメイヨシノの並木。終点に広がる大沢温泉は、山桜との共演も見事で、知る人ぞ知る桜の名所になっています。農閑期の田んぼを利用した花畑に立ち寄るのもおすすめです。

松崎町 | ソメイヨシノと桜葉餅



「桜餅」でお馴染みの桜葉の塩漬け。実は松崎町は生産量全国一位、シェア70%の一大産地です。オオシマザクラの葉を一枚一枚手摘みし、手作業で大樽に漬け込んで作っています。地元では「桜餅」ではなく「桜葉餅」と呼び、塩漬けの葉を贅沢に2枚使うお店も多くあります。また、桜葉入りのカステラやクッキー、アイスクリームも好評です。



「一般的な桜餅はすぐに硬くなってしまうため土産には向かない。添加物は一切使わず地元の桜葉を使った日持ちのする桜餅を作れないか」。そんな職人の思いから生まれた「桜葉餅」も、今や全国からネット注文をいただくほどになりました。次はぜひ桜の季節に。桜並木をのんびり散策し、花の下で名物「桜葉餅」をご堪能ください。



梅月園
賀茂郡松崎町櫻田149-1
TEL.0558-42-0010
<https://www.izubaigetsuen.com/>

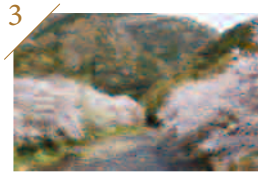
観光モデルコース



1 田んぼをつかった花畑



2 梅月園の桜葉餅



3 大沢地区桜並木 (旧依田邸周辺)



西伊豆町は、一年を通じて温暖な気候に恵まれ、美しい海や山が広がる自然豊かな地域。縄文時代の遺跡や弥生時代の石斧が出土しており、その歴史が文献や出土品からも伺えます。ユネスコ世界ジオパークに認定された伊豆半島のなかでも、特に多くのジオサイトを擁し、国の天然記念物に指定された堂ヶ島や、西伊豆海岸線、富士箱根伊豆国立公園といった名所が点在。温泉も豊富で、国内有数の観光地として親しまれています。ジオサイトを基盤とする観光業や、駿河湾を中心とした漁業を地域経済の軸として、発展を遂げてきました。

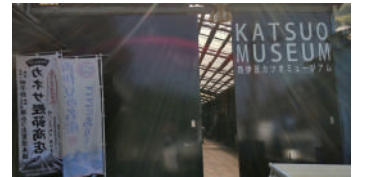
西伊豆町 | 西風と潮かつお



潮かつおは別名正月魚とも言われ、古来より縁起のよい食として、正月に神棚にお供えしてきた保存食です。伊豆独特の季節風(西風)が吹く冬の寒い時期、塩以外の添加物を一切使わない昔ながらの製法と手作業で製造しています。塩鮭と同じように召し上がれますが、お茶漬けやしおかつおうどんなど様々な食べ方も生まれています。



約1300年前、西伊豆田子地区から奈良の都にかつおの加工品が献上されました。西伊豆町では「かつお加工の原点」や「かつおだしの始まり」とも言われる潮かつおを、今も日本で唯一作り続けています。潮かつおの美味しさや神事でもある希少な食文化を未来に残すため立ち上げた保存会では、小学校での学校給食や食育活動、潮かつおを使った商品開発などを行っています。



カネサ鯉節商店
賀茂郡西伊豆町田子600-1
TEL.0558-53-0016
<https://katsubushi.com/>

観光モデルコース



1 遊漁船での「ツッテ西伊豆」体験(釣り)



2 「しおかつうどん」を堪能



3 日本一の夕陽(堂ヶ島)



