

温泉

ONSEN

旅の疲れを癒すには温泉に入ってのんびりするのが一番。わが家を遠く離れ、四国最南端の足摺岬を訪れたら、あわてて次の観光地へ移動せず、温泉のあるホテルや民宿で、ゆっくりと旅の疲れを癒してほしい。

もてなしの心でお出迎え あしずり温泉郷

およそ2百年前、弘法大師が金剛福寺を建立したときから、足摺岬では温泉が出ていたという伝説が残っている。現在は岬周辺にある10か所の民宿やホテルが温泉を引き、「あしずり温泉郷」として観光客を迎えてい。



白山洞門展望 万次郎足湯

2009年にオープンした足摺岬の新名所。階段上に浴槽が4つあり、どこに座っても全面ガラス張りの大きな窓から、青い空と雄大な太平洋、そして白山洞門を眺めることができる。

太平洋を眺め、ひと泳ぎ 足摺テルメ

地下1,000mから湧き出す天然温泉を利用して、大浴場や露天風呂などの施設が充実したホテル。露天風呂や客室からは、眼下に雄大な太平洋を眺めることができる。レストランや売店を併設し、日帰り温泉もできる。



特産品

TOKUSANHIN

豊かな自然に恵まれた土佐清水市では、海の幸をはじめとして、さまざまな特産品がつくられている。どれも、ここに来てはじめて手に入れられるものばかりだから、旅の思い出や、お土産として、ぜひとも買って帰ろう。

メジカを食べやすく 姫かつお

ソウダカツオを生節の製法で焼き上げ、柔らかく食べやすいように味付けしたもの。しょうゆ味のほかに、生姜味、辛みそ味、塩味、にんにく味などがあり、パリエーションも豊富。そのまま食べたり、サラダの具などに利用できる。



おいしい果物ができる 柑橘類

おいしい柑橘類をつくるには、潮風の当たる海岸近くで、ある程度の標高が必要になってくる。土佐清水市では、この柑橘類に適した地形を活かし、冬場にはポンカン、初夏には小夏などの栽培が盛んに行われている。



歯ごたえと味は絶品 清水サバ

一般的にサバといふと刺身などには適さないと言われているが、「清水サバ」は生きたまま水揚げされるので、土佐清水では刺身で食べるのが一般的な食べ方の一つ、しゃかいた歯ごたえと、うま味十分の刺身は一度食べてみると価値あり。



海から獲れる宝石 サンゴ

土佐清水の沖合の海は、昔から世界的な宝石サンゴの採取地として有名。現在では、その生産量も少なくなったが、土産物店に行けば、手軽なアクセサリーから高級な宝飾品まで、色鮮やかなサンゴ製品が販売されている。



食

SYOKU

旅の醍醐味はなんといっても、その土地ならではの食を楽しむこと。土佐清水では毎日水揚げされる新鮮な魚介類をレストランや食事どころ、宿泊施設などで味わえる。都会では味わえない本当のおいしさを堪能しよう。

サバのうま味が凝縮 姿寿司

土佐清水特産の「清水サバ」でつくれた寿司。肉厚のサバにほどよく酢が効き、食がすむこと間違いない。姿寿司の他に棒寿司もあり、通にはこの寿司の表面を炙った「焼きサバ寿司」が人気。



いろんな料理が一盛りに 皿鉢料理

高知県の代表的な郷土料理。一枚の大皿に寿司や煮物、揚げ物、ときには刺身などさまざまな料理が盛り付けられている。土佐清水では、もちろん新鮮な魚介類をたっぷりつかった皿鉢料理が堪能できる。



おめでたい席の寿司 つわ寿司

土佐清水市の足摺から松尾あたりでつくれられた郷土料理で、3升もの米が入る箱に、ツワブキの葉を敷き寿司を重ねてつくる押し寿司。「おしづき」という箱から抜き取るので、厄抜けの席などで「やくがぬけた」と喜ばれる料理。

深い味わい カツオのタタキ

カツオのタタキの発祥の地は土佐清水市松尾だと言われている。カツオをさばき、わらで焼く。この地に古くから伝わる味を試してみよう。



何杯でも食べたい 魚飯

「清水サバ」のもう一つのおいしい食べ方がこれ。醤油や日本酒を使い味付けし、サバの身をほぐして、よく混ぜ合わせる。炊きたての魚飯は、サバから出たダシがよく効き、臭みもなく何杯でも食べることができる。