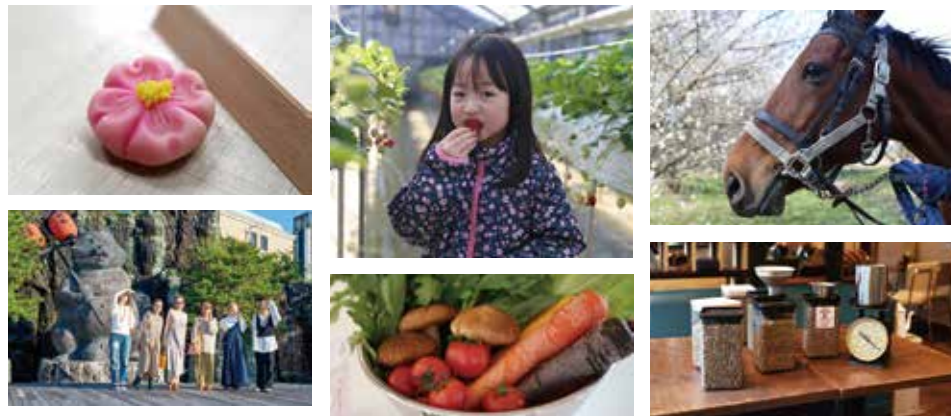


遊●小● ぼ△松△ う●島△ を●

小松島体験型
パンフレット



遊んで、味わう 小松島の魅力

海・里・山と、
豊かな自然に恵まれた小松島市。
そこには脈々と受け継がれてきた
文化や風習があり、
地の利を活かした漁業・農業や、
代々受け継がれる心のこもったものづくり、
ユニークなサービス業など、
さまざまな生業が営まれています。

そんな小松島の滋味深い魅力を、
楽しみながら味わっていただける
体験型ツアーをご用意しました。
さあ、小松島を遊びましょう！





120年続く
味噌蔵でつくる、
手前味噌。



無農薬栽培大豆はじめ、 すべて国産の原材料で味噌づくり。

Experience making miso with domestically grown soybeans.

明治30年創業の濱醤油醸造場は、昔と変わらぬ製法で醤油も味噌も天然醸造でゆっくりと醸し、お客様と顔の見えるおつきあいを大切に、ものづくりを行っています。

まずは醤油を仕込む大きな杉樽のある醸造場を見学。その後、秋田の農家が丹精込めて無農薬で育てた大豆、地元徳島県産の米で作った糀や天然塩で、味噌を仕込んでいきます。仕込んだ2kgの味噌はお持ち帰りいただき、自宅でじっくり醸してください。味噌作りの後は、炊きたて土鍋ごはんと小松島市特産のハモを使ったおかず味噌で一息。

濱醤油醸造場

料 金	味噌2kgにつき 5,500円(税込)
所要時間	約120分
開催時間	9:00~17:00でご相談ください
持 ち 物	手ぶらでお越しください
体験場所	濱醤油醸造場 徳島県小松島市立江町若松34
お申込み	0885-37-1128(5日前までに要予約)



自分好みの
珈琲豆を、
焙煎する。



こだわりの生豆を選んで、 好みの味に焙煎。

You can choose your favorite beans and roast them to your fancy.

生豆を水で研ぐことで雑味のないクリアな味わいを引き出す『水研ぎ焙煎』のコーヒー豆が人気のカフェ&コーヒー焙煎所。ブラジル、コロンビア、ジャワ、モカ、マンデリン、ガテマラと6種類の豆からお好きな豆を選んで、直火式焙煎機で好みの味に焙煎します。普段飲んでいるコーヒーの味わいや自分の好みを伝えると、豆選びや焙煎度合もマスターが丁寧にアドバイス。焙煎できたら試飲をし、もう少し苦味が欲しい時には追焙煎もできます。世界で唯一のオリジナルコーヒーをつくることができます。

こはくの天使

料 金	焙煎機利用代+生豆200g+試飲 1,650円(税込)
所要時間	約30～60分(豆の量によります)
開催時間	10:00～11:00 / 14:00～17:00 (その他の時間は要相談)
体験場所	こはくの天使 徳島県小松島市櫛漕町小松47-4
お申込み	0885-37-0765 (基本的に前日までに予約/空いてれば当日でもOK)



美しい和菓子を、つくる。



目にも楽しく、 季節を感じる和菓子づくりに挑戦。

Traditional Japanese sweets making workshop

素材が持つ風味を引き出すことを大切に、ひとつひとつ丁寧に作られた山陽堂の和菓子や赤飯。食べるとほっこり笑顔がこぼれる美味しさは、長く地元の人たちに愛されています。