伊豆半島の玄関口に位置する函南町は水源の森百選に選ばれた「函南原生林」や富士山の絶景ポイント「十国峠」など豊かな自然環境に囲まれた町で、自然の中でカヌーなどのアクティビティが楽しめるのも魅力です。重要文化財の「阿弥陀三尊像」をはじめ、北伊豆地震によって生まれた国指定天然記念物の「丹那断層」、国指定史跡の「柏谷横穴群」など貴重な歴史に触れることもできます。古くから湯治場として親しまれてきた国民保養温泉「畑毛温泉」や町営温泉「湯〜トピアかんなみ」も外せないおすすめスポットです。

「函南町」丹那盆地と丹那のカニクリームコロッケ



丹那盆地では100年以上前から酪農が盛んに行われてきました。学校給食で親しまれている「丹那牛乳」はそんな丹那の酪農家たちが作った静岡のブランド牛乳です。牧場と工場の場所が近いため生乳を短時間で運べ、雑菌の少ない良質な生乳に加工できるのが美味しさの秘密。この牛乳を使ったカニクリームコロッケが根強い人気を誇っています。



丹那牛乳の特徴でもある優しい甘みや風味の良さを引き出すために、何種類かの塩を試し、最も相性の良かった土肥の天日塩を使用しています。具材のカニも生ズワイガニを贅沢に使い、調理法も40年以上変えず美味しさを追求しています。丹那牛乳をたっぷり使ったここでしか味わえない「丹那のカニクリームコロッケ」をぜひご賞味ください。

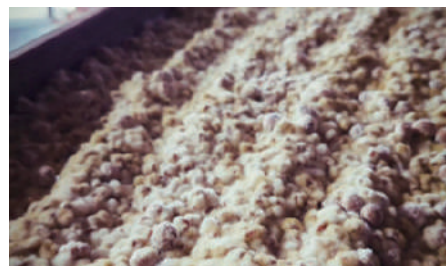


レストランKiyu
田方郡函南町大土肥211-6
TEL.055-978-0801
<https://www.kiya-creamcorokke.jp>



静岡県東部、伊豆半島の付け根に位置し、美しく豊かな自然環境や良好な住環境に恵まれた清水町は、大型ショッピングセンターなどの商業施設が集積し、県内随一の人口密度を誇る活気ある町です。国指定天然記念物に指定されている柿田川は、富士山の雪解け水などが約28年の歳月をかけ伏流水となって湧き出す清流です。柿田川公園には遊歩道も整備され、第1・第2展望台からは、年中変わることなく水が湧き出る「わき間」を見ることができ、湧水広場では実際に水に足を入れて湧き水の冷たさを体験できます。

「清水町」糰と水の町



糰(こうじ)とは米や麦などの穀物に、麹菌をつけて発酵させたもの。酵素の働きで腸が活性化し、美肌・アンチエイジング・疲労回復など様々な効果があるとされ、近年、健康志向の高まりと共に、栄養価や健康効果が注目されています。清水町で作られるのは主に米糰。富士山の湧水で仕込まれ、清水町の気候と風土が欠かせません。



創業明治29年、およそ130年続く老舗、中村屋麺店。日本三大清流の一つ、柿田川が流れる湧水に恵まれたまちで伝統製法を守り、穀物を水に浸けるところから機械に頼らず手作業で丁寧に麺を作っています。しお麺やしょうゆ麺、ご当地調味料の金山寺みそ、梅みそや三升漬けなど、麺の甘みや野菜の鮮度を生かして、昔ながらの家庭の味をお届けしています。



中村屋麺店
駿東郡清水町新宿25
TEL.055-975-0301
<https://www.instagram.com/nakamurayakouji/>





静岡県東部の伊豆半島入口に位置する長泉町は、富士山や箱根連山を望む自然豊かな町です。町の中央を流れる黄瀬川や、愛鷹山から湧き出る桃沢川など、美しい水にも恵まれています。特に、桃沢川の源流は『静岡県の湧き水100選』にも選ばれ、源流にある愛鷹山水神社は、古くから水の神として信仰を集めています。桃沢川の源流は境内に露出した溶岩の上を流れ、周辺では溶岩流が生み出した「板状節理」という独特の地形を観察できます。美しい自然と歴史が調和する長泉町にぜひお越しください。

