



◆御殿場海岸

伊勢の海県立自然公園にある御殿場海岸(津市大字藤方)は、毎年約25万人が訪れるという県内でも有名な行楽スポット。潮干狩り期間中の安全を祈願する「浜開き式」が3月29日に行われ、今年も御殿場海岸「潮干狩り」シーズンがスタートした。

遠浅で波の静かな海岸は、約12km続く白砂青松が美しく、春から夏まで、アサリやアサギ、マテ貝などの潮干狩りが楽しめる。「入浜料が無料というのが嬉しいですね」とレジャー客、くま子で砂浜を掘り、「あつ



◆香良洲海岸

伊勢の海県立自然公園の南にある香良洲海岸(津市香良洲町)は、潮干狩りや海水浴、橋干しなどを楽しまに訪れる観光客に人気の行楽スポットになっている。5月24日には毎年恒例の「ふれあいの祭り2009」(香良洲町ふれ



あいの祭り実行委員会主催)も開催された。潮干狩りを始め、楽しいイベントや香良洲町・東白川村の特産品販売、貝汁のふるまい、抽選会などがあり、多くの人で賑わった。

開催日: 3月18月下旬
※潮見表を見てお越し下さい。
開催場所: 三重県津市香良洲町
休館所料金: 大人500円・小人300円
※入浜料: 大人(中学生以上)500円・小人(小学生以下)300円
お問合せ: 香良洲町漁業協同組合 電話059(292)3331

浜茶屋の紹介

◆浜茶屋が軒を連ねる御殿場海岸
津市藤方の御殿場海岸には、潮干狩りや海水浴を楽しむ人のための休憩所、通称「浜茶屋」がズラリと海岸沿いに並ぶ。同組合(諏訪末吉理事長)に属する浜茶屋は全部で14。これだけ多くの浜茶屋がある海岸は珍しいのでは? 休憩料金・駐車料金は、全店一律。大人500円・小人300円。普通車500円・観光バス2,000円。たて干し・地引網の団体申込は、どの店でも受付可。笑顔のサービスも、全店一律!

◆ミナミ

奈良県天理市の本田祐樹さんは、8年前からの常連。この日も朝早くから、友人十五人と到着。



大好きな焼貝に舌鼓を打った。

お問い合わせは、電話059(226)5878まで。P40台。

◆さちなみ

6年前にバリアフリーのトイレを導入。堤防からのスロープ、手すり、広めの通路など、車椅子の人も気軽に訪れることができる。

お問い合わせは、電話059(227)0082まで。P210台。



◆さつき

浜辺で食べるカレーライスは、オツなもの。「さつき・まかないカレー」750円は、美人ぞろいのスタッフのまかない料理から生まれた1品。あさりのだし汁で炊き上げた貝ごはんは中辛の

カレーがよく合うと好評だ。
お問い合わせは、電話059(228)1914まで。P130台。



◆はまて

同店の自慢は名物焼貝。アサリ・大アサリ・イカ・車エビ・サザエ・ハマグリ・ホタテ貝等の新鮮な貝を、昔ながらの七輪で焼く。

取組人員二五〇〇人。家族連れはもちろん、会社の慰労旅行や学校などの遠足もOK。団体サービスコースや雨天設備も充実。



平成21年 津の海 潮見表

潮干狩りは、下記の時刻をピークに前後1~2時間楽しめます。特に大潮の時は潮がよく引きます。 ☆太字: 潮干狩り好適日

日	曜日	潮名	時刻	日	曜日	潮名	時刻	日	曜日	潮名	時刻	日	曜日	潮名	時刻
1	月	小潮	18:35	16	日	小潮	17:22	31	日	小潮	15:02	1	月	小潮	15:55
2	火	小潮	7:53	17	月	小潮	18:56					2	火	小潮	19:19
3	水	小潮	8:48	18	火	小潮	8:15					3	水	小潮	7:29
4	木	小潮	9:34	19	水	小潮	9:22					4	木	小潮	8:42
5	金	小潮	10:16	20	木	小潮	10:22					5	金	小潮	9:31
6	土	小潮	10:55	21	金	小潮	11:16					6	土	小潮	
7	日	小潮	11:33	22	土	小潮	12:05					7	日	小潮	
8	月	小潮	12:09	23	日	小潮	12:50					8	月	小潮	
9	火	小潮	12:43	24	月	小潮	13:30					9	火	小潮	
10	水	小潮	13:17	25	火	小潮	14:18					10	水	小潮	
11	木	小潮	13:50	26	水	小潮	14:42					11	木	小潮	
12	金	小潮	14:23	27	木	小潮	15:15					12	金	小潮	
13	土	小潮	14:57	28	金	小潮	15:49					13	土	小潮	
14	日	小潮	15:35	29	土	小潮	16:41					14	日	小潮	
15	月	小潮	16:21	30	日	小潮	17:38					15	月	小潮	

