

ゆったりと自然のなかで、あそび・まなぶ…… 南房総ワンダーランド。

房総半島の最南端のまち・南房総市。雄大な太平洋が広がる外房、波静かな東京湾に面した内房、表情の異なる二つの海に面しています。海から昇る朝日、海に沈む夕日も見られる半島ならではの特色を持っています。海だけでなく、緑色濃い野山も、もうひとつのフィールド。豊かな自然のなかで、ゆったりとあそび、まなぶまたとないステージ。それが、南房総です。

波静かな東京湾、黒潮が育む太平洋 多彩で多様な魅力をもつ南房総の海

海・漁業体験

南房総市は、西側を波静かで海流が穏やかな東京湾、東南側は沖合いに黒潮が流れる太平洋に囲まれています。東京湾と太平洋では環境が大きく変わります。漁獲方法も異なるため、漁業文化も異なった発展をしてきました。千葉県はイセエビ、カタクチイワシ、スズキは日本一、マイワシ、ハマグリ、ヒキジは全国二位という漁業生産高を誇っています。これも多様な漁法が発展してきた結果といえるでしょう。(資料:平成17年漁業養殖生産統計年報)

1 地引網体験

網を仕掛け、入った魚を曳き上げる昔のスタイルの漁を再現します。地引網漁の歴史や仕組みを理解し、みんなと一緒に網を手繕りよせます。生きた魚を見直接見る地引網漁は貴重な経験となるでしょう。

●所要時間:60分～ ●定員:30～500人



2 海女・海士体験

南房総を代表する伝統漁法に海女・海士漁があります。現役の海女・海士さんに漁場となる機や漁法の歴史、現在の漁法についてお話を聞き、実際に磯を使って漁師の体験をしていただけます。

●所要時間:120分～ ●定員:20～200人



3 船釣り遊覧体験

漁師さんから釣り方や魚の生態や習性などを教わり、漁船に乗り、釣り漁を体験します。海に出ると、魚が多くいるポイントまで案内。航海中は魚群探知機のこと、漁礁のこと、漁場の位置を割り出す方法などの指導を受けます。

●所要時間:120分 ●定員:10～200人



4 防波堤・磯釣り体験

太平洋、東京湾に面した南房総は磯釣りの格好のポイントが多く、餌、竿付きで手軽に磯釣りを体験できます。生きた魚たちとのふれあいを通して、生態もまなぶう。

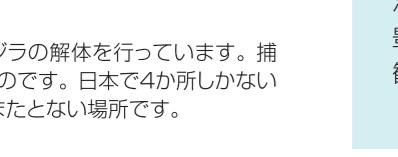
●所要時間:120分 ●定員:10～500人



5 捕鯨漁港見学

毎年6月20日から8月31日までの間、クジラの解体を行っています。捕鯨は26頭に捕獲限定と許可をされているものです。日本で4か所しかない捕鯨基地で、捕鯨の歴史、食文化にふれるまたとない場所です。

●所要時間:60分～ ●定員:30人～



スポット紹介

冬に露地花の咲き乱れる温暖な気候の南房総。
海、野、山に南の陽光あふれる豊かな自然と歴史に育まれた観光スポットもいろいろ。

6 天草干し体験

海女さんたちが採集した天草干しをお手伝いします。海女さんなど、海で働く人たちとの交流をはかります。干した天草はとろとろ、寒天の材料となります。寒天づくり教室などもあわせて行うことができます。

●所要時間:120分 ●定員:20人～

7 ビーチコーミング

海岸(ビーチ)を柳(コーム)でくすぐりに拾い集める様子をビーチコーミング。海岸を散歩しながら海辺の漂着物を集めます。貝殻だけでなく、美しいシーグラス、陶器の破片や様々な漂着物を見ることができます。あつめた漂着物で貝殻細工など、マリンアートづくりを行なうことができます。

●所要時間:120分 ●定員:10～100人

8 貝クラフトづくり

様々な色、形の貝殻をいかして貝細工を楽しむプラン。クラフトは所要時間、難易度で様々なプランがあります。

●所要時間:120分 ●定員:10人～

9 海藻押し葉作り

南房総の海岸は海藻の種類も豊富です。海岸に打ち上げられた海藻を採取、思い思いの押し葉作品を作ります。

●所要時間:120分 ●定員:20人～

10 ところてん作り

天草を煮て冷やす、ところてん(寒天)づくりを体験。昔ながらの手作りの食品、伝統的な食文化を学びます。

●所要時間:60分 ●定員:10人～

11 バーベキュー

開放感あふれる海辺のバーベキューで昼食。地元で水揚げされた魚も人気メニューです。地引網体験と組み合わせることもできます。

●所要時間:80分～ ●定員:30～400人

12 漁業水産見学

漁業や魚に関する調査研究を行っている千葉県水産総合研究センターです。千葉県を代表する水産研究施設で、アワビの養殖なども行われています。センターの研究者から水産や漁業について学び、養殖場などを見学します。