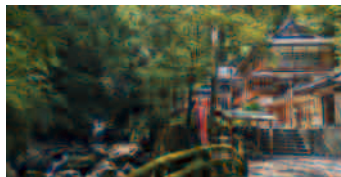
長泉町 | 愛鷹山水神社と桃沢わさび



「桃沢わさび」は、愛鷹山にある桃沢川の源流付近で育ちます。かつて噴火を繰り返した愛鷹山では、火山噴出物が雨水を蓄え、豊富な湧き水となってわさび田を潤します。森の木々は直射日光を遮る天然のカーテンとなり、わさびの生育に最適な環境を作り出しています。桃沢わさびは、清らかな水の恵みが凝縮された逸品です。



わさびは涼しい日陰を好む繊細な植物ですが、桃沢川の源流付近は理想的な環境です。愛鷹山の深い谷がわさび田を日差しから守り、山腹から湧き出る水には豊富な養分が含まれます。桃沢わさびは、ツンと鼻に抜けるような辛味の中に、ほのかな甘みを感じていただけののが特徴です。ぜひ一度味わってみてください。



愛鷹山水神社
駿東郡長泉町元長窪1
TEL.055-987-5161
<https://www.ashitaka-kyokai.com/>

観光モデルコース



桃沢野外活動センター



水と緑の杜公園



池の平展望公園



静岡県の最北東端にある小山町は金太郎生誕の地としても知られ「金時公園」「沼子弁天公園」などゆかりの史跡が数多く点在しています。またシーズンには富士山須走口登山道に国内外から多くの登山客が訪れ、富士山特有の動植物との出会いを楽しんでいます。「富士浅間神社」と須走口五合目を結ぶ「ふじあざみライン」がUCI公認のステージ制自転車ロードレース「ツアー・オブ・ジャパン富士山ステージ」のコースの一部に選定された他「富士山須走五合目競走」のコースにもなり、サイクリストやランナーにも親しまれています。

小山町 | 富士山と水かけ菜



特産物「水かけ菜」は富士山麓の湧水を掛け流して育てることからそう名付けられとされています。収穫時期は2月頃で水かけ菜を摘む人々の姿は早春を告げる風物詩になっています。手摘みした水かけ菜を塩だけで漬け込む「水かけ菜漬」は程よい苦味と塩加減で、なによりシャキシャキとした爽やかな食感が魅力です。



地元の農家さんから仕入れた厳選した水かけ菜を塩のみで漬け込み、4日～5日で店頭に並べています。塩だけで余計なものを入れていないため、水かけ菜本来の味を楽しむことができます。この地の気候と水が育み、丁寧に漬け込んだ「水かけ菜漬」は小山町自慢の逸品です。小山町を訪れたなら、ぜひ味わってみてください。



道の駅 ふじおやま
駿東郡小山町用沢72-2
TEL.0550-76-5258
<https://fujioyama.co.jp/>

観光モデルコース



「水菜発祥の碑」



無料足湯が人気の「道の駅すばり」



体験走行できる「富士スピードウェイ」



吉田町は大井川流域にある人口約3万人の町です。戦国時代に武田軍と徳川軍が争った場所で、小山城跡からは当時の面影を感じられます。展望台小山城からは町を一望でき、春には桜のライトアップが楽しめます。麓にある能満寺では、家康にまつわる伝説が残る「能満寺のソテツ」を見ることができます。吉田町では、風揚げまつり、港まつり、小山城まつりなど様々なイベントが開催され、特産品のうなぎも多くの人を魅了しています。豊かな自然と歴史、そして活気あふれるイベントが魅力の町です。

