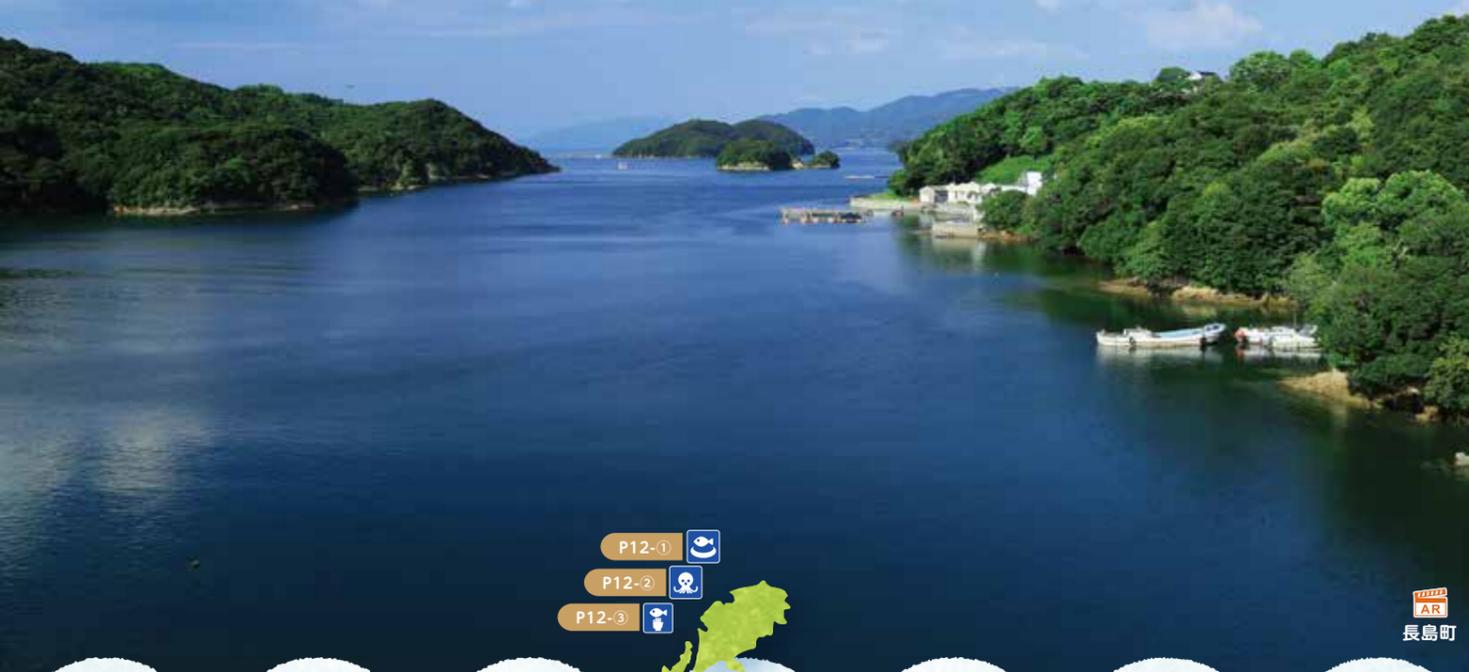


北薩エリア

Hokusatsu Area
Kagoshima Blue Tourism

さつま町
出水市

東シナ海に面した美しい海岸線を望む
海の魅力いっぱいの地域



北薩とは、旧薩摩国の区域を3つに分けたものの1つであり、北薩地域という呼称は主に薩摩川内市、阿久根市、出水市、さつま町、長島町の区域を指す。広大な東シナ海に面し、様々な海の恵みの宝庫。厳しい潮流に鍛えられた魚介類は、引き締まって絶品だ。



