

PROGRAM&INFORMATION

地域の体験プログラム開催します!

参加者
募集中

種差・階上エリアの自然や人とふれあいながら、地域の魅力を楽しみませんか?
短時間で予約不要なものから、地元の方々や自然のエキスパートが先生になって教えてくれるものなど
多彩なプログラムをご用意しています。

地域連携
プログラム箱メガネを使って
種差の漁師になろう!

2016年 7月16日(土) 9:30~12:30

要予約

みちのく潮風トレイルをトレッキングしながら種差漁港へ。箱メガネを使ってウニ獲りに挑戦。その場で殻むきして食べれば気分はすっかり種差漁師!

- 集合: 種差海岸
インフォメーションセンター
- 参加費: 大人1,500円
小学生以下1,000円
- 定員: 20名

THE 鮫 歩いてイガった!
夕焼けトレッキング

2016年 9月24日(土) 15:20~17:50

要予約

地元ガイドさんと一緒に葦毛崎展望台から燕島まで、みちのく潮風トレイルをトレッキング。第一魚市場内見学の後はイカ刺しを食べながら、美しい八戸港の夕焼け観賞!

- 集合: 葦毛崎展望台
- 参加費: 大人1,000円
小学生以下600円
- 定員: 20名

ガイド
プログラム

種差海岸をガイドさんと歩こう!

2016年 5月~9月の毎週土曜日 10:30~

事前予約は不要です

地元ガイドさんと歩く事で、今まで気付かなかった種差海岸の魅力を発見出来るはず。歩きなれた方、歩きなれない方もお気軽にご参加ください。

- 集合: 種差海岸インフォメーションセンター
- 参加費: 500円 ●定員: 10名



上記のお問い合わせ・お申込みはこちら

種差海岸インフォメーションセンター ☎0178-51-8500 FAX.0178-51-8501

ガイド付きツアーに参加しませんか?

種差・階上のガイドさんが、それぞれの分野の専門知識と経験で、思いがけない体験や楽しさを提供してくれます!お申し込み方法など詳細は、下記WEBまたは各ガイド団体に直接お問い合わせください。

◎種差・階上ガイド紹介ページ <http://www.tanesashi.info/guide.html>

<登録ガイド団体>

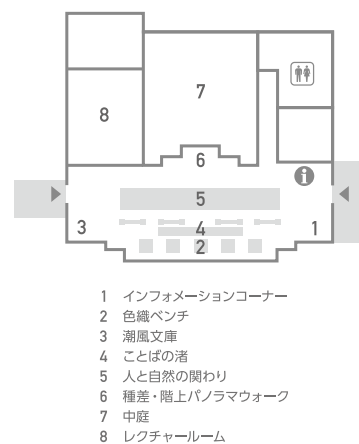
- ①OUTDOORBOX RIVERRUNS TEL.0178-20-0234
- ②アウトドアライフグリーンハウス八戸店 TEL.0178-24-6242
- ③ACプロモート TEL.0178-85-0137

- ④Guide Natures Times TEL.0178-79-4903
- ⑤鮫観光協会 TEL.0178-33-0462
- ⑥種差海岸ボランティアガイドクラブ TEL.0178-39-3137

- ⑦種差観光協会 TEL.0178-38-2024
- ⑧ネイチャーガイドVayu TEL.0178-30-1775
- ⑨八戸国際交流協会 TEL.0178-43-9257

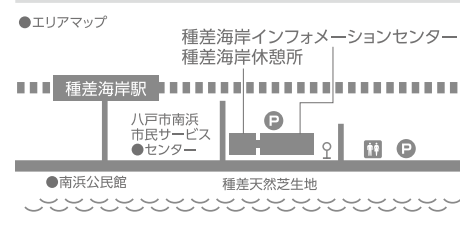


自然のぬくもりの中で、くつろぎ、学び、活用できる空間です。



●営業時間 9:00~17:00 ●休館日 12/29~1/1
※冬季(12~3月)は16:00閉館 ※1/2、1/3は10:00~15:00

●アクセス
JR八戸線種差海岸駅より徒歩で約3分
八戸・久慈自動車道種差海岸階上ICより車で約10分
JR八戸線鮫駅より種差海岸遊覧バス
ワンコインバス「うみねこ号」で約30分
フェリー乗り場より車で約30分



種差海岸インフォメーションセンター ☎0178-51-8500 FAX.0178-51-8501 <http://taneshashi.info> 〒031-0841 青森県八戸市大字鮫町字棚久保14-167

「TANECHAN」は種差海岸インフォメーションセンター運営協議会が季刊発行しているフリーペーパーです。



TANECHAN

種差海岸インフォメーションチャンネル

いざなう / 伝え育む / つながる / 生み出す

2016.04-09
SPRING
SUMMER風土
フードに
会いに行こう。

種差・鮫・階上を食で散策する

ここで出逢える幸がある

風土フードを巡ろう

- ・ういの卵とじ丼 食事処 松家
- ・種差風せんべい汁 民宿 石橋
- ・いちご煮 波光食堂
- ・豆しとぎ 民宿 石橋
- ・アカハタモチ 中村 モトさん

food food column

かつて「くじら汁」は年越し料理の主役でした



〈みちのく潮風トレイルとは〉
青森県八戸市から福島県相馬市まで、太平洋沿岸をつなぐ
全長約700kmの長距離自然遊歩道。平成28年度全線開通予定。
●開通箇所 ●開通予定箇所(平成28年度以降)

