

IZULIMPIC 2020

We want you to feel our beautiful nature
in IZU peninsula
～後世に伝えたい、世界に誇れる我が町の自然美～



ふれ愛 2020年度版 FUREAI Guide Map ガイドまっぷ

世界に誇る伊豆の名所特集!

東伊豆町稲取の黒根岬にある
奇岩「はさみ石」

女性部会員
口コミ
情報



見つけよう小さな出会い 育てよう大きな未来



(一社)伊豆下田法人会
女性部会

〒415-0022 静岡県下田市2丁目3-22
TEL.0558-22-3386 FAX.0558-22-392
<http://www.izu-shimoda.jp>



「はさみ石」の
天狗伝説と父母の愛

はさみ石と呼ばれるこの奇岩は、高さ11m70cm、周囲は19m50cmもあり、海岸に突如として突き出したように立っている。不思議なのは2つの巨岩の間に挟まっている長さ1m50cmの石である。いつから挟まったのか、どうして挟まったのか、石は人工的に切り出された風合いもある。

この「はさみ石」にはこんな伝説がある。昔々、この辺りは豊富な漁場であった事から、なわばり争いが絶えない2つの部落があった。その様子を見ていた天城山の「万二郎」と「万三郎」という天狗の兄弟が、この巨石の間に小さな石を挟み、そこを境界線として争いを止めさせたとするものである。この「はさみ石」にはそんな伝説を一笑に付すことの出来ないような不思議な存在感がある。

もう一つ、この形が、仲の良い夫婦が子供を抱いている姿に似ているという人もいる。あなたは「はさみ石」に何をを感じるでしょう?



後世に伝えたい、
世界に誇れる、人の手によって伝えられる

我が町の食伝統文化

Food Tradition Culture

西伊豆町

NIISHIZU TOWN

Dried salty Bonito

西伊豆古来の伝統食「しほかつお」

「しほかつお」はカツオを丸ごと塩に漬け込み、乾燥させて作られる保存食で、江戸時代から田子地区で作られています。昔から豊漁豊作、子孫繁栄を祈願し、縁起の良い食べ物として、ワラでお飾りをつけてお正月に「正月魚」(しょうがつ魚)という名前で供えられている伝統食です。



大正8年創立
創業100年!

当社自慢のこだわり

原材料: 厳選された最高級的小麦粉、そば粉、選り抜いた自然素材
塩: 自然海塩 水: 伊豆天城山地下1,000メートルからの深層水※当社の製品は、防腐剤、品質保持剤を使用いたしておりません。



その他、海賊焼(イカスミ麺)、ところ天を使った海女っそば(ラーメン)などがございます。

〒410-3514 静岡県西伊豆町仁科399-3
TEL 0558-52-0047 FAX 0558-52-1901
E-mail: sanoseimen@sea.plala.or.jp HP: http://men-ya.com/

佐野製麺

松崎町

MATSUZAKI TOWN

Rice cake with red bean paste rolled by Sakuraba leaves

「Sakuraba」のふるもと松崎

松崎は、桜餅にかかせない桜葉の塩漬けの産地として日本一の生産量を誇り、そのシェアは実に70%を占めています。毎年5月から9月にかけての収穫、塩漬けの頃になると、町中が桜葉の香りに包まれます。



平成元年第21回全国菓子博覧会
名誉大賞受賞
「さくら葉餅」

使用されている食用の大島桜は松崎町の特産品です。あんは北海道の自然農法で作られた小豆を自家製あんし、上新粉で作った餅を二枚の桜葉で包んであり、桜葉の香りとあんのほの甘さが自慢です。



〒410-3625 静岡県松崎町桜田149-1
TEL 0558-42-0010 FAX 0558-42-0495
HP http://www.izubaigetsuen.com
メール info@izubaigetsuen.com

東伊豆町

HIGASHIIZU TOWN

Hanging doll decorations

稲取は「雛のつるし飾り」発祥の地

江戸時代より、ここ稲取では、娘の成長を願う母や祖母手作りの「つるし飾り」を飾られる風習がありました。お雛様を購入できる裕福な家庭はまれで、せめてお雛様の代わりに手作りのもので初節句を祝おうという切ない親心から生まれたものです。母から娘へ、娘から孫へ、一針、一針に娘の健やかな成長を願う親心が込められています。



