



かながわの

魚

—西部—

(小田原・真鶴・湯河原・箱根)



かながわの魚

―西部―(小田原・真鶴・湯河原・箱根)

目次

生鮮水産物

アジ(マアジ).....	4
ヒラメ.....	5
ブリ.....	6
アンコウ.....	7
イサキ.....	8
イシダイ.....	9
カイワリ.....	10
カマス.....	11
ソウダガツオ.....	12
アワビ.....	13
サザエ.....	14
アユ.....	15
ワカサギ.....	16

豊かな自然の恵み

神奈川県西部の水産物

神奈川県西部に位置する小田原市、真鶴町、湯河原町は相模灘に面し、多種多様な水産物が水揚げされます。相模灘のうち、相模湾は起伏に富んだ複雑な海底構造と黒潮の影響により、魚類だけでも1300種類以上の生息が確認されており、これは日本近海で見られる種類の3分の1にあたります。小田原市、真鶴町、湯河原町では定置網漁業や刺網漁業等が盛んで、脂がたっぷりのったアジ、ヒラメ、ブリ等が有名です。

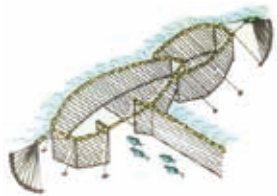
酒匂川や早川、千歳川等の河川ではおいしいアユも獲れます。観光地でも有名な箱根町は、何と言っても芦ノ湖のワカサギ。美しい山々に囲まれ、清らかな水をたたえた芦ノ湖で育ったワカサギは大変美味です。

豊かな自然の恵みをたっぷり受けた西部の水産物を、ぜひ「知って」、「買って」、「食べて」、お楽しみください。

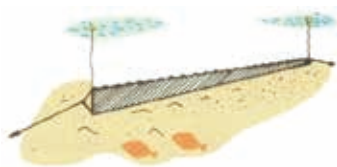
「かながわの魚」

神奈川県では、県民の皆様様に神奈川県で獲れる魚について知っていただくため、「全国豊かな海づくり大会」が本県で開催されるにあたり代表的な11種類を選び、平成17年4月に「かながわの魚」として定めました。また、「かながわの魚」の他にも神奈川県ではおいしい魚がたくさん獲れます。本パンフレットでは、西部の水産物として「かながわの魚」とその他の魚から選りすぐった13種類と、西部の水産加工品として代表的な2品を紹介いたします。

漁法紹介



定置網
迷路のような大きな網を海の中に建てて、入り込んだ魚を獲る漁法



刺網
魚の通り道に壁のように細い糸でできた網を張り、魚を絡めて獲る漁法



すもぐり
空気ポンプ等を使わずに海にもぐり、アワビやサザエを獲る漁法

水産加工品

観光スポット紹介

小田原かまぼこ／小田原ひもの 17

小田原市 18

真鶴町 20

湯河原町 22

箱根町 24

おすすめ料理メニュー

イサキの酒蒸し 26

アジのフリッター甘酢あんかけ 26

ワカサギのフライ 27

ソウダガツオのフレーク 27

アジ(マアジ)

かながわの魚



マアジ



アジのまご茶漬け

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		●					●				

主な漁獲時期：3月～6月

主な漁法

定置網、一本釣り

おすすめのお食べ方

たたき、塩焼き、フライなど様々な食べ方でおいしく召し上がれます。アジのたたきをお茶漬けにした「まご茶漬け」は、西部の代表的な漁師料理です。サクサクの衣と甘酢あんがおいしい「フリッター甘酢あんかけ」(↓26ページ)おすすめ料理メニュー)もぜひお試しください。

主な栄養素

タンパク質を多く含み、筋肉強化などに必要な必須アミノ酸もバランスよく含んでいます。

豆知識

アジはあっさりとしていて旨味があり、味が良いため「アジ」と呼ぶとの説があります。

相模湾では、伊豆から平塚にかけての海底地形が急峻な地帯に、よく太って脂がのっている「地付きアジ」が居着いています。それらのアジは、黄金に輝く魚体から「キアジ」とも呼ばれます。近年少なくなっているこれらのアジは、非常に美味かつ貴重な存在です。

ヒラメ

かながわの魚



ヒラメ



ヒラメの刺身・昆布じめ

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	●										●

主な漁獲時期：12月～4月

■主な漁法

刺網、定置網

■おすすめの食べ方

刺身を昆布に挟んで身を締めた昆布じめや、ムニエルなど、様々な料理が楽しめます。

■主な栄養素

旨み成分のイノシン酸を豊富に含み、程よい味わいを呈しています。

■豆知識

冬場のヒラメは、寒ヒラメとも呼ばれ、脂がのって非常に美味です。ヒラメはエビ類から小型の魚まで、さまざまな魚介類を餌としています。また、それらの餌で育ったヒラメは、たっぷりと栄養を蓄えています。

また、ヒラメはマダイと並ぶ自身魚の代表的な存在です。しっかりと締まった身質で、くせがありません。「えんがわ」はヒラメ1尾からわずしか取れず、弾力があり旨味と甘みが凝縮されているため珍重されています。

ブリ



ブリ

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		●									●

(ワラサ)

主な漁獲時期：3月～5月（銘柄ブリ）



ブリの照り焼き

主な漁法

定置網

おすすめの食べ方

刺身、照り焼きなどでおいしく召し上がることができます。大根と一緒に煮た「ブリ大根」もおすすめです。

主な栄養素

ビタミンB・D、アミノ酸を豊富に含みます。

豆知識

ブリは成長によって呼び名が変わる「出世魚」で、関東周辺では小型のものから順番に「ワカシ」、「イナダ」、「ワラサ」、「ブリ」です。旬は12月～2月ですが、県西部では銘柄ブリ（重さ6 kg以上のもの）は主に3月～5月に漁獲され、近年資源が多くなっています。成長したブリは脂がよくのり、まったりとして美味です。