●所要時間:120～180分 ●定員:20人～

13 雨天OK



14 野菜つみ体験

季節ごとに、多彩な野菜が生産されている南房総。ジャガイモ、ダイコン、ニンジン、キャベツ…葉物類や根菜など、畠で野菜収穫を体験します。

●所要時間:120分 ●定員:20～200人

15 酪農体験

南房総は、日本酪農発祥の地として知られており、酪農家を訪ね、牛に哺乳瓶を使って乳を飲ませたり、乳しづりや餌やりを体験します。アイスクリームやバターづくりを行うこともできます。

●所要時間:120分 ●定員:30～80人

16 雨天OK

17 勉強会

江戸時代に8代将軍・徳川吉宗がインドから牛を輸入し、南房総で放牧し乳製品を作ったことから、南房総は日本酪農発祥の地となっています。千葉県は平成17年の農産物の出荷額において、北海道、鹿児島、茨城に次いで全国第4位、野菜の出荷額は全国第1位の農業王国です。

(資料:千葉県農業生産統計)

18 うちわ作り体験

南房総で栽培している「びわ」は毎年皇室へ献上しており、日本でも有数のびわの産地。すでに江戸時代よりびわの生産が行われていた伝統のある特産品です。栽培地は山の斜面などを利用し、栽培にも様々な苦労があります。農家の人たちにびわの栽培方法などの話を聞き、びわの収穫を行います。

●所要時間:120分 ●定員:10～50人～

19 お花畠見学

日本書紀にも登場する料理の神様をまつる日本唯一の神社のおひさもとで食・料理体験

20 サザエカレーザー

サザエの棲息する海のこと、旬や選び方などの話を聞いた後、サザエの殻を外して身を取り出す体験からスタート。取り出した身を刻み、サザエカレーを作り試食します。

●所要時間:120分 ●定員:50人

21 塩作り体験

沖合に組み上げた清浄な海水を使い、なくてはならない食品である塩づくりにチャレンジします。天然塩特有的うまいを実感。

●所要時間:120分 ●定員:10～500人

22 ポテトチップ作り

子どもたちに人気のポテトチップづくりを通じて、料理の基本を学びます。

●所要時間:180分 ●定員:10～500人

23 おひさもと

24 うちわ作り体験

日本のうちわの三大産地のひとつとして数えられる南房総、伝統工芸品のうちわづくりの工程の一歩を宿オーナーの指導で体験します。材料は、この地方に自生する文竹。そのしなやかさを活かした。丈夫で半円の格子模様の穴のあるうちわを作ります。

●所要時間:60～90分 ●定員:10～300人

25 わらじ作り体験

自然素材を上手に利用したものの一つにわら細工があります。稲わらをなう、という基本を覚め、わらじ作りに取り組みます。地域のお年寄りが指導にあたります。ほかにも、リース、宝船、亀、しま縄づくりなど伝統的なわら細工から、稲わらを漉き込んだ葉書き作りなどのプランもあります。

●所要時間:60～90分 ●定員:10～300人

26 つる筆作り体験

つる筆も自然素材を利用して、生活用具を作った伝統工芸のひとつです。味わい深い思い出の作品ができるあります。

●所要時間:120～180分 ●定員:10～200人

27 そば打ち体験

森林や木材のこと、炭の作り方の基本などを学び、原木の窯入れ作業や、できあがった炭の窯出し作業などを行います。

●所要時間:120分～ ●定員:10～40人

28 陶芸体験

縁起かな里山の陶芸村で、手びねりの陶芸を体験する。初めての人でも2～3時間でオリジナル作品が出来る。制作後、絵付けもできます。

●所要時間:120～180分 ●定員:10～40人

救急病院との連携

市内や近隣の救急病院、総合病院との連携をはかり、救急患者やケガの対応にあたっています。全国でも有数の医療設備と体制の大型総合病院もあり、なにかと安心です。



体験学習をされた生徒さんから届いた感謝状や寄せ書き…



私たちには日頃体験することができないもの、また、民宿のおじさんやおばさんの話から地元の文化を大切にしているところを学びました。これからも私たちは同じく伝統の体験を多くの方にできることによって、温かく接していたいと思います。本当にありがとうございます。

防災対策も万全の体制で取り組んでいます

なによりも、安心と安全が第一です。南房総市内統一マニュアル、体験学習の防災対策マニュアルを作成し、関係機関、宿泊施設と連携し、万が一に備えています。

南房総市観光協会
南房総市民宿連合会

市内や近隣の救急病院、総合病院との連携をはかり、救急患者やケガの対応にあたっています。全国でも有数の医療設備と体制の大型総合病院もあり、なにかと安心です。

