

『田子の歴史や食文化を見て・触れて・感じて…そして味わう体験ツアー』

THE STORY OF NISHIZU.

西伊豆物語



マイ潮かつおを作ってみよう

潮がつおは、約千三百年前、税金として、西伊豆から奈良の平城京に献上された荒堅魚が原型です。古来から伝わる製造法と、西伊豆の気候や風土がなければ作ることはできません。(現在は西伊豆のみ生産しています) 大量の塩を擦り込み、冬の西風でゆっくりと乾燥させます。藁で正月飾りを施して、航海安全と豊漁豊作、子孫繁栄の祈願として神棚に備えます。「しおかつお」は「正月魚」につながることから縁起物とされ、現在も郷土文化として引き継がれています。

焼き身を細かくほぐして、お茶漬けやうどん、お吸い物、バーニャカウダなど工夫次第でも美味しく召し上れます。日本人に馴染みのある味わいで、鰹ならではの旨みがあります。

田子の鰹漁の歴史や食文化を「見て、触れて、感じて、そして味わう、西伊豆カツオツーリズム」今回のツアーは自分で潮がつおを作る体験型のワークショップです。



2023年11/26日

体験料金

○12,000円(税込)

(鰹1本、材料費、昼食代、ガイド料、宅配費、保険代)

※ご家族の参加で鰹1本の場合は18,000円(2名分/税別)

※募集人員/20名(最少催行人数15名)

※長靴・エプロン、タオル(手ぬぐい)、軍手をお持ちください

※汚れても良いスタイルでご参加下さい

※11時からの「鰹の町ぶら散歩」は歩きやすい靴でOK

★完成した潮がつおは12月中旬に宅配便でお届けします

★製造番号とマイ潮がつお証明書を発行いたします

スケジュール

10:30～集合受付(田子港: スーパーデッキ潮騒の塔)

海側無料駐車場 / 目印は伊豆自然学校の

※長靴、エプロンなどはお車に置いて集合

11:00	『鰹の町ぶら散歩。スタンプラリー』 鰹漁の歴史がいたるところに残る漁村をガイドウォーク
12:30	『郷土料理・潮かつおうどんに舌鼓をうつ』 地元の食事処で味わう、くせになる潮鰹を堪能しよう
14:00	『マイ潮がつおを作ろう』 カツオ1本をさばいて、自分で潮がつおを作ってみる

15:30 カネサ鰹節商店にて解散

協賛団体 西伊豆しおかつお研究会 西伊豆かつおツーリズム協議会

※申込書は裏面です

【西伊豆かつお物語ツアーご参加申込書】

FAXご利用の方は **0558-55-0240**

申込日付 2023年 月 日 ()

氏名	フリガナ	年齢	性別	ご連絡先住所	
		歳	男・女	(〒 -)	
自宅電話	() -		FAX	() -	
携帯電話	() -		E-mail		
お支払い方法をお選び下さい		現金・クレジットカード・PayPay・西伊豆町ふるさとチョイス電子感謝券			

※ご家族で参加の場合（潮かつお1本のみ/+6,000円 かつおの町ぶら散歩と潮かつおうどんの昼食付き）

同行者 氏名（フリガナ）	同行者 氏名（フリガナ）	同行者 氏名（フリガナ）

※発送先が連絡先住所と異なる場合はご記入ください

氏名(フリガナ)	ご連絡先住所
	(〒 -)

※必ず参加者全員のお名前、性別などご記入下さい
※電話番号は日中連絡がとれる番号をご記入下さい。

○お申込方法

- ①上記の申込書にご記入の上、FAXまたは郵送にてお申し込み下さい。FAX後、着信確認でご連絡をいただければ幸いです
- ②予約がお取りできましたら、NPO法人伊豆自然学校より参加予約受付承諾の回答をお電話、もしくはメールさせていただきます

○ご留意事項

- ・ご家族でお申込みいただき、潮かつおが1本だけをご希望の場合、2人目から6,000円の参加費に割引いたします。(例: 2名様は18,000円、3名様は24,000円(税込)となります)
- ・お客様の都合などで、このツアーをキャンセルされる場合には必ずご連絡下さい
- ・なお、このツアーは出発21日前よりキャンセル料の対象となりますのでご注意ください
- ・募集期間は、出発の1週間前頃までとさせていただきますが、事前に催行人員に達した場合締め切らせていただく場合があります
- ・指定期日までにご入金を確認できない場合、参加をお断りさせていただく場合もありますのであらかじめご了承下さい

NPO 伊豆自然学校
法人

☎ 410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町仁科2097-1堂ヶ島ビジターセンター

☎ **070-9101-0615** ✉ info@npo-izu.org

ツアー担当: 鈴木淳子 (営業時間 09:00~17:00 水曜定休日)