「吉田町」大井川の伏流水とうなぎ



吉田うなぎは、身が柔らかく脂のりが抜群です。大正時代、大井川の洪水で被害を受けた川尻地域では、田んぼに大井川の冷たい水が湧き出て稲が育たなくなりました。しかし、農家はこの冷たい水を養鰻業に活かし、現在の特産品にまで発展させました。吉田うなぎは大井川の恵みと吉田町の人の知恵が生んだ逸品です。



当店は100%静岡県産のうなぎを使用しています。大井川の地下水で泥抜きされた吉田うなぎは、臭みがなく身が引き締まっているのが特徴です。25年以上継ぎ足してきた秘伝のタレで焼き上げたうなぎは格別な味わいです。うなぎの肝とわさびを和えた「きもわさ」も人気です。うなぎのプロが作る最高の味をご賞味ください。



静岡県のほぼ中央部に位置し、豊かな自然と文化が息づく川根本町。町域の約94%を森林が占めるこの地は、全国有数の茶どころとしても名高く、江戸時代には茶を年貢として納めていた記録があり、その歴史は室町時代にまで遡るといわれています。「川根茶」は日本茶業界で初の天皇杯を受賞し、数々の品評会で栄誉を手に入れました。全国の茶商からも別格とされ、高級茶の誉れを継いでいます。昼夜の厳しい寒暖差や湿度、川根本町の希少な自然の連鎖により、人々を魅了する茶が生み出されています。

「川根本町」天空の茶畑と呈茶



標高600mでお茶づくりをするつちや農園。全国茶品評会で農林水産大臣賞を2度受賞し、川根茶産地を代表する茶農家のひとつです。手摘みにこだわり、やぶきた・はるみどり・おくひかりの3品種の定番商品のほか、新たな品種導入も目指しています。単一農園で作る単一品種のお茶は、まさに「シングルオリジン」にふさわしい味わいです。



茶畑に設置されたテラスでいただく川根茶は、味と香りだけでなく、五感で楽しめる至福の一杯です。傾斜地に広がる茶畑で、静岡県が誇る世界農業遺産「静岡の茶草場農法」を取り入れ、環境に優しいお茶づくりを実践。今の時代に合った取り組みが、新たなファンを引きつけています。「天空の川根茶」つちや農園で、心休まるひとときをお楽しみください。





大正12年に森町を訪れた地理学者の志賀重昂が『まさに小京都』と称賛したことが、森町が「遠州の小京都」と呼ばれる由縁になったと伝えられています。三方を山に囲まれ、南部一帯に広がる平野、帯のように町の中心を流れる太田川など、どこか京都に似た風情を感じる森町には、由緒あるお宮やお寺も多く、古くから伝承されてきた舞楽やまつりは、暮らしの中に息づいています。伝統工芸である森山焼、お茶やとうもろこし、治郎柿といった農作物、栗蒸し羊羹などの和菓子も訪れる方に人気があります。

| 森町 | 遠州の小京都と和菓子



森町にはお茶屋さんやお菓子屋さんが数多く点在し、四季折々の風景とともに季節ごとの味覚を楽しめるのも魅力です。中でも秋の栗蒸し羊羹は大人気。お店によってそれぞれ特徴があり食べ比べも楽しめます。近年ではメディアにも多く取り上げられ人気急上昇。森の茶との相性も抜群な、森町を代表する秋の味覚となっています。



「森町体験の里アクティ森」は、特産物販売所やレストラン、陶芸などの体験工房や、バターゴルフやテニスなども楽しめる複合型体験施設です。雄大な自然の中、森町を一挙に楽しめます。特産物販売所では、栗蒸し羊羹はもちろん、町内のお菓子屋さんの商品や新鮮な農産物も取りそろえており、買い物も目的に訪れる方も多いです。



森町体験の里アクティ森
周智郡森町問詰1115-1
TEL.0538-85-0115
<https://actymori.co.jp/>

観光モデルコース

1



森町体験の里アクティ森

2



森町のまつりと舞楽

3



紅葉や花めぐり