かつて、相模湾は日本一のブリ漁場とされていました。神奈川県でのブリ漁獲量の最高記録は1954年の57万5000尾となっています。

アンコウ



アンコウ



アンコウのから揚げ

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	●										●

主な漁獲時期：2月～4月

■ 主な漁法

刺網

■ おすすめの食べ方

背中から尾にかけての身はぷりぷりした白身で、アンコウ鍋のほか、から揚げなどにしてもとてもおいしく召し上がることができます。

■ 主な栄養素

あん肝には、ビタミンA・B・D・Eが豊富に含まれ、食品の中でもトップクラスです。また、アンコウの身は脂肪分が少なくヘルシーです。

■ 豆知識

アンコウと言えば、冬の鍋が定番。この「アンコウ鍋」は、鎌倉が発祥であると言われています。アンコウ鍋ではアンコウが余すことなく食されますが、その具材の一つでもある肝臓（「あん肝」）は、海のフォアグラとも言われ、春にかけて大きくなります。

イサキ



イサキ

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					●		●				

主な漁獲時期：9月～11月



イサキの刺身

主な漁法

定置網

おすすめの食べ方

塩焼きや酒蒸し(↓26ページ「おすすめ料理メニュー」)が美味ですが、新鮮であれば、小型魚でも刺身で楽しめます。小田原では、すり身を伝統の板付きかまぼこや、さつま揚げへ加工することで有名です。

主な栄養素

ビタミンB・Dや、血流を良くする効果のあるDHA、DPAを豊富に含みます。

豆知識

独特の脂と旨味を持つ白身魚。ほんのり赤身があった白身はタイに劣らず美味で、小型魚でも脂がのっています。小型魚は縦縞がはっきり入っていて、イノシシの子供のようであることから「うり坊」と呼ばれており、定置網に一時で大量に入ることがあることから「ごっそり」とも呼ばれます。

また、「イサキ」の名前は、岩磯帯に生息しているため「磯(いさ)の(魚)き」と呼ばれたことが由来であるという説があります。

イシダイ



イシダイ



イシダイの刺身

旬の時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		●									●

主な漁獲時期：2月～4月

主な漁法
定置網

おすすめの食べ方

刺身はもちろんのこと、煮付け、焼き物、あら汁などでもおいしく召し上がることができます。

主な栄養素

学習力や記憶力を向上させる効果のあるアラキドン酸や、血流を良くする効果のあるDHA、DPAを豊富に含みます。

豆知識

磯釣りでは「幻の魚」とも呼ばれるくらい貴重な魚で、漁獲量が少ないため一般に出回ることは少ないですが、小田原周辺の定置網では1度に数百尾漁獲されることがあり、特に、12月頃から多く定置網に入り始めます。自身で、皮下に脂がのります。

小型魚でははつきりとした縞模様がありますが、大型の雄になると縞模様がうすくなり、口先から目のあたりが黒くなるため「クチグロ」とも呼ばれます。

カイワリ



カイワリ

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月

主な漁獲時期：4月～6月、11月～12月



カイワリの塩焼き

■ 主な漁法

定置網、釣り

■ おすすめの食べ方

身が締まっているため、刺身にすると歯ごたえの良さが感じられます。塩焼き、煮付けなどでもおいしく召し上がることができます。

■ 主な栄養素

カイワリはアジ類の一種で、アジ類はタンパク質を多く含み、必須アミノ酸もバランスよく含んでいます。

■ 豆知識

漁獲量はあまり多くはありませんが、知る人ぞ知る魚で、「カクアジ」とも呼ばれています。西部ではアジ類の中でも一番おいしいとも言われています。主に4月～6月と11月～12月に漁獲されますが、脂がのっているのが11月～12月です。最高級のシマアジに似た菱形の魚体で、見掛けたら是非召し上がっていただきたい、希少な魚です。

カマス



アカカマス



北条一本ぬきカマス(通称:かます棒)



フライ

旬の時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					○ (ヤマトカマス)		○ (アカカマス)			○ (アカカマス)	○ (アカカマス)

主な漁獲時期:10月~11月(アカカマス)、8月~10月(ヤマトカマス)

■ 主な漁法 定置網

■ おすすめの食べ方

アカカマスは刺身(新鮮なもの)、干物、フライなどがおいしいです。

ヤマトカマスは主として干物に利用されますが、焼き物、揚げ物などにも使えます。

■ 主な栄養素

ビタミンB・D、アミノ酸を豊富に含みます。

■ 豆知識

「北条一本ぬきカマス(通称・かます棒)」は、「小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会」からの依頼を受けた県水産技術センターが開発した、小田原独自の新たな加工品。特殊な道具を使用してヤマトカマスの中骨をきれいに抜き取ったものです。中骨がないため食べやすく、手軽に「食べ歩き」のできる地場産フィッシュファーストフードです。

フライやから揚げなど、様々な料理への応用が期待されています。

ソウダガツオ



ヒラソウダ

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	●									●	

(成魚)

主な漁獲時期：9月～11月



ヒラソウダのなめろう

主な漁法

定置網

おすすめのお食べ方

マルソウダは、「そうだ節」に加工されますが、濃いだしが出るため、めんつゆなどに使われています。また、海沿いでは塩漬にしたものを「塩うずわ」と呼び、お茶漬けなどにして食べられています。

ヒラソウダは鮮度落ちが早いですが腹回りが厚く、刺身に向くとされており、カツオよりおいしいと評する人もいます。なめろう、フレーク(↓27ページ)おすすめ料理メニュー)などの料理にするのもおすすめです。

主な栄養素

ビタミンB・Dを豊富に含み、食品の中でもトップクラスの含有量です。

豆知識

ソウダガツオとは「マルソウダ」と「ヒラソウダ」の総称です。漁獲量はマルソウダが圧倒的に多いですが、ヒラソウダの方が脂がのり、食味ともに評価が高くなっています。

アワビ



クロアワビ・メガアワビ



メガイアワビの刺身

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					○		○				

主な漁獲時期：3月～4月、7月～10月

主な漁法

すもぐり

おすすめのお食べ方

酒蒸し、刺身、水貝、バター焼き、塩辛など、様々な調理方法で、様々な食感・味わいを楽しむことができます。生食の場合は、塩を振ってタワシでこすり、冷水で洗うと身が締まります。干しアワビにする旨味が凝縮され、中華料理でよく用いられます。