〈三陸復興国立公園とは〉
三陸地域の復興と地域振興に貢献するために平成25年5月に
創設された。八戸市燕島から金華山南三陸国定公園(H27.3.
31編入)までの国立公園。

種差海岸インフォメーションセンター主催
国立公園 種差・階上地域とみちのく潮風トレイルでの
「体験プログラム」に参加してみませんか?

◎詳しくは情報誌ウラ表紙をご覧ください。



"TANECHAN" is published Tanesashi coast Information Center



種差・鮫・階上を食で散策する

ここで出逢える幸がある

風土フードを 巡ろう vol.1



お土産品やお取り寄せでは味わえない、その土地の風景や空気と一緒にいただく“風土フード”。
三陸復興国立公園内の種差、鮫、階上エリアは、貴重な自然環境もさることながら、
そこに生き続けてきた人、動植物などのつながりが培ってきた食があります。
郷土料理とは少しニュアンスの違う「風土フード」を巡って、ここだけの“幸”をいただく紀行の第一弾。
今後、第二弾、三弾・・・と不定期にシリーズでご紹介していく予定です。



うにの卵とじ丼

食事処 松家

「うにの卵とじ丼」の名店、種差海岸通りの松家。昆布とセグロイワシの濃厚な出汁、種差の磯場でとれた溢れんばかりのうにとあわび、それらを二層に分けて優しく包み込む卵の絶妙な火加減が評判の所以。期間限定の生うに丼も有名だが、卵とじ丼は全くの別物。松家では、メカブ味噌汁、刺身などのセットを2,000円で提供している。



●食事処 松家
八戸市鮫町堀久保14
(種差交番向かい)
☎0178-38-2428
年中無休
11:00~18:30



種差風せんべい汁

民宿 石橋

種差名産ヒラメのアラから煮出した美味しい出汁と薄手でツルツルとした食感のせんべい、香り高いマツモや食用菊がほど良いアクセントとなり、何杯でも食べられそうな塩味ベースの種差風せんべい汁。民宿石橋では宿泊以外にもデユース(日帰り)のランチタイム11:00~15:00で提供している名物メニュー。5名様以上の場合、到着前にお電話を。一杯500円。



●民宿 石橋
八戸市鮫町堀久保14-12
(JR八戸線種差海岸駅前)
☎0178-38-2221
年末年始休業



いちご煮

波光食堂

北三陸〜八戸地方の郷土料理「いちご煮」。種差海岸駅前で地元磯料理が人気の波光食堂では、目前の磯場でとれたうに、あわびを使い、漁師料理ならではの素材の良さと秘伝の出汁の旨さをシンプルに味わえる。料金は大が1,550円、小が1,100円。店内には生け簀があり、いちご煮以外にも様々な“生きた種差の風土”がいただける。



●波光食堂
八戸市鮫町堀久保14-93
(JR八戸線種差海岸駅前)
☎0178-38-2433
年末年始休業
11:00~18:00L.O.



豆しとぎ

民宿 石橋

民宿 石橋の女将が女将の母から受け継いだ地域に伝わる豆スイーツ。一晩水につけた青大豆を茹で、米粉、砂糖、塩を加えて粗めにすり潰し、棒状にまとめたもの。シンプルなレシピだけに、作り手によって細かなこだわりが込められ食感や味わいが異なる。民宿石橋では人気の一品で、その味は女将から若女将に日々伝承されている。



アカハタモチ

中村 モトさん

岩礁に生育する海藻アカハタ(アカバギナンソウ等)を糊状になるまで長時間蒸し、粗くすり潰して型に流し込み冷やして固めた郷土料理。旬は1〜3月で冷凍保存ができる。地元では春の風物詩として朝市などに並び、もちもち食感と豊かな磯の風味があり、酢味噌で食べるのが定番。



●中村モトさん
種差観光協会会員・清掃・草刈活動など、種差の自然を守るため日々活動中。ご夫婦で長い地元漁師としての経験から、沿岸の生態系や食文化に詳しい“種差の知恵袋”。テレビ番組取材では多くの有名人をエスコートしている。

f u o d
f o o d
c o l u m n



かつて「くじら汁」は年越し料理の主役でした

「くじら汁」は八戸地方の年越し・正月料理として欠かせないものであったといわれ、塩漬のくじらの脂身を出汁に人参、ごぼうなどの野菜、豆腐などを入れた味噌仕立ての汁です。江戸時代から白銀や鮫沖には鯨が流れ着いて「鯨一匹七浦うおう」といわれるほどのにぎわいを見せていたそうです。今では庶民の味から遠のき、幻の郷土料理となつてつあります。

