

KOSAI JOURNAL

5
2024

静岡県湖西市で開催したイベントなどをお届け！湖西・新居観光協会が発信する月刊新聞

📍 今切体験の里 海湖館



うなぎつかみ&かば焼き体験

うなぎつかみ&かば焼き体験に
ついて
QRコード

このイベントは子どもから大人まで幅広い年代の方に楽しんでもらうことができます！池の中に入ると水遊びを楽しみつつ、真剣にうなぎを捕まえに行く姿が見受けられます◎夏休みの良い思い出になること間違いなし！
ぜひ、今年の夏休みは「今切の里 海湖館」へ足を運んでみてはいかがでしょうか？

焼上がったうなぎは、特製のタレ付きご飯の上に盛り付けて、うなぎの完成！
捕獲から食材として味わうまでの過程を丸ごと体験することができます◎

毎年恒例の『うなぎつかみ&かば焼き体験』が海湖館で開催されました。イベントはゴールデンウィークと夏休みの期間限定で行われ、今年のゴールデンウィーク期間の営業は無事に終了しました！ご来場いただいた皆様、ありがとうございました。ゴールデンウィーク期間中は晴天に恵まれ、「今切体験の里 海湖館」は多くの人々で賑わいました。

毎年、多くの方々に親しまれている『うなぎつかみ&かば焼き体験』。全国的にも知名度の高い浜名湖産のうなぎを池に放ち、泳ぐうなぎを捕まえ、自分たちで捕まえたうなぎをかば焼きにしてうなぎを食べる体験です！
ヌルヌルと滑るうなぎを捕まえるには手先の器用さや勇気を駆使して、うなぎを捕まえるタイミングを見極めなければなりません！
捕まえたのち、串打ち、タレ付け、焼きまでベテランスタッフと共に自らの手でを行います。

焼上がったうなぎは、特製のタレ付きご飯の上に盛り付けて、うなぎの完成！
捕獲から食材として味わうまでの過程を丸ごと体験することができます◎

PICK UP! うなぎつかみ & かば焼き体験の手順



01

うなぎを捕まえよう

まずは、池でうなぎを捕まえます！
うなぎの「すばしっこさ」や「ぬるぬる感」を直接体験してもらいます◎実はうなぎに初めて触る人がほとんど！貴重な体験になりますね！
上手に捕まえることができるかな？



02

うなぎ捌きを観察！

無事にうなぎを捕まえることができたなら、次に職人の手によってうなぎを捌いてもらいます。うなぎ職人になるためには、「串打ち 3 年、捌き 8 年、焼き一生」という格言があるほどに捌きは難しい工程と言われています。



03

秘伝のタレでかば焼へ

捌いたうなぎは白焼にした後、きらく市食堂の秘伝のタレを使い、「かば焼き」としていきます。
秘伝のタレに計 3 回つけて、じっくりと焼いていきます。秘伝のタレにうなぎが落ちてしまったら、そのうなぎはスタッフのご飯になっちゃうかも？



04

特製うなぎを食べよう

じっくりと秘伝のタレにつけて焼いたら、かば焼きの完成です！ご飯の上に追加でタレをかけてかば焼きを乗せたら、『特製うなぎ』の完成です！！
うなぎの捕獲から食材として味わうまでの過程を丸ごと体験することができます！

さかなつかみ体験



『さかなつかみ体験』では、浜名湖に生息する活きた魚を池でつかみ取りします！
魚種はヒラメやクロダイ、アブ（ブリの子供）、カニなど様々な生き物を実際に触れ、生態系を学ぶとともに捕まえた魚を塩焼きやフライ、煮物などで調理し、美味しくいただけます。
多種多様な魚とのふれあいが楽しめ、特に子供たちは楽しみながら必死に魚を捕まえようとしてます。

しらす釜揚げ体験



『釜揚げしらす体験』では、大きな釜の中に入った沸騰したお湯に水揚げされる新鮮な生しらすを入れます。数秒間待っていると、透明な生しらすが真っ白な釜揚げしらすに完成します！
新鮮な生しらすも美味しいのですがホクホクとした、釜揚げしらすはやはり「格別」です。
追加料金でしらす丼にすることもできます◎
海の恵みと潮の香りを感じながら、できたての釜揚げしらすをぜひご賞味ください！

体験時間 9時~14時
食事+体験 400円+調理代
体験のみ 600円
※調理代 捕まえた魚400円、800円
(1000グラム当たり)

体験時間 10時~14時
体験料 200グラム 1800円

浜名湖花博 2024

植物の魅力に満ちた世界

03/23

06/16

3月下旬から、「浜名湖花博の20周年」を記念して、「浜名湖花博20周年記念事業」が開催されています。メイン会場は浜松フラワーパークと浜名湖ガーデンパークで、多くの方が訪れています。湖西市では、「花フェスタ」と同時開催されており、湖西市の花の名所も、地元の魅力を存分に発揮し、多くの観光客を迎え入れています。