主な栄養素

低脂肪で、鉄、マグネシウムなどのミネラルを多く含みます。

豆知識

神奈川県沿岸にはクロアワビ、メガアワビ、マダカアワビの3種類が生息しています。小田原魚市場では水揚げ直後に入荷しているため、活きの良さに定評があります。

人工生産し、放流したアワビは天然物と味は変わりませんが、殻頂部が緑色をしているため見分けることができます。

サザエ



サザエ

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		●	○	○							

主な漁獲時期：4月～7月



サザエご飯

主な漁法

刺網

おすすめの食べ方

小田原周辺のサザエは身がやわらかく、刺身に向くとさけています。刺身にするとコリコリとした食感があります。が、加熱すると柔らかくなります。壺焼き、混ぜご飯（サザエご飯）などにしてもおいしいです。壺焼きには醤油のほか、味噌バターやガーリックバターもよく合います。

主な栄養素

数ある食材の中でもトップクラスのタウリン含有量を誇ります。

豆知識

春になって海水温が上がり、と積極的に動き出し、刺網に大量に掛かり始めます。小田原周辺で漁獲されるサザエは丸みを帯びていて、角が少ないのが特徴です。

サザエはアワビと並んで食用巻貝の代表ですが、アワビに比べると安価なため、より一般的に親しまれています。

アユ

かながわの魚



アユ



アユの塩焼き

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					○		○				

主な漁獲時期：P23【釣りスポット】参照

■主な漁法

友釣り、毛針釣り

■おすすめの食べ方

洗いや田楽、甘露煮、揚げ物、干物など様々ありますが、一番のおすすめは、シンプルな塩焼きです。他にも内臓を用いた塩辛「うるか」も有名です。

■主な栄養素

ビタミンB、アミノ酸が豊富です。カルシウムやリンなどのミネラルも多く含んでいます。

■豆知識

キユウリやスイカのような香りがすることから、漢字で「香魚」とも書かれます。アユは日本独特の「友釣り」で釣ります。「友釣り」はアユのなわばりをつくる性質を利用した漁法で、釣糸につけたおとりのアユを泳がせ、攻撃を仕掛けてくるアユを釣り上げる漁法です。アユの友釣りは夏の風物詩ともなっており、毎年各地から訪れる釣り人で賑わいます。

ワカサギ



ワカサギ



ワカサギの天ぷら

旬の時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	●								●		

主な漁獲時期：P23【釣りスポット】参照

■主な漁法

刺網(芦ノ湖)、釣り

■おすすめの食べ方

フライ(↓27ページ)「おすすめ料理メニュー」、天ぷら、から揚げや南蛮漬けなどもおいしく、生姜醤油やわさび醤油で食べても美味です。ワカサギを使った郷土料理としては、甘露煮や昆布巻きなどがあります。

■主な栄養素

ビタミンBを豊富に含み、カルシウムやアミノ酸も多く含んでいます。

■豆知識

県内の湖では、初秋から晩冬にかけてワカサギのボート釣りを楽しむことができます。ワカサギで特に有名なのが芦ノ湖で、箱根の美しい山々に囲まれ、清らかな水をたたえた芦ノ湖で育ったワカサギは大変美味です。毎年10月1日にワカサギ刺網漁が解禁され、その初漁のワカサギは宮内庁に献上されています。

小田原かまぼこ



板かまぼこ

■主な栄養素

一般的に、かまぼこはタンパク質が豊富で、低脂肪・低カロリーです。「小田原かまぼこ」定番の板かまぼこは、必須アミノ酸も豊富です。

■豆知識

「小田原かまぼこ」は、白さと強い弾力が自慢です。グチを主原料とする鮮魚と箱根水系の良質な水を使用し、丹精を込めて作られます。

明治時代から大正時代にかけての小田原かまぼこは、相模湾で獲れるクロムツ、イサキなどを主原料として発展しました。

昭和に入ると、当時、東シナ海などで大量に漁獲されていたシログチが利用されるようになりました。戦後は、全国的にスケソウダラのすり身がかまぼこの原料として流通するようになり、小田原かまぼこもそのような傾向が強まりましたが、現在でも小田原かまぼこはグチの使用量が全国一となっています。

小田原ひもの



キンメダイ
カマス
イカ
マアジ

■主な栄養素

アジ類の干物は旨味成分のグルタミン酸やタウリンを多く含みます。カマスの干物は亜鉛、カリウムなどのミネラルが豊富で、肌や髪健康に役立つビタミンB6も多く含みます。イワシの干物は良質のタンパク質と脂質に富み、カルシウム、マグネシウム、リンなど骨の形成に不可欠なミネラルが豊富です。

■豆知識

小田原の干物は、江戸時代在地場で水揚げされるアジ、カマスを開き干しにして保存食として商売したのが起こりであると言われていています。現在では地場産を始め、世界各地でとれた旬の魚を原料に、伝統的な技術と衛生的な量産設備で、年間6000トンの塩干品を全国に出荷しています。

小田原ひもの特徴は、新鮮な魚の持ち味をできるだけ活かしたうす塩づくりであることです。主な種類として、マアジ、ムロアジ、カマス、イワシなどがあります。

小田原市

時代と人間のドラマが息づくまち



小田原市は、戦国時代に後北条氏の「城下町」として発展し、江戸時代には東海道屈指の「宿場町」として栄え、明治期には政財界人や文化人たちの「別荘居住地」として愛されてきた神奈川県西地域の中心都市です。

西部は箱根連山につながる山地、東部は曾我丘陵と呼ばれる丘陵地帯で、市の中央には酒匂川が南北に流れて足柄平野を形成し、南部は相模湾に面しています。

相模湾では定置網や刺網漁業が行われ、ここで水揚げされたアジ、カマスなどの地魚を使用した小田原地魚加工品ブランド「小田原城前魚」を展開しています。

また、農産物では、黒潮の影響を受けた温暖な気候と適度な雨量による梅やみかんの栽培が有名です。

桜の小田原城



小田原市



御幸の浜

- 小田原市本町
- (海水浴場)
7月の海の日の2日前の土曜日から8/31
- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩20分