店主で和菓子製造1級技能士の山下陽浩さんが、「練り切りの手形細工」を教えてくださいます。布巾や三角棒、型などさまざまな道具を使って、目にも鮮やかな色彩の和菓子を3～4種類作ります。初めてでも不器用さんでも、やさしく手ほどきをしてくれます。完成した和菓子はその場で食べてもお土産にしてもOKです。

和菓子処 山陽堂

料 金	2,000円(税込)
所要時間	約90分
開催時間	13:00~17:00(※受付最終15:30)
持 ち 物	エプロン・三角巾 or 帽子
体験場所	和菓子処 山陽堂 徳島県小松島市南小松島町13-27
お申込み	0885-32-1258(4日前までに要予約)



肉厚のしいたけを、
たっぷり収穫。



日本一の菌床しいたけの生産地で、 しいたけ狩り

Enjoy picking shiitake in Japan's best production area.

小松島は菌床しいたけの生産高日本一を誇っています。
浜田農園が位置する櫛淵地区は、緑が豊かで良質な水源に囲まれた土地。点在するハウスの中には1万個以上のしいたけの菌床がずらりと並んでいます。これらの「菌床」はすべて広葉樹のチップやふすまなど国産の原材料だけで、経験豊富な茸師が手間暇かけて丁寧に作っています。椎茸ができるまでの工程を見学したり、新鮮でおいしいしいたけの見分け方のレクチャーなどを交えたりしながら、肉厚で立派なしいたけをたっぷり収穫します。

浜田農園

料 金	1,500円(税込)
所要時間	約120~180分(応相談) 約30分~
開催時間	9:00~18:00
実施時期	通年
持 ち 物	動きやすい服装・靴
体験場所	浜田農園 徳島県小松島市櫛淵町字中田131
お申込み	0885-35-7150(2日前までに要予約)



もぎたていちご、
食べ放題。



真っ赤ないちごで、
美味しい笑顔と、楽しい思い出。

Enjoy picking and eating our delicious strawberries.

赤石トンネルのほど近くに位置する「フルーツガーデン たから農場」は、2018年に開園したばかりの新しい観光いちご農園です。太陽の光がたっぷり注ぎ込む明るく広々としたハウスで育ったいちごは、約1時間食べ放題。立ったままでも収穫しやすいように高設栽培されているので、大人も子どもも自分のペースで摘みたてを好きなだけお召し上がりいただけます。
「さちのか」「よつぼし」「あきひめ」「紅ほっぺ」といった数種類のいちごを栽培しているので、味の違いの食べ比べもお楽しみください。

フルーツガーデンたから農場

料 金	大 人 … 2,000円 小学生 … 1,500円 3歳以上 … 1,200円 0～2歳 … 無料 (1～3月の価格で、すべて税込/以後変動)
所要時間	約30分
開催時期	1月～5月
開催時間	10:00～16:00(最終入園15:00)
体験場所	フルーツガーデン たから農場 徳島県小松島市田野町赤石南376-8
お申込み	090-7145-3915



お寺でリトリート。



趣ある古刹の寺院で、 心と身体を清めてリフレッシュ。

Take a break and refresh yourself at a temple.

四国八十八箇所霊場第十九番札所の立江寺では多くの方にお寺に親んでもらうため、護摩行、ヨガ教室などを行っています。いずれも予約不要です。歴史を感じる厳かな空間でゆったりとした時間に身を任せて、日常のストレスから解放されてみませんか。

立江寺

護摩行	料 金	参加費無料 護摩木500円(税込)～
	時 間	毎週土曜日 13:00～
	申し込み	不要
ヨガ	料 金	1日体験の場合 1,000円(税込) 月謝・月4回3,000円(税込)
	時 間	毎週月曜・木曜 14:00～ 開催日時の最新情報は Instagram @ksitiyoga.shibataで
	申し込み	不要
体験場所	立江寺	徳島県小松島市 立江町若松13



小松島の達人と、歩く



オーダーメイドの旅で、 小松島を満喫

Knowledgeable volunteers will show you around the city

小松島は、「阿波狸合戦」の金長たぬきの故郷であり、また源義経が源平合戦屋島の戦いに向かう際に四国に上陸した地であると伝えられています。また四国八十八ヶ所霊場の2つの寺院をはじめ由緒あるお寺や歴史がある神社などもあり、豊かな自然溢れる風光明媚なスポットも多くあります。

小松島の歴史や文化、街のことを知り尽くした観光ボランティアが、それぞれのご希望に合わせたオーダーメイドの旅作りをお手伝いします。お一人さまから団体客まで対応可能です。先達と歩くことで深く小松島を味わうことができます。

小松島市観光ボランティアガイド協会

料 金	無 料
所要時間	開催時間や集合時間は適宜相談に応じます
開催時間	10:00~13:00 14:00~17:00
集合場所	NPO法人 小松島市観光ボランティアガイド協会 徳島県小松島市南小松島町7-43(南小松島駅内)
お申込み	0885-32-1537(2週間前までに要予約)



有機野菜を、きちんと学ぶ。



野菜の美味しさの理由を知り、 味わおう。

Let's properly learn about organic vegetables.