体験スポット
Kagoshima Blue Tourism Spot

- ごち網漁体験
- 地引き網漁体験
- タコ壺漁体験
- 漁家等民泊体験
- その他漁業体験
- イルカウォッチング
- グラスボート
- シーカヤック体験
- スキューバダイビング
- サーフィン

※各地域により、上記以外の体験もあります。

長島町

ブルー・ツーリズム

海峡の橋を渡れば、海に育まれた豊穡の地

鹿児島県の最北端の町として薩摩半島の北西部に位置する長島町は、四方を東シナ海・八代海・長島海峡等に囲まれ、単一漁協としてブリ養殖生産量日本一の東町漁協を有しており、豊穡の海では様々なブルー・ツーリズムを体験できる。

漁業体験



1 ごち網漁体験

魚群を囲むように大きな円を描きながらごち網を入れ、網を投入し終わったらローラーで網を巻いていく漁法が体験できる。タイ・イカ等が獲れる。

- 場所：獅子島常岸地区
- 期間：4月～11月
- お問い合わせ：東町漁協獅子島ブルー・ツーリズム部会 TEL0996-86-1200

2 タコ壺漁体験

タコ壺漁船に乗り、タコ壺を引き上げる漁を体験出来る。漁獲したタコは持ち帰り可能。予約すれば、昼食にブリや新鮮な魚を食べることも出来る。

- 場所：獅子島常岸地区
- 期間：9月～10月の禁漁期以外
- お問い合わせ：東町漁協獅子島ブルー・ツーリズム部会 TEL0996-86-1200



3 プリ・タイえさやり体験

漁船で沖合いのブリやタイの養殖場まで行き、船からえさを与える。えさに群がる元気のいいブリの迫力に圧倒される。

- 場所：獅子島常岸地区
- 期間：4月～11月
- お問い合わせ：東町漁協獅子島ブルー・ツーリズム部会 TEL0996-86-1200

マリンレジャー



4 イルカウォッチング・グラスボート

黒之瀬戸海峡にまたがる黒之瀬戸大橋を渡って長島上陸。そのまま国道を北上し、国道の終点である長島町蔵之元港に到着。この港にイルカウォッチングのグラスボートを運航する民宿「えびす屋」がある。その名のとおり船底から海中を眺めることができる。途中、船長さんから長島海峡のイルカの群れについてお話を伺うことができる。



- 場所：出水郡長島町蔵之元フェリー発着所横
- 期間：通年
- 人数：15名
- お問い合わせ：民宿えびす屋グループ TEL0996-88-5252

泊



5 漁家民泊体験(民宿夕暮荘)

雄大な東シナ海を望む部屋が自慢。貝採り、磯遊びが楽しめる。夕食は海鮮料理を満喫。

- 住所：出水郡長島町下山門野2650-65
- お問い合わせ：TEL0996-88-5823

買



6 道の駅 黒之瀬戸だんだん市場

長島で産まれた海産物の生鮮品や加工品・農産物が一堂に揃う道の駅。

- 営業：9:00～18:00
- 住所：出水郡長島町山門野4093
- お問い合わせ：TEL0996-65-2222

買 食



7 長島大陸市場食堂

新鮮な養殖ブリや、八代海と東シナ海で獲れたタイ、タコ、イセエビなどの海産物と農産物を美味しくいただける。

- 営業：11:00～14:00 ● 定休日：毎週水曜日
- 住所：出水郡長島町諸浦1285
- お問い合わせ：TEL 0996-86-0780

イチ押しポイント

《針尾公園からの眺望》
雲仙天草国立公園内にある薄井漁港、薩摩松島と呼ばれる風光明媚な景色。
《長崎鼻灯台》明治30年に初点灯した白亜の灯台。夕日が美しい公園。



長島諸浦港へ獅子島、天草中田港をつなぐフェリー「ロザリオ」

阿久根市

ブルー・ツーリズム

東シナ海に面した好漁場広がる景勝地。

沖合い3kmに浮かぶ阿久根大島は、無人島で野生の鹿が生息している。海水浴やキャンプが可能で、船で10分かけて渡ると「日本の名松百選」に選ばれた松並木と白い砂浜が広がる。阿久根の自慢は県内一の水揚げ量を誇るムラサキウニと華アジ。