「御幸の浜」の名前は、明治6年、明治天皇と皇后が立ち寄られ、漁夫の地引網をご覧になったことに由来します。御幸の浜は景色が良く、天気の良い日は伊豆半島や三浦・房総半島も見渡せ、海辺の散策などが楽しめます。夏には海水浴も楽しめ、元旦には、初日の出にあわせて初泳ぎが行われます。



小田原漁港

- 小田原市早川1-10-1
- JR東海道線「早川」駅より徒歩1分

神奈川県を代表する漁港の一つ。「小田原ちゃん」をモチーフとした紅白2つの灯台があり、記念碑の建っている展望スポットからは、灯台を手に持ったような記念写真を撮ることができま。漁港の近隣には、新鮮な魚料理を堪能できる食堂や土産店などが多数あります。

朝ドレファ〜ミ♪

(成田店)

- 小田原市成田650-1
- ☎0465-39-1500
- 9:30～18:00(3月～10月)、9:30～17:00(11月～2月)
- 水曜定休、12/31～1/4休
- 小田急線「蟹田」駅より徒歩20分



JAかながわ西湘の農産物直売所。新鮮な野菜、果物、米、卵、花、ジャム類などの加工品、工芸品などを販売しています。成田店では毎月第1・第3・第5土曜に「さかなの日」として、真鶴町漁業協同組合が販売する魚を購入することができます。

(ハルネ店)

- 小田原市栄町1-1-7(小田原地下街「HaRuNe小田原」内)
- ☎0465-23-3100
- 10:00～20:00
- 1/1休(原則)
- JR東海道線ほか「小田原」駅(東口)より徒歩すぐ

小田原城址公園

(小田原城天守閣)

- 小田原市内6-1
- ☎0465-23-1373(代表)
- 9:00～17:00(入館は16:30まで) 12/31・1/1は休
- 入館料 大人410円、小中学生150円(天守閣単独券:平成

27年6月現在)

- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩10分
- ※天守閣は、耐震改修工事に伴い、平成28年4月下旬(予定)まで休館しています。なお、歴史見聞館など公園内施設は、通常通り営業しています。

3月末～4月のはじめは、メイヨシノが咲き誇り、夜間ライトアップも行われます。毎年5月3日には公園とその周辺にて「小田原北條五代祭り」が開催され、武者隊、鉄砲隊を中心に、市内小中学校の吹奏楽部などの音楽隊や、小田原ちやうちん踊りなどのまち衆隊で編成される総勢約1700名の武者行列が市内を勇壮に練り歩きます。

かまぼこ博物館(鈴廣)

- 小田原市風祭245
- ☎0465-24-6262
- 9:00～17:00、1/1休(臨時休業あり)
- 箱根登山鉄道「風祭」駅より徒歩すぐ
- かまぼこ作り体験(有料)など

かまぼこ伝統館(丸う田代)

- 小田原市浜町3-6-13
- ☎0465-22-9222
- 8:00～19:00、年始休
- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩15分
- 原料魚の模型展示など

ひもの体験館(カネタ前田商店)

- 小田原市早川2-4-3
- ☎0465-23-4741
- 8:00～17:00、第2水曜定休
- JR東海道線「早川」駅より徒歩5分
- ひもの製造工程見学など

街かど博物館

小田原には古くから栄えた地場産業がたくさんあります。漬け物、菓子、木工などの他に、水産関係ではかまぼこ、ひもの、塩辛、かつおぶしなどがあります。工夫を凝らした展示、店主との会話、さらには体験を通して、小田原の産業に触れることができるのが「街かど博物館」(全19館)です。

ひもの工房(早瀬幸八商店)

- 小田原市浜町3-8-4
- ☎0465-22-4035
- 9:00～12:00
- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩16分
- ひもの作り体験(平日のみ、有料・要予約)など

塩から伝統館(小田原みのや吉兵衛)

- 小田原市栄町2-7-38
- ☎0120-181-308
- 9:45～18:30、年始休
- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩2分
- 塩辛に関する展示など

かつおぶし博物館(籠管)

- 小田原市本町3-2-12
- ☎0465-23-1807
- 8:30～17:30、日曜定休
- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩16分
- かつおぶし製造工程紹介など



小田原みなとまつり

- 小田原市早川1-10-1(小田原漁港)
- ☎0465-22-9227(小田原市水産漁業課)
- 8月初旬の日曜
- JR東海道線「早川」駅より徒歩1分

海・漁港・水産業を身近に感じることができ、体験型イベントが盛りだくさんの「小田原みなとまつり」。船釣り大会、漁船に乗って定置網漁業の見学、相模湾クルージング、アジのひものづくり教室やアユのつかみどり等が実施されます。朝どれ鮮魚の販売や飲食ブースも充実しています。

小田原 港の朝市

- 小田原市早川1-10-1(小田原漁港)
- ☎0465-22-4475(小田原市漁業協同組合)
- 土曜(祝日に重なること休止)
- 9:00～売切れまで(魚) 整理券配布は6:00～7:00～10:00(魚以外)
- JR東海道線「早川」駅より徒歩1分

その日の早朝に漁獲したばかりの新鮮な魚はもちろん、小田原名産のひもの、かまぼこ、さつま揚げ、地元野菜や果物など地場産品が目いっぱい揃っています。魚は、春はアジやマダイ、夏はイサキやサバ、秋はカマスやアワビ、冬はヒラメ、ブリ、イシダイ、ホウボウやアンコウなどを買うことができます。



小田原おでんサミット ・小田原おでん祭り

- 小田原市内6-1(小田原城址公園)
- ☎0465-20-0310(小田原おでん会事務局)
- 4月初旬の土日(おでんサミット)、10月の土日(おでん祭り)
- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩10分