Gennari Sushi
稲取名物
“げんなり寿司”



げんなり寿司の注文は「笑の家」で前日までに予約が必要です。

製造元・予約先

食事処 笑の家(わらいのいえ)
〒413-0411
静岡県東伊豆町稲取1562-3
TEL 及び FAX 0557-95-2943
定休日: 月曜日

「げんなり」とは稲取の方言で「うんざりしてしまう」の意味。その大きさ故に、食べた人が「げんなりするな〜え」思わず漏らしてしまう事が名前の由来です。



創作げんなりは「こらっしえ」で召し上がる事ができます。

提供店舗

稲取漁港直売所「こらっしえ」
〒413-0411
静岡県東伊豆町稲取3352
TEL 0557-95-2023
定休日: 毎月第2火曜日

河津町

KAWAZU TOWN

Wasabi

伊豆の“わさび”が世界農業遺産に

伊豆地方で江戸時代から続く伝統農法「畳石式」が高く評価され、伊豆のわさびが世界農業遺産に登録されました。天城の清浄な湧き水によって育まれたわさびは正に自然の恵みそのもの。わさび田の風景も一見の価値あり。



Wasabi restaurant
わさび丼の聖地
“河津”

アツアツご飯に鰯節と河津特産わさびのをせ、お醤油をひと差し、さっと混ぜるだけ!の地元めし!飲食店、宿泊施設で提供しています!

この看板が目印です! ▶



河津町初! 「河津の庄」名物!
1杯で3度美味しい!
生わさびのつけ丼

提供店ご紹介



河津の庄(かわづのしょう)
〒413-0503
静岡県河津町見高1266-31
伊豆オレンジセンター内
営業 10:00~16:00 TEL 0558-32-1134

南伊豆町

MINAMIIZU TOWN

Sweet Melon

南伊豆は温泉メロン栽培の発祥の地

温泉熱を利用したメロン栽培の歴史は大正時代に遡ります。季節を問わず栽培しているので、常に糖度14%以上の甘いメロンが採れます。このメロンを手掛けているのは、今では「さとう温泉メロン」だけとなっています。



さとう温泉メロン 南伊豆町加納736 TEL 0558-62-3978

Melon cafe

温泉メロンを贅沢に使う
スイーツの本店

和洋スイーツカフェ
扇屋製菓

温泉メロンを贅沢に使った人気のメロンパフェの他、メロンケーキ、メロンロールケーキ、メロンゼリーなどのスイーツが楽しめます!



扇屋製菓(おうぎやせいか)

〒415-0303
静岡県南伊豆町下賀茂168-1
TEL 0558-62-0061 営業 9:00~17:00
水曜定休(変動あり) 駐車場あり(5台)

下田市

SHIMODA CITY

Splendid alfonsino

下田は金目鯛の水揚げ量日本一!

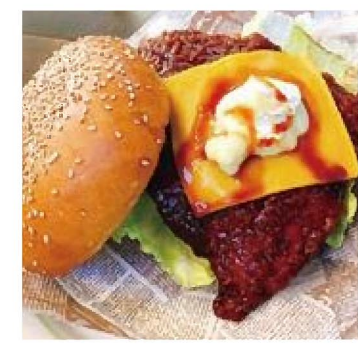
金目鯛は鮮やかな朱色の中から現れる白身にたっぷり脂がのついて、ふっくらとした食感と上品な味わいで大変人気のある高級魚です。そのキンメダイ水揚げ量日本一の港が、下田港。年間の水揚げ量は1000トン以上です。



Shimoda Burger

下田港名物
「下田バーガー」

ご当地バーガーの決定版! 日本一の金目鯛のフライに新鮮なトマト、レタスを添え、チェダーチーズとカマンベールでサンドし、甘辛のたれで味付けした逸品です。



カフェ&ハンバーガー
Ra-maru(ラマル)
〒415-0000
静岡県下田市外ヶ岡1-1
道の駅開国下田みなと内
TEL 0558-27-2510 (FAX兼用)