

桃取地区 桃取ブランドの牡蠣に注目!

近年人気を集める「桃こまち」という名のブランド牡蠣。桃取地区で養殖されるこの牡蠣は、焼いても縮むことなく味わい深いぷっくりとした身が特徴です。シーズンの11月～3月には焼きカキ、蒸しカキの食べ放題を求めて大勢の人で賑わいます。ぜひ、ご予約の上訪れてください!

▲天神山
桃取漁港
島のパン家 ハナレ
八幡神社
桃取町漁協 水産物集荷センター
市営定期船のりば
市営定期船待合所
桃取郵便局
藤栄水産
焼きカキ 優漁水産
●藤栄(とうえい)水産
tel.0599-37-3700
開店時間 / 12:00 ~ 15:00
※要予約 11月~3月末まで

答志島出身の奥さんが旦那さんとUターン後、住居兼店舗として古民家を改修して開業。町の皆さんが日常食にする食パンや総菜パンのほか、メカブやアオサ、カキなど島の産物を使ったパンも人気の商品です。カフェスペースもあるので、店内でゆっくりと味わって。
tel.0599-20-0099
営業時間 / 9:00 ~ 18:00
定休日 / 木・金曜日

桃取は焼きカキ、蒸しカキが食べ放題!!
他のメニューも盛り沢山です!



●焼きカキ優漁水産
tel.0599-37-3811
開店時間 / 10:00 ~ 15:00
※完全予約制
11月~3月末まで



鳥羽マリンターミナル
佐田浜 第1駐車場
佐田浜 事務所
鳥羽マルシェ
鳥羽バスセンター
鳥羽駅西駐車場
至伊勢
伊勢湾フェリーのりば
鳥羽水族館
中之郷駅
市営定期船 中之郷のりば

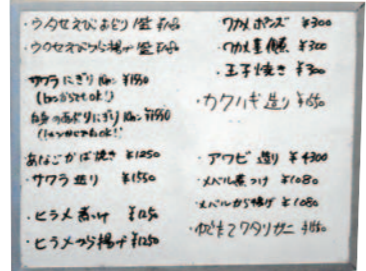
時刻表・運賃等、詳しい情報はホームページでご確認ください。
鳥羽市営定期船
<https://www.city.toba.mie.jp/teikisen-kanri/unkou.html>

ちよこつと船旅... 離島deランチ

[答志島編]

答志
和具
答志島
桃取
佐田浜 (鳥羽マリンターミナル)
とば
中之郷
坂手島
菅島
神島へ

和具地区 お得感ハンパない、地産地消の「すし店」でランチ



【左】大将が水槽からすくってくる「ウタセえびのおどり」1盛り¥1,080。プチッと頭を取って、チュッとミソを吸って、プチプチと食らう…。甘みがあって絶品！
 【右】これはオススメ、ぜひ!!「サワラの一夜干し」3切¥1,080。誰にも作り方を教えないという大将手作りの逸品は、ごはん味噌汁だけあればイイ!…という感じです。



今回のランチのお目当て、「海鮮丼」吸い物付¥1,550。地元の魚貝の真ん中には、まだピクピク動く車エビ。弾力がある甘い。酢飯には特製ダシがかかって、お刺身の相性もぴったり。お吸い物は日替わりで4種ほど。この日はヒラメのアラでした（お～高級感!）。車エビの頭はカリカリの塩焼きにしてくれて、二度美味しい。女性が喜ぶランチメニューです。

大春鮓 地元の人でにぎわうお店。心地よいアットホームな雰囲気なか、この道30年の職人技に会話も弾む、風情あるすし店です。

tel.0599-37-2109 営業時間：11:30～22:00（お昼は事前に電話を入れてみて）
 定休日：第2・3・4・5水曜日 ※水曜日が祝日の場合は営業



【上】フライに煮付け、刺身などサワラづくしの定食。なかでもサワラの鉄火巻きはこのお店の名物。（要予約・相談）
 【下】答志島で水揚げされた新鮮魚貝を使ったにぎり。梅¥1,000、竹¥1,600、松¥2,000
 写真は「松」