有機農業技術者を育成する「とくしま有機農業サポートセンター」には、北は北海道、南は沖縄まで全国各地から多くの人々が実践的な有機農業を学びにやってきました。また、ここで育てられた葉物野菜は食生活への関心の高い方々からも好評を得ています。農業や有機野菜に興味がある方を対象に、ミニ講義や収穫体験・作付け体験を行っています。「有機栽培で育った野菜がどうして美味しく、栄養価が高いのか」「家庭で有機栽培をするには何をしたらいいか」など、楽しみながら有機野菜のイロハが学べます。

とくしま有機農業サポートセンター

料 金	5,000円(税込)
所要時間	約120～180分(応相談)
実施時期 など	9月上旬～3月上旬 9:30～17:30 10名以上催行
持 ち 物	帽子・手袋・長靴・動きやすい服装
体験場所	NPO法人とくしま有機農業サポートセンター 徳島県小松島市檜濑町間町11-4
お申込み	0885-37-2038



豊かな海で、
漁業体験。



獲って、食べて、小松島の海を味わう。

Experience fishing in the beautiful sea.

紀伊水道に面した小松島の海には2つの一級河川が流れ込み、淡水と黒潮が混ざり合う豊かな漁場です。全国有数の漁獲量を誇る鱧をはじめ、足赤エビや鯛、太刀魚、チヌ、イカなど季節によってさまざまな魚が漁獲されます。

小さな漁船に乗り込み、沖合に仕掛けた小型定置網の巻き上げ作業を体験します。網に入った魚をタモ網ですくって触ったり、港に戻って選別したりします。漁の後は、鱧や足赤エビの定食とともに、釣れたての魚を捌いて試食もできます。船上から見える風光明媚な景色も見所です。

小松島漁業協同組合

料 金	10,000円(税込)
所要時間	約180分(応相談)
開催時間	10:00～
実施時期	4月上旬～12月上旬
人 数	最大4名まで
体験場所	小松島漁業協同組合 徳島県小松島市南小松島町1-15
お申込み	0885-33-1122(1ヶ月前までに要予約)



畑とテーブルをつなぐ場所。



子どもから大人まで学べる、農業と料理教室

Let's learn about agriculture and cooking with everyone.

四国有数の産直 みはらしの丘 あいさい広場に併設されたアグリカルチャーセンターは、「現代の食」と「地域農業の課題」をみつめ、未来の食と農を考え生み出す場としてつくられました。併設のキッチンスタジオでは子どもから大人まで、そして料理初心者の男性から食に意識の高い方まで、食と農を楽しく学べるさまざまなプログラムを開催しています。また設備が充実した調理スペースやミーティングエリアは、「レンタルキッチン」としても貸し出しています。

アグリカルチャーセンター

開催プログラム 「男のまかない塾」
「米粉パン体験教室」
「マクロビオティック教室」
その他和食・イタリアン・韓国料理教室など
詳しくはホームページをご覧ください
<https://www.ja-higashitks.com/>

利用時間 8:30～17:00

体験場所 アグリカルチャーセンター
徳島県小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3
(旧あいさい広場)

お問い合わせ JA東とくしま生活部 0885-37-0990



小松島の美味しいもの、勢ぞろい。

「みはらしの丘あいさい広場」は徳島県下最大の直売所。
 小松島の生産者さんが丹精込めて育てた農産物や、新鮮な魚介類、
 美味しいお惣菜や地元のスイーツ・パンなどを販売しています。
 ここでしか買うことができない小松島ならではのおみやげや、
 徳島県みやげとして人気の商品も勢ぞろい。
 小松島を遊んで楽しんだ帰りに、ぜひお立ち寄りください。



みはらしの丘 あいさい広場

住 所 徳島県小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3
 T E L 0885-38-0112
 営業時間 8:30～17:30
 定 休 日 第3 火曜日・年末年始



小松島へのアクセス

- 徳島阿波踊り空港から
バスで約50分/自家用車で約40分
- JR徳島駅から
列車もしくはバスで約25分
- 自家用車で
高松中央IC→徳島IC ——— 約1時間
神戸西IC→徳島IC — 約1時間30分
徳島ICから車で約25分

発行元:小松島観光物産協議会

制作協力:小松島ワーキンググループの皆さん

お問い合わせ先

小松島観光物産協議会 事務局(小松島市商工観光課内)
 〒773-8501 徳島県小松島市横須町1番1号
 TEL 0885-32-3809 FAX 0885-33-0938
 E-mail syoukou@city.komatsushima.i-tokushima.jp

料金や体験内容などは変更になる可能性があります、
 詳細については各主催者にご確認ください