小田原はおでんでも有名。「おでんサミット」では、小田原をはじめ全国各地から集まった「ふるさとおでん」が楽しめるほか、新たなおでん種を募集するコンテストなどが開催されます。「おでん祭り」では、「おでんサミット」のコンテスト入賞作品や、その他の新作おでん種を味わうことができます。



小田原かまぼこ桜まつり

- 小田原市内6-1(小田原城址公園)
- ☎0465-22-4068(小田原蒲鉾協同組合)
- 3月下旬の土日
- JR東海道線ほか「小田原」駅より徒歩10分

小田原城の桜と名産のかまぼこを楽しむイベント。かまぼこの板つけ技などが見られる「かまぼこ名人手づくり実演」や、組合各社のかまぼこを2回食べて同じものを当てる「ききかま大会」、制限時間内に積み上げたかまぼこ板の高さを競う「かまぼこ板一夜城合戦」、普段お店に並ばない限定品の販売などが行われます。

森と魚と暮らすまち

真鶴町



真鶴港



真鶴町は、相模湾に面した小さな半島の町です。半島の先端、真鶴岬では景勝三ツ石(笠島)を望めます。

半島全体は県立真鶴半島自然公園に指定されており、樹齢350年以上の黒松の林(御林)が「魚付き保安林」として守られています。良質なプランクトンが発生し、木々の陰が魚を休ませるこの「魚付き保安林」のもと、真鶴町では古くより漁業が盛んに行われてきました。

また、真鶴町では古くより石材採掘も盛んに行われてきました。上質の石材とされる「本小松石」の産地であり、この石は江戸城の石垣、皇族の墓石として有名です。

さかなざ 魚座



- 足柄下郡真鶴町真鶴1947-2 ☎0465-68-6511
- 11:00~15:00(L.O.14:30)
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「魚市場」下車、徒歩すぐ

魚市場の2階にあり、魚市場に水揚げされるアジなどの新鮮な魚介類を使った料理が味わえる食事処。魚市場営業時には、素材を選ぶ料理人や仲買人で賑わい、活気づきます。また、真鶴港の目の前に位置しており、素晴らしいオーシャンビューの景色の中、食事ができます。

真鶴町漁協直販所



- 足柄下郡真鶴町真鶴1947 ☎0465-68-0164
- 水曜・日曜定休(不漁の日は休) 9:00~10:00開店 13:00~16:00閉店
- Twitter:@manazurugyokyo
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「魚市場」下車、徒歩1分

「魚座」横にある、真鶴町漁協の直売所。当日の朝に真鶴半島で獲れた新鮮な魚とその加工品を販売しています。本パンフレットでも紹介しているアジ、ソウダガツオなどの代表的な魚から、水揚げがあった時はマンボウやトビウオなどのちよっと珍しい魚まで、様々な種類の魚を買うことができます。



三ツ石

- 足柄下郡真鶴町真鶴地内
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「ケープ真鶴」下車、徒歩2分

真鶴半島の先端にある景勝地。浜辺から約200mにわたって続く岩礁の先に3つの巨大な岩が海から顔を出しており、干潮時には岩まで歩いていくことができます。また、岩の間からご来光を拝むことのできる初日の出のスポットとしても有名で、元旦には多くのカメラマンで賑わいます。



貴船まつり

- 足柄下郡真鶴町真鶴1117(貴船神社)及び真鶴港周辺
- ☎0465-68-2543(真鶴町観光協会)
- 毎年7/27・28
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「魚市場」下車、徒歩すぐ

国指定重要無形民俗文化財の伝統あるまつり。全国的にも有名で、「日本三大船まつり」のひとつとされています。色鮮やかに装飾された2隻の「小早船」の進水式から始まり、その翌日は神輿や囃子が町内を巡行し、住民の平穏な生活と諸願成就などを祈願する「鹿島踊り」が踊られます。フィナーレには花火も打ち上げられます。



真鶴町立遠藤貝類博物館

- 足柄下郡真鶴町真鶴1175
- ☎0465-68-2111
- 9:30～16:30(入館16:00まで)木曜定休(祝日の場合は翌日休)、年末休
- 入館料 大人300円、小人150円
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「ケープ真鶴」下車、徒歩1分

4500種類の貝類を保有する、国内有数の博物館。うち約1800種5000点が常設展示されています。展示のメインは「生きた化石」とも呼ばれる「オキナエビスガイ」。

美しい色の火炎模様を持つ学術的にも非常に貴重な貝で、世界で確認されている30種類のうち27種類が展示されています。



まなづる里海BASE

(真鶴産業活性化センター)

- 足柄下郡真鶴町真鶴894-1
- ☎0465-46-9274(真鶴町観光協会内)
- 9:00～16:00
- JR東海道線「真鶴」駅より徒歩15分

真鶴港の目の前に立地し、釣り道具レンタル(有料)、鮮魚・野菜・土産物の販売をしています。また、県内の「未病いやしの里の駅」に登録され、未病チェックもできます。

※神奈川県では、病気になる前段階の状態である「未病」を治すことに関する情報を入手したり取組を体験できる施設を「未病いやしの里の駅」としています。



真鶴半島遊覧船

- 足柄下郡真鶴町真鶴1947-42
- ☎0465-68-3255
- 出航時刻 10:00～16:00まで1時間毎(16:00の便は夏季のみ。天候により欠航の場合あり。1月中旬～2月は運休)
- 乗船料金 大人1,200円、子供600円
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「魚市場」下車、徒歩すぐ

所要時間約30分のクルーズ。「魚座」横の発着場を出発し、「三ツ石沖を通過後」お林展望公園沖でUターンし、真鶴港に帰着するコースです。間近に見る三ツ石は絶景です。真鶴半島は陸からでも十分楽しめます。海から見るのもまた格別です。船上からは、カモメの餌付けもできます(有料)。



お林展望公園

- 足柄下郡真鶴町真鶴1178-1
- ☎0465-68-5501
- 9:00～16:00(年末年始及び行事・天候により休場する場合有)
- 利用料金 大人200円、子供100円(パークゴルフ場)、大人500円、子供300円(バーベキュー場)
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「中川一政美術館」下車、徒歩1分