漁業体験



①ウニ割り体験

漁期の4～5月には「ウニ丼祭り」が開かれ、地元の飲食店では豪快なウニ丼が味わえる。第2日曜日に開催される「あくね新鮮朝市」では「ウニ割り体験」も出来る。

- 場所:水産振興センター
- 住所:阿久根市西目6675
- 期間:4～5月
- お問合せ:尾塚水産 TEL0996-72-0742

マリレジャー



②阿久根大島海水浴場

周囲4kmの小さな無人島は、海水浴・森林浴・キャンプ・釣りなどあなただけで楽しむ方もいっぱい。

- 住所:阿久根市 波留6656-1
- 海開き期間:7月第一土曜日～8月31日
- お問合せ:あくね大島予約センター(株式会社日本水泳振興会) TEL0996-72-5920

③阿久根大島キャンプ場

阿久根大島には海の家A・B・C・バンガローの宿泊施設がある。宿泊する場合は事前予約が必要。

さつま町

ブルー・ツーリズム

豊かな恵みをもたらす川内川は生活の一部

海に面していないさつま町だが、町中を流れる川内川は様々な恵みをもたらしてくれる。生活用水のほか、アユや川エビ、モクズガニ、ウナギなど四季折々の美味しい食と美しい景色を提供してくれる。また、筍、シイタケ、ゴボウなどの山の幸も豊富。

風物詩



①アユの投網

初夏に川を上った若アユが秋になると肥えた落ちアユになって川を下る。秋の早朝に見られる落ちアユを捕らえる投網漁はさつま町の風物詩でもある。二渡地区では、昔ながらの独特の漁法(やな漁)を体験することが出来、落ちアユ、山太郎ガニ、ハヤ釣りなどを楽しむことが出来る。

- 場所:川内川(二渡地区)
- 期間:10月中旬
- 人数:30名
- お問合せ:さつま町役場農政課 TEL0996-53-1111(内線2422)

自然観察



②ホテルウオッチング

奥薩摩に川内川をホテル船でホテルウオッチングしながら下る。目の前に幻想的な世界がある。「二渡ホテル船」と「奥薩摩のホテル舟」が運行。

- 場所:さつま町川内川上流
- 期間:5月頃
- 人数:1日190名
- お問合せ:さつま町役場商工観光課 総務係 TEL:0996-53-1111

イチ押しポイント

さつま町は美しい竹林が多く、軟らかく風味豊かなたけのこの産地でもある。



祭



③水辺の楽校さつま龍舟祭

8月開催の川内川で約170mの距離を1チーム10名で漕ぎ競うボートレース。

- 場所:川内川神子橋付近特設会場
- お問合せ:さつま町役場鶴田支所 TEL0996-53-1111

買



④宮之城ちくりん館

新鮮な農産物や加工品の販売所やアイスクリーム・パン工房がある。

- 住所:薩摩郡さつま町時吉40番地
- お問合せ:TEL0996-52-4911

食



さつま町の旬の味

旬になると町内の飲食店や民宿などで、アユの塩焼き、背ごし、刺身、味噌焼きなどを賞味することが出来る。

薩摩川内市

ブルー・ツーリズム

対馬暖流と沿岸水が混合する好漁場。

志布志湾と共にチリメンジャコを漁獲の柱とする薩摩川内市。西方海岸沿岸におよそ20kmにわたって漁場が広がっている。また、川内川は熊本県球磨郡の白髪岳に源を発し、アユや川エビ、ウナギなどの恵みをもたらす、東シナ海へ流れ込んでいる。