2月から5月の和具漁港付近は、島の特産品「塩ワカメ」づくりで活気づきます。

まるみつ寿司 テレビや雑誌でもおなじみの店。地魚、伊勢海老、貝類などの活造りやお寿司、焼き物、煮物など「答志島の豊富な天然素材を、新鮮で安く、美味しく、味わっていただく」という大将のこだわりと男気が光るメニューばかりで、納得なのでした。

tel.0599-37-2314
 営業時間：11:00～19:00（19:00以降は要予約）
 定休日：なし（臨時休業あり）



（上）にぎり寿司 ¥1,080
 （左）上にぎり ¥2,100
 新鮮なネタのにぎり寿司は美味しいのはもちろん、お得感満載!

答志地区 和具から徒歩約30分のお散歩コース



漁協は見学可能。魚の競りは一見の価値あり
 受付でサインをして、帽子を着用後、履き物を消毒。徹底した衛生管理で、答志島の活魚を大切に扱っています。競りの時刻は11:30（鮮魚専門）と12:30（鮮魚+活魚）。時間を合わせて見学してみてください。



競り落とされた魚、ウタセえび、タコ。出荷を待っています。



地物 GYOKAI 喜久屋
 島外に出回ることのないような地物ならではの魚種が味わえます。
 tel.0599-37-2047
 【予約受付：7:30～22:00】【要予約】
 営業時間 昼食 10:30～14:30
 夕食 17:00～21:00



ロンク食堂
 迷路のような路地裏の一角にある島の食堂。とれたての新鮮な食材を家庭料理でいただける。開いているかどうか確認してから行くほうがいいですよ。
 tel.0599-37-2167
 営業時間 /11:00～23:00



マルハ小林春吉商店
 答志島の上質なちりめんじゃこを製造販売。お得なセット商品もあり、『産地直送』も可能。お土産にいかが？
 tel.0599-37-2009
 営業時間 /9:00～16:00

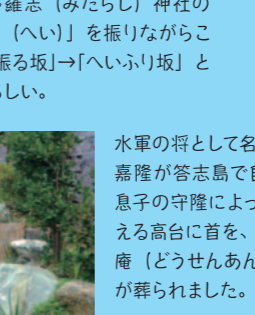


この「へいふり坂」という名前には2つの由来があるようで、一つは、この島で作られている、オーダーメイドの手押し車『じんじろぐるま』を押してこの坂道を登る時、つつい力がが入って、「尻」（へ→へい）が出てしまうことから……というもの。

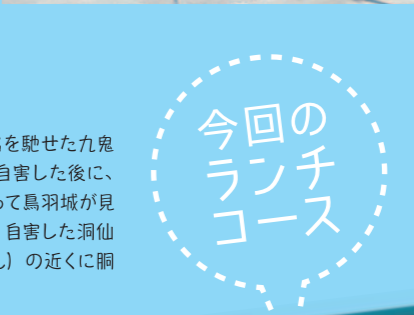


もう一つは、坂の上にある美多羅志（みたらし）神社の神主さんが大漁を祈願して「弊（へい）」を振りながらこの坂を上ったことから「弊を振る坂」→「へいふり坂」となったとか……。どちらもそれらしい。

水軍の将として名を馳せた九鬼嘉隆が答志島で自害した後に、息子の守隆によって島羽城が見える高台に首を、自害した洞仙庵（どうせんあん）の近くに胸が葬られました。



九鬼嘉隆が自害した刀をこの池で洗ったとされています。



子宝の神を祀る美多羅志神社は、アワビをお供えしてお参りすると目のきれいな子供が生まれると言われています。境内には「龍神さん」と呼ばれる、龍の顔のような椎の木があります。写真の左側は潮音寺の参道で、西暦834年に建立。1150年以上経っており、平安・室町時代の仏像が安置され、注目されています。



今回のランチコース