湖西市浜名湖周辺には、花の名所がたくさんあります。桜の名所として有名な「本興寺」をはじめ、ツツジやフジなどを楽しめる「中根金作が手がけた庭園」、そしてミヤマツツジが美しい「正太寺」などがあります。さらに、全国でも珍しい「トキワマンサク北限群生地」も訪れる価値があります。

湖西市の花の名所や公園を巡るのも素敵なアクティビティです！

花や植物の美しさや多様性を楽しむだけでなく、新しい体験や学びの機会も提供してくれます。ぜひ、開催期間中には特別な体験を楽しんでみてください！



01	02
03	04

- 01. 浜松フラワーパーク（浜松市）
- 02. トキワマンサク北限群生地（湖西市）
- 03. 浜名湖舟運（浜名湖）
- 04. 老人福祉センター（湖西市新居町）



【春の味覚】湖西市新居町発祥?!『もちがつお』

春から初夏にかけて新居港や舞阪港などで水揚げされる、鮮度のいい本がつおの旨みともちもち食感が特徴的なお刺身。漁師さんが釣り上げてからすぐにシメて、血抜きをし、急速冷却することで、硬くなることなくおもちのような食感を味わうことができます。そのため、もちもちとした食感が続くのはごく数時間。遠方に出荷することはできず「もちがつお」で食べることができるのは、地元ならではのご馳走です！毎日獲れるわけではなく、その日の水揚げ次第となり、事前には分かりません。水揚げがあった日は昼過ぎに競りが行われ、早いところでは15時頃からお店に並びます。その日仕入れがあったお店では、店頭「もちがつお」と書かれたのぼり旗がたちます！または、お店のSNSでの情報、電話でのお問い合わせで仕入れ状況をご確認ください。のぼり旗を見かけた際には、ぜひお早めにお買い求めください。お召し上がりの際は、ニンニク醤油、スライスニンニクがおすすめです。この季節ならではの遠州のごちそう「もちがつお」。是非一度ご賞味あれ！

中根庭園と新居宿巡り

世界的造園家である故中根金作氏が設計・作庭した庭園や公園がある湖西市新居町。5月には、船を使った中根庭園と新居町を巡るツアーを観光協会で企画しました。

※協力:「中根庭園を研究する会」と「新居遊船組合」、「新居まちネット」/ 当ツアーは荒天により、中止となってしまいましたが、今後も引き続き、新居町の魅力を再発見できるガイドツアーを計画させていただきます。ぜひ、江戸の旅人の気分が味わえる、船での旅、歴史ある中根金作の庭園巡りを楽しみにお待ちください。

6月の予定

- 6/1-30 「第31回愛 LOVE ウォーク in 白須賀」写真展〈おんやど白須賀〉
- 1日(土) 新居図書館 開館100周年記念イベント - 新居図書館
- 1日(土) 浜名湖親子釣り教室 - 浜名港
- 2日(日) 浜名湖クリーン作戦 - 浜名湖沿岸と遠州灘海岸
- 2日(日) 浜名湖花博2024最終日 - 浜松ガーデンパーク
- 8-9日(土/日) ふれあい出張iZoo - ボートレース浜名湖
- 8日(土) 磯釣り大会 FishingFest2024 - 新居弁天海釣公園
- 9日(日) 第4回新居アンス - グリーン広場(新居体育館西側)
- 9日(日) はじめてのキャンプ体験(レク楽の会) - ヒュッグ湖西
- 9日(日) 新所アジサイまつり - 東小学校]
- 15日(土) すみよっさま - 湖西市新居町
- 16日(日) 森のくま音楽会 - 今切体験の里 海湖館内
- 23日(日) みんなの展示会&フリーマーケット(表鷺津ふれあい企画) - 表鷺津多目的ホール
- 29日(土) 親子であそぼう!(親子リズム遊び) - 北部多目的センター
- 29日(土) 踊るフェス - JR 鷺津駅前ひまわり広場

※5月末時点の情報となります

スタッフのPickUp!



寿司松

住所
湖西市新居町新居 1557-5

定休日
火曜日(臨時休業あり)

営業時間
11:00-14:00 / 17:00-22:00

今回ご紹介させていただくお店は、100年以上の歴史がある新居町の老舗店、湖西市・新居町にある「寿司松」さん。新居町でずっと親しまれてきたお寿司は、甘辛のタレが乗ったお寿司が絶品で、大人から子供まで人気があります。先日はタイミングよく「もちがつお」もいただくことができました。落ち着いた店内で旬を味わう、なんとお驚異な時間に満たされました。



観光協会
Instagram



地域おこし協力隊
Instagram



観光協会
ホームページ

(一社)湖西・新居観光協会

湖西市新居町新居官有無番地(海湖館内)
053-596-9255
kosai-arai@hamanako-kosai.jp