マリレジャー



⑤甌島断崖クルージング

甌島の西海岸は国内屈指のクルージングスポット!高さ100m以上の断崖・奇岩の連続で、鹿島断崖、ナポレオン岩には圧倒される。また、白亜紀から形成された地層は日本地質百選にも認定されている。

- 出港場所:中甌漁港(上甌島)
- 期間:通年
- 所要時間:約2時間
- 人数:10名～30名
- お問合せ:薩摩川内市上甌支所 TEL09969-2-0001

マリ体験



⑥ウミネコ祭り 餌付け体験、バーベキュー

ウミネコの南限繁殖地鹿島で漁船からの餌付け体験が出来る。その後は地元で獲れたばかりの魚介類でバーベキューに舌鼓。

- 場所:鹿島地区(下甌島) ●期間:5月～6月
- お問合せ:鹿島地区コミュニティ協議会 TEL0996-94-2215

⑦海辺の学校inこしき

甌島でエコと自然について学び、自然を体感しながら、様々な楽しいイベントで家族の思い出をつくれる。

- 開催場所:手打地区(下甌島)
- 期間:7月29日(土)～7月30日(日)
- 予備日:8月5日(土)～8月6日(日)
- 人数:100名まで
- お問合せ:エコプロジェクト「海辺の学校inこしき」事務局 薩摩川内市観光物産協会 下甌島支店 TEL 09969-5-1800



出水市

ブルー・ツーリズム

日本最南端のツルの越冬地は幻の海苔産地。

海水の栄養分と太陽光によって成長する海苔。背後の山から栄養分が運ばれてくる出水の浜は、海苔の生育に適した環境がある。海苔養殖では一般的な酸処理を行わず、自然に近い環境で育てる手間を惜しまぬ生産者の愛情が美味しさの源。

海苔づくり体験



⑥昔ながらの手すき海苔体験

出水市の海苔の良さをPRするため毎年開かれている海苔の手すき・天日干し体験。整形から乾燥まで機械で生産するもの比べて香りや甘みの違いがわかる。

- 場所:出水市
- 日時:毎年12月頃
- お問合せ:北さつま漁協出水支所 TEL 0996-67-2133

⑥海苔の養殖

出水市は日本最南端の板海苔生産地、しかも全国で数少ない「無酸処理海苔」の生産地だ。海苔の養殖に適した環境で、絶滅危惧種に指定されているアサケサノリの生産にも取り組んでいる。

- 場所:出水市福ノ江浜
- お問合せ:北さつま漁協出水支所 TEL0996-67-2133

買



⑧川内とれたて市場

川内及び甌島のとれたての水産物を販売。薩摩海産物では旬の魚を楽しめる。

- 住所:薩摩川内市港町京泊6131-23
- お問合せ:川内市漁協 TEL0996-41-3100

食



タカエビ

東シナ海の水深300～400mの深部に棲むエビで、刺身で味わうと絶品。選別体験が可能。

- お問合せ:甌島漁協TEL09969-5-0053

食



キビナゴ

上甌島は鹿児島県の郷土料理にかかせないキビナゴの本場。群れをなして泳ぐ光景が岸壁からみられる。刺身を酢味噌で味わうのが定番。

イチ押しポイント

うすいピンク色のかご百合が島の草原いっぱい咲き乱れる。



イチ押しポイント

熊本との県境だった出水は薩摩街道の要所で、重厚な武家屋敷が建ち並んでいた。



見



⑦出水市ツル観察センター

11月～3月まで美しい越冬ツルの生態を見ることが出来る。

- 住所:出水市庄2478番地4
- お問合せ:TEL0996-85-5151

買



⑧特産館いすみ

新鮮な鮮魚、海産物、朝採り野菜、果物、惣菜などが揃う。

- 住所:出水市上知識町479
- お問合せ:TEL0996-62-1888

食



クマエビ

冬の訪れと共に出水で獲れるクマエビは、焼いて正月の雑煮用として使用される貴重な食材。