公園の中心には5000㎡を超える広大な芝生を敷き詰めた、先端に相模湾の眺めが素晴らしいお林展望小公園があります。園内ではパークゴルフやバーベキューも楽しめます。建物の2階には、真鶴ゆかりの画家・中川一政氏のアトリエが再現されています。



岩海岸

- 足柄下郡真鶴町岩957-1
- (海水浴場)
- JR東海道線「真鶴」駅よりバス「岩海岸」下車、徒歩すぐ

真鶴半島唯一の海水浴場。沖には真鶴ブルーラインの「岩石大橋」がそびえる小さな入り江の海岸で、砂浜の近くには直径10mくらいの「弁天島」があります。波は比較的穏やかであるため、家族連れにおすすめの海水浴場です。海水浴場開設期間中は、海の家も設置されます。



荒井城址公園

- 足柄下郡真鶴町真鶴1789
- JR東海道線「真鶴」駅より徒歩3分

「後三年の役」で源義家に従って活躍した荒井実継の居城跡。現在は整備された緑地公園となっており、竹林、遊具のある広場があります。毎年3月下旬～4月上旬に見頃を迎える22本のしだれ桜が美しく、この時期に合わせて「しだれ桜の宴」が開催され、夜桜のライトアップ、屋台の出店などが行われます。

湯河原町

湯けむりと笑顔あふれる四季彩のまち

湯河原町は、神奈川県西南端、伊豆の玄関口に位置し、海と山に囲まれ温暖で風光明媚な町です。南東は相模灘に臨み、山の物・川の物・海の物と自然の恵み豊かな暮らしができる町です。町内には千歳川と新崎川が流れており、ヤマメ、マス、アユ釣りなどが楽しめます。また、古くは万葉集にもうたわれた良質な温泉が湧き、多くの文人墨客が保養に訪れた温泉地として知られています。日帰り温泉入浴や海水浴、みかん狩りやハイキングなど四季を通して楽しめます。

そして、湯河原町のシンボリックな存在の「湯河原梅林」は、関東屈指の梅林で、約4千本の紅梅・白梅が「梅のじゅうたん」のごとく咲き誇り、雄大な自然が感じられます。

湯河原梅林



湯河原町



福浦漁港

- 定柄下郡湯河原町福浦(本港)
- JR東海道線「真鶴」駅より徒歩16分

湯河原町唯一の漁港。湯河原町の南東、真鶴町の境界付近に位置し、相模灘に面した松林や岩場など美しい自然に囲まれています。つり船や漁船が入出港する風景は、昔の湯河原へとタイムトリップするような感覚を味わわせてくれます。



福浦漁業協同組合直売所

- 定柄下郡湯河原町福浦115(湯河原町福浦会館)
- ☎0465-62-4879
- 土曜 10:00~売切れまで(不漁の日は休み、詳しくは福浦漁協まで確認してください。)
- JR東海道線「真鶴」駅より徒歩13分

サバ、イワシ、ソウダカツオ、カマス、ワカシなど福浦漁港で水揚げされた魚を中心とする、福浦漁協の直売所。他にもイワシでつくったハンバーグの「イワシバーグ」やアジの干物、イカの塩辛、冬場には地場養殖のハバノリ、コンブなどの加工品も販売しています。



ほしがやま 星ヶ山公園 (さつきの郷)

- 足柄下郡湯河原町吉浜字ヶ山2024
- JR東海道線「湯河原」駅より車で30分、「さつきの郷」期間中は湯河原駅より臨時バス運行

相模灘を望む素晴らしい眺望と、一面に咲き誇る5万株のさつきのコラボレーションが美しい公園。さつきが見頃を迎える5月下旬〜6月中旬に開催される「さつきの郷」期間中は、野菜、果物、製茶、みかんジュース等の地場産品や酒蒸しまんじゅう等の販売も行われます。



まくやま 暮山公園(湯河原梅林)

- 足柄下郡湯河原町鍛冶屋951-1
- JR東海道線「湯河原」駅よりバス「暮山公園」下車、徒歩5分

湯河原梅林の見頃は例年3月上旬頃。2月〜3月上旬には「梅の宴」が開催され「梅ソフト」や湯河原名物「担々やきそば」をはじめ、農協女性部による手作り品や地場産品等の販売などがあります。また、暮山公園は暮山のふもとにある自然を活かした公園で、アスレチックフィールドを備え、梅の季節以外にも楽しめます。



四季彩のまち ゆがわら農林水産まつり

- 開催場所は年によって異なる
- 0465-63-2111(湯河原町農林水産課)
- 1月下旬の土日

隣接する真鶴町と連携し、両町の農林水産物の魅力を発信する大規模なまつり。地場産の農林産物を中心とするのがこちらのまつりで、水産物を中心としたまつりは真鶴町で開催されます(「海(わたつみ)のまち 豊漁豊作祭」)。農林水産物の販売に加え、来場者を楽しませるイベント盛りだくさんで開催されます。

こごめの湯

- 足柄下郡湯河原町宮上562-6 ☎0465-63-6944
- 9:00〜21:00、月曜定休(祝日の場合は翌日休)、大人1,000円、小中学生500円
- JR東海道線「湯河原」駅よりバス「公園入口」下車、徒歩3分

独歩の湯(万葉公園)

- 足柄下郡湯河原町宮上704 ☎0465-64-2326
- 10:00〜18:00(11月〜2月は17:00)、毎月末木曜定休(祝日の場合は前日休)、大人300円、小中学生200円
- JR東海道線「湯河原」駅よりバス「公園入口」下車、徒歩3分

古くから名湯と伝えられる湯河原温泉。泉質は弱食塩泉・弱アルカリ性の「肌によさしい温泉」です。「こごめの湯」は、四季折々に彩られた湯が楽しめる日帰り温泉です。隣接する万葉公園内の「独歩の湯」は足湯施設で、「腸鼻の泉」「腎耳の泉」など、様々な効能をもつ9つの泉が配置されています。

早川(小田原市・箱根町)

