



### まんぼう焼を食べてみよう じんべえ市

毎月第2日曜日に以布利漁港の広場で行われる市。取れたての魚介類、天日干しの干物、小夏やボンカンなどの柑橘類も販売されている。中でも人気なのが、上質の小豆と卵を使った「まんぼう焼き」。いわば鯛焼きのマンボウ版だが、柔らかい皮は冷めても硬くならずおいしいと評判。



### 大阪海遊館海洋生物研究所 以布利センター

大阪にある水族館「海遊館」に、黒潮にのって回遊してくる魚やマンタ、ジンベエザメなどを提供するための施設。定置網にかかった魚たちの健康状態をチェックし、人工飼育の訓練を行う。毎月第2日曜日の午前9時から正午まで特別に見学することができる。

TEL 0880-82-8780



以布利港では魚たちと一緒に泳ぐマンボウスイムやジンベエスイムを実施している。

足摺ダイビングセンター TEL 0880-82-0477  
たつきAQUAセンター TEL 0880-85-1151  
マリショップシーサークル TEL 0880-83-0092

# 土佐清水

TOSASHIMIZU

四国最南端の街、土佐清水は、好漁場である黒潮が近くを流れていることもあって、活気があり賑わっている。  
今日も魚を満載にして帰ってきた漁師たちの威勢のよいかげ声が市場の外まで響き渡ってくる。



### ジョン万の生涯を学ぶ ジョン万次郎資料館(海の駅あしずり)



土佐清水市街から車で約10分の場所にあるあしずり港。この港に面して立つ一際大きな建物が「海の駅あしずり」である。館内にはレストラン「潮風にふかれて」や物産館などがある。また、日本初の国際人といわれたジョン万次郎の生涯と功績を、わかりやすく展示した「ジョン万次郎資料館」も併設されている。数奇な運命に翻弄されながらも、独力で日本への帰国を果たした万次郎の偉大さを学ぼう。



漁の盛んな高知県の中でも、有数の水揚げ高を誇る土佐清水漁港。足摺岬沖の岩礁域の漁場でていねいに一本釣りされた大ぶりのゴマサバは「清水サバ」というブランド名で呼ばれ、その味は関サバにも匹敵すると言われている。土佐清水漁港では、この清水サバをはじめ、宗田節にするメジカなど、さまざまな魚介類が水揚げされている。



.....ASHIZURI-UWAKAI KOKURITSUKOEN TOSASHIMIZU.....



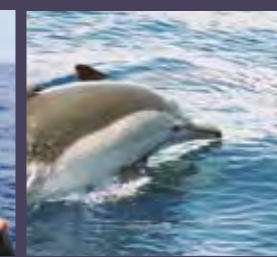
### 土佐清水さかなセンター 足摺黒潮市場

土佐清水漁港で水揚げされた、獲れたての魚介類を直送。新鮮な魚を浜値で購入できるとあって、観光客だけでなく、地元の人々の利用も多い。また、レストランでは清水サバの料理など、土佐清水ならではの海の幸が堪能できる。



### 土佐清水の 海上観光

土佐湾には体長が7~8mにもなるニタリクジラが棲息し、春から秋にかけて悠々と泳ぐ姿を見ることができることからホエールウォッチングが盛んに行われている。



土佐清水市では清水港、下ノ加江漁港、窪津漁港からウォッチング船が启航。クジラの他にイルカが群れて泳ぐ姿をウォッチングできることもある。また、足摺の海岸線を海上から眺めるのも、旅のいい思い出になる。

### 何が獲れるか ドキドキワクワク 窪津 観光定置網

窪津の沖合の海にあらかじめ仕掛けてあった定置網の巻き上げを見学。毎回、網の中に入る魚の量や種類が異なっているので、何が獲れているのかは、その日のお楽しみ。迫力ある漁を見学した後は、獲れたての新鮮な海の幸をいただく。



### ジョン万の故郷 ジョン万次郎 生家

平成22年10月末にジョン万次郎の生誕地・中浜に生家が復元された。「万次郎の生家」として残る写真をもとに建てられた生家は茅葺きの木造平屋。万次郎はここで14歳まで過ごしたが、5人兄弟であったことを考えると、あまりに小さな佇まいに当時の暮らしが伺える。中浜には万次郎の仮のお墓や、記念碑などがあるので、万次郎の足跡をたどってみよう。



### 絵に描いたような海岸 大岐の浜

真っ白な砂浜と緑の林が1.5kmに渡り緩やかな曲線を描く美しい海岸。最近ではサーフポイントとしての人気も高く、県内外からサーファーが訪れる。広々とした砂浜に立ち、のんびりと波の打ち寄せる様を見ているのもいい。