◆グリルニッポンヤ

お問い合わせは、電話059(228)9737まで。P300台。

7月25日「レゲエ・オン・ザ・ビーチ6」、8月30日「我楽(がら)祭」は、若者に人気のチャリティーライブ。

また、これまで五十人の団体でしか申し込めなかったたて干しの個人予約を開始。

*実施予定日 たて干しHP参照
*料金 大人3,000円
小人2,500円

*最小催行人数 五十人
お問い合わせは、(株)TOMORROW・電話059(271)8280まで。Pは市営を。



◆すず

津信楽公園の「のぶと茶屋」と同店の2店舗を運営。信楽公

園では花見団子を、こちらでは焼貝をと、メイン料理は違いますが、「おいしいものを提供したい」という気持ちは同じだ。

お問い合わせは、電話059(226)1382まで。P100台。



◆美浜(みはま)



同店の「貝ごはん」500円は、自ら育てたコシヒカリ100%の米に、同海岸で採れたアサリと自家栽培のニンジン、ゴボウを炊き込む。アサリのだしがよく出て、客はもちろん、観光

バスのガイドにも人気だとい
う。

お問い合わせは、電話059
(227)1759まで。P10
0台。

◆みよし

定番の焼貝はもちろんだが、
最近はやりの「津ギョーザ」に
も注目！豚肉・キャベツの定番
具材に加えて、エビ・イカ・さく
らエビなど、旬の魚介類がたっ
ぷり。直経15円で300円。一度
お試しあれ！

お問い合わせは、電話059
(228)7559まで。P15
0台。



<http://miyoshi.s14.xrea.com/>

◆三洋

1958年以来、津の海を知
り尽くした創業者夫婦が元気に
お客様を迎える。店内には水洗
トイレがあり、子ども連れでも

安心。定番メニューの焼貝も、タ
レ以外での楽しみ方を提案。ど
んなものかは、来てみてのお楽
しみ！

お問い合わせは、電話059
(228)4139まで。P52台。



<http://www.miesanyou.com/>

◆かもめ荘

「本家貝の炭火焼」という大
きな看板が目飛び込む。「焼
貝」、「貝ごはん」を初めて提案
したのが同店。今ではどちらも、
同海岸の名物として定着してい
る。

お問い合わせは、電話059



<http://www.kamomesou.com/>

(228)5080まで。P10
0台。

◆藤水(ふじみ)屋

1953年創業の同店のイチ
オシメニューは「アサリの釜
飯(千円)」。ニンジン・ゴボウ・
シイタケとアサリの生のむき身
を炊き込む。30分ほどかかるの
で、通は最初に注文するそうだ。
お問い合わせは、電話059
(228)8420まで。P45台。



◆きよみ

2軒続きの広さで、ゆったり
お問い合わせは、電話059
(228)8420まで。P45台。



<http://www6.ocn.ne.jp/~kym/>

休憩でき、個室シャワーもある
同店。人気の焼貝は自家製だれを
使用。四人姉妹が、明るく、元気
におもてなししてくれると評判だ。
お問い合わせは、電話059
(228)0835まで。P12
0台。

◆ジャンボ

常連客が必ず注文するのが
「ホルモン鍋」2,000円。
たっぷりの野菜と牛ホルモンを
大きなフライパンで炒める。シ
メにはうどん、ボリュームも
満点！

お問い合わせは、電話059
(227)8995まで。P35台。



◆高良高良(たかたか)

一番北側に位置する同店。正
面には見渡す限りの海、左には
砂浜が広がり、見晴らしの良さ
では右に出るものなし！

◆案内所

困ったことが起きたら、「案内
所」へ。潮の様子、採れた貝の名
前や食べ方、迷子の呼び出しな
ど、松林茂さんが親切に対応し
てくれる。

7月上旬の「海開き」までは、
土日祝のみで、松林さん一人だ
が、それ以後、8月末までは、毎
日、監視員、看護婦も常駐する。
お問い合わせは、電話059
(228)2561まで。



お問い合わせは、電話059
(228)5858まで。P60台。