早川河川漁業協同組合 046-522-8659(小田原地区)
090-4062-4263(箱根地区)

- アユ
遊漁期間：6/1以降で組合が定め公表する日〜10/14まで(一部区域は12/1〜12/31も)
- アマゴ(ヤマメ)
遊漁期間：3/1以降で組合が定め公表する日〜10/14まで
- ニジマス
遊漁期間：3/1以降で組合が定め公表する日〜10/14まで(一部区域は2月末日まで)
- ウグイ、オイカワ、コイ
遊漁期間：3/1以降で組合が定め公表する日〜12/31まで



酒匂川(小田原市)

酒匂川漁業協同組合 0465-37-4277

- アユ
遊漁期間：6/1〜10/14、一部区域は12/1〜12/31
- ヤマメ、イワナ、ニジマス
遊漁期間：3/1〜10/14
- ウグイ、オイカワ、フナ、コイ、ウナギ
遊漁期間：通年(一部区域は3/1〜10/14)



千歳川(湯河原町)

湯河原観光漁業協同組合
0465-63-0111(湯河原町商工会)

- アユ
遊漁期間：6/1以降で組合が定め公表する日〜10/14、12/1〜12/31
- ヤマメ、ニジマス
遊漁期間：3/1以降で組合が定め公表する日〜10/14



芦ノ湖(箱根町)

芦ノ湖漁業協同組合 0460-83-7361

- ヤマメ、イワナ、ニジマス、ヒメマス、ブラウントラウト
遊漁期間：2/1〜12/31までの間で組合が定め公表する期間
- オオクチバス、ウグイ、オイカワ、フナ、コイ、ワカサギ
遊漁期間：3/1〜12/31までの間で組合が定め公表する期間

【釣りスポット(河川・湖)】
西部には、釣りの楽しめる河川・湖が点在しています。
代表的なスポットをご紹介します。

※上記河川・湖で釣りを楽しむ際には「遊漁証」の購入が必要です。遊漁証の販売場所、金額、遊漁期間及び区間等は各漁業協同組合へご確認ください。

「自然のみち」と「歴史のみち」が交差するまち 箱根町



芦ノ湖と富士山



毎年2000万人の観光客が訪れる箱根町は、森林浴など非日常の空間に身を置ける場所、また箱根神社や箱根関所では日本の歴史・文化を感じられる場所として、国内外問わず人気の高い観光地です。

主な見所として、町を囲む外輪山やその中に形成された芦ノ湖などの豊かな自然があります。富士が映る芦ノ湖はまさに「明鏡」と呼ぶに相応しく、芦ノ湖で獲れるワカサギは箱根町の特産品で、初漁のワカサギは箱根神社への奉納や宮内庁へ献上されています。

また、17もの泉質が異なる温泉地があり、古くから歴史上の人物や著名人も多く訪れています。

箱根関所・箱根関所資料館



- 足柄下郡箱根町箱根1
- ☎0460-83-6635
- 9:00～17:00(12月～2月は～16:30、入館は閉館の30分前まで)、年中無休
- 観覧料金 大人500円、小人250円
- 「小田原」駅または「箱根湯本」駅よりバス「箱根関所跡」下車、徒歩2分

江戸時代交通史の重要な史跡、箱根関所。当時の匠の技や道具を使い、およそ140年の時を経て芦ノ湖畔に完全復元されました。洪墨塗りで黒く塗られた威厳溢れる佇まいは、江戸時代さながらに通る者を緊張させます。前面に芦ノ湖を望み、背後に屏風山が控える眺望豊かな立地は、まさに箱根・芦ノ湖の旅の玄関口です。



芦之湖漁業協同組合 芦之湖水産センター

- 足柄下郡箱根町箱根184-1
- ☎0460-83-7361
- 8:30～12:00、13:00～17:00年末年始休
- JR東海道線ほか「小田原」駅よりバス「箱根町」下車、徒歩1分

芦之湖漁協の直売所。直売所ならではのワカサギの佃煮や、新鮮なワカサギも時期によって購入することもでき、組合特製のニジマススモークも販売しています。また、芦ノ湖の釣り情報も提供されていて、毎週更新された新しい釣果情報を入手することができます。



せんごくほら
仙石原すすき草原

- 足柄下郡箱根町仙石原
- 箱根登山鉄道「箱根湯本」駅よりバス「仙石高原」下車徒歩すぐ

台ヶ岳の斜面を覆い尽くすように一面のススキが広がる景色は圧巻。夏の青々としたススキも美しいですが、見頃は10月中旬〜下旬頃で、ススキが太陽の光を浴びて輝き、黄金色の絨毯を敷き詰めたかのような光景が見られます。草原内には遊歩道も整備され、散策も楽しめます。



箱根湿生花園

- 足柄下郡箱根町仙石原817
- ☎0460-84-7293
- 9:00~17:00 (最終入園16:30)
- 12/1~3/19は冬期休園
- 入園料 大人700円、小学生400円
- JR東海道線ほか「小田原」駅または箱根登山鉄道「箱根湯本」駅よりバス「仙石案内所前」下車徒歩8分

湿原をはじめてとして河川や湖沼などの水湿地に生育している植物を中心とした日本植物園。園内には、日本各地の低地、高山、草原、外国の植物に加え、約1700種の植物が四季折々に花を咲かせます。特に、3月下旬〜4月下旬のミズバショウが見事です。



湖水まつり

- 足柄下郡箱根町元箱根 芦ノ湖畔
- ☎0460-85-5700
- 毎年7/31
- 箱根登山電車「箱根湯本」駅よりバス「元箱根港」下車

箱根神社の宵宮祭として、芦ノ湖の主と言われている「九頭龍明神」に赤飯とお酒を献じる昔ながらの祭典。湖上には数百の灯籠が流されるとともに約4000発の花火が打ち上げられ、夏の夜を煌びやかに彩ります。湖畔では太鼓演舞なども行われ、多数の夜店も出店します。



ほんらいせん
箱根小涌園蓬萊園
ちすじの滝

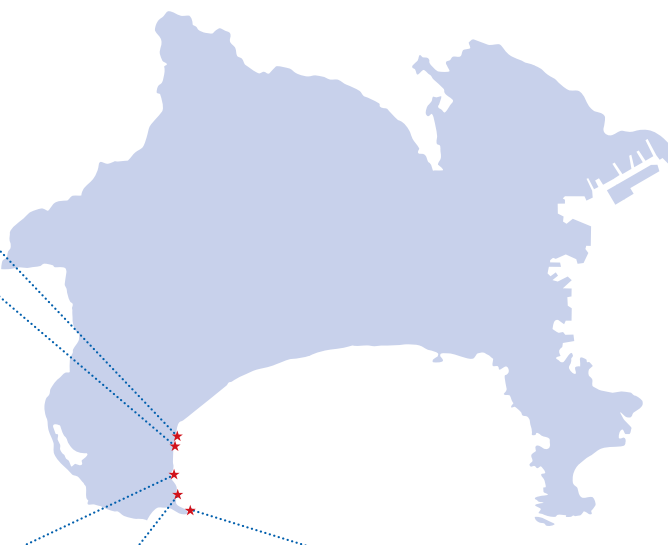
- 足柄下郡箱根町小涌谷503
- 入園自由
- 箱根登山鉄道「小涌谷」駅より徒歩20分

明治16年創業の「三河屋旅館」が所有していた庭園（現在は箱根小涌園が管理）。約2万坪の園内に、4月下旬〜5月中旬頃にはサツキ・ツツジなど約3万株が見頃を迎え、11月初旬〜中旬頃には美しい紅葉が見頃を迎えます。また、少し歩くと幾筋の水が糸のように流れ落ちる「千条（ちすじ）の滝」があります。

○早川(小田原市)
JR東海道線「早川」駅より徒歩10分

○石橋(小田原市)
JR東海道線「早川」駅より徒歩20分

○江之浦(小田原市)
JR東海道線「早川」駅より車で12分



○岩(真鶴町)
JR東海道線「真鶴」駅より徒歩15分

○琴ヶ浜(真鶴町)
JR東海道線「真鶴」駅より車で9分

【ダイビングスポット】
相模湾で、色とりどりに美しい魚を見ませんか。
主なスポットをご紹介します。

イサキの酒蒸し

●材料(2人分)	塩……………少々
イサキ(中)……………1尾	日本酒……………1/2カップ
アサリ……………10個	ニンニク……………少々
長ネギ……………2本	黒コショウ(粒) 少々
シメジ……………1/2パック	(他にイカ、エビ等を入れてもOK)



作り方

- 1 イサキはウロコを取り、エラと内臓を取り除き、水洗いをする。
- 2 火が通りやすいように、イサキの身にかざり包丁を入れる。
- 3 イサキの全体(腹にも)に塩をふり、10分程おく。
- 4 深皿にたわらに切った長ネギをしき、その上にイサキをのせる。
- 5 さらにアサリとシメジ(他にイカ、エビ等)を入れ、かくし味にニンニクと黒コショウを加え、日本酒を注ぐ。
- 6 5を蒸し器に入れ、日本酒のアルコール分がとぶまで、10～20分程蒸す。

ワンポイントアドバイス

魚、貝、イカ、エビ等の旨味とキノコ、野菜の旨味を塩味だけで調理します。

アジのフリッター甘酢あんかけ

●材料(5人分)	(フリッターの衣)	(甘酢あん)
マアジ(中)……………5尾	卵白……………2個分	酢……………大さじ4
ミックスベジタブル……………100g	卵黄……………1個分	砂糖……………大さじ4
塩……………少々	小麦粉……………1/2カップ	醤油……………大さじ4
コショウ……………少々	水……………大さじ3	だし汁……………大さじ3
ショウガ汁……………少々		片栗粉……………少々



作り方

- 1 マアジは三枚におろし、塩、コショウ、ショウガ汁を振りかける。
- 2 ボールで卵白を泡立てる。
- 3 別のボールで水と卵黄を混ぜ、小麦粉をふるいサッと混ぜ、最後に2の卵白を混ぜる。
- 4 1のマアジの水気を取り、3の衣をつけてサラダ油で揚げる。
- 5 鍋に酢、砂糖、醤油、だし汁を入れて火を通し、水溶き片栗粉を加えとろみをつける。
- 6 5にミックスベジタブルを加え、3にかける。

ワカサギのフライ

●材料(4人分)

ワカサギ…………… 300g
卵…………… 1個
薄力粉…………… 適宜
サラダ油

作り方

- 1 ワカサギは水洗いして、よく水分を切る。
- 2 パン粉はたたいて、細かくする。
- 3 ワカサギに薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- 4 多めの油で、170℃くらいの中温でゆっくり揚げる。
- 5 天然塩やソースなどを添える。

ワンポイントアドバイス

サラダ油に白締油、ラード(20%)、ごま油(5%)を加えると、ガラリと風味が変わります。



ソウダガツオのフレーク

●材料(5人分)

ソウダガツオ 3尾
塩 1/4カップ
マヨネーズ お好みで
こしょう 少々

作り方

- 1 ソウダガツオの頭を落とし、3枚におろす。
- 2 海水より少し濃い塩水を作り、水から入れて煮あげる。
- 3 10分くらい沸騰させた後、ざるにあげて水分を切る。
- 4 3を、軽く焦げ目がつく程度に焼く。
- 5 中骨をとりながら身をほぐして、マヨネーズとこしょうで和える。

ワンポイントアドバイス

マヨネーズの代わりに大根おろしでもおいしいです。刻んだきゅうり・玉ねぎと和え、さらに輪切りにしたトマトにのせ、薄切りのきゅうりをさせば、彩りも鮮やかです。



[問い合わせ]



神奈川県

環境農政局農政部水産課 電話(045)210-4542(直通) FAX(045)210-8853
横浜市中区日本大通1 〒231-8588



本パンフレットの内容は、水産課ホームページでもご覧いただけます。
ホームページアドレス <http://www.pref.kanagawa.jp/div/0511/>

平成28年4月