



RECOMMEND

一番人気の「車海老 活天丼」は、天丼・あさりの味噌汁・のり酢・香物のセットで2,160円。サクとした衣と秘伝のタレが素材の味を引き立てている。食べこえた十分なリッチな丼ぶりだ。

海の幸を食べるならココ！ 名物は大きな車海老がのった活天丼

魚あら うおあら

創業大正元年、老舗の食事処。名物の車海老活天丼をはじめ、浜名湖うなぎ、牡蠣、刺身、天ぷらなど、遠州灘と浜名湖の恵みがいただける。店内からは浜名湖の雄大なパノラマが広がり、贅沢な景色と漁船を眺めながらの贅沢な時間が過ごせる。

☎053-592-0041 浜松市西区舞阪町舞阪2119-12 JR東海道線「弁天島駅」より徒歩約15分
🕒11:00~14:00、16:30~20:00
🌕月曜(月曜が祝日の場合は営業)
<http://www.uoara.com/>



店内には車海老専用のいけすが、常時活かしてあるので、新鮮そのもの。



車海老

SEAFOOD 海の幸 グルメ

舌の肥えた漁師たちも満足する、絶品グルメをご堪能あれ！

生シラス

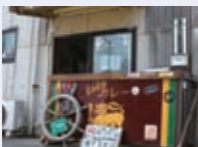
全国有数の漁獲量を誇る舞阪漁港のシラス。貴重な生シラスは4~10月頃に登場。



お土産にはコレ！

家康くんカレー 594円(1個)

航空自衛隊浜松基地の隊員食堂で人気のニュー「家康くんカレー」のレトルトを、LaLaカレーが開発。浜納豆・うなぎ飼料を使用したうなぎ芋・うなぎの凝縮エキス・すっぱのだしなど、地元の食材をふんだんに使ったパワー充填カレーをお土産に！



地元の素材を使った 本格スリランカカレー

LaLa cafe ララカフェ

舞阪漁港のほど近くに佇む「LaLa cafe」。本場で使用するスパイスの3倍も高価なスパイスをミックスしたLaLaカレーが人気で、楽天カレー部門で販売数1位を記録するほど。浜名湖の魚介を使ったシーフードカレーや季節の野菜カレーなど、地元の旬素材を使用したスパイシーなカレーが評判だ。サーファーや地元漁師など、幅広い客層でにぎわうお店。

☎053-523-6567 浜松市西区舞阪町舞阪2668-169
JR東海道線「弁天島駅」より徒歩約17分 🕒10:00~15:00(季節により異なる) 🌕不定休
<http://www.rakuten.co.jp/lalacurry/>



RECOMMEND

デビルシーフードミックスカレー850円(ライス、サラダ付)。海老と浜名湖産のタコがごろごろ入った、うま味たっぷりのスパイシーカレーは必食！クセになる辛さでファンが多い。レトルトは通販でも購入可。

クセになる辛さなのじゃー！

漁師町プラン 舞阪散策とたきや漁



江戸の名残を今に伝える 貴重な遺構

舞阪の松並木

1604年、江戸幕府の政策により、街道に松やスギを植えた歴史から、街道沿いには今でも多くの並木道がある。舞坂宿付近の旧東海道には、現在約390本、700mにわたり立派な松並木が残されている。東海道の面影を残す、貴重な街道だ。



浜松市西区舞阪町舞阪 JR東海道線「舞阪駅」南口より徒歩約3分

HISTORIC SITES 史跡めぐり

かつての東海道の面影を残す町。江戸時代の旅人に思いを馳せる

江戸の名残を今に伝える 貴重な遺構

舞坂宿脇本陣

東海道舞坂宿は江戸から30番目の宿場にあたり、東西交通を結ぶ今切渡しの渡船場としてかつて賑わいをみせていた。当時を偲ぶ町並みは失われていったが、大名などが休憩する本陣の補助的役割の旧脇本陣、「茗荷屋」の上段の間があった書院棟は残されており、1997年に母屋も復元された。旧東海道では唯一の遺構だ。



☎053-596-3715 浜松市舞阪町舞阪2091 JR東海道線「弁天島駅」下車、徒歩約12分 🕒9:00~16:00 🌕月曜

江戸の名残を今に伝える 貴重な遺構

北雁木

(今切れ渡し舞坂船場)

「今切れの渡し」の渡船場跡。渡船場は利用する階層によって分かれ、北雁木は大名や公家など地位の高い者が利用した。常夜燈と石畳が往時の佇まいを偲ばせている。

浜松市西区舞阪町舞阪2120-12北側 JR東海道線「弁天島駅」から徒歩で約10分



浜名湖で気軽に漁師体験 獲れたてを食べる楽しみも！

たきや漁

100年余りの伝統と独特の漁法で知られる「たきや漁」。春から夏にかけては観光漁業として一般の方も体験できる。夕間の訪れと共に数十隻の船が漁場へ出発。遠浅の湖で魚を追いかけ、水中灯のあかりの下で湖面からみえる獲物を捕らえていく。獲れる魚は、カニ、タコ、クロダイ、スズキ、サヨリ、マゴチなど。浜名湖ならではの貴重な漁業体験の後は、いかだへ移動。獲物を料理して宴会が楽しめる。



RECOMMEND

漁を終えたら、湖に浮かぶいかだの上で宴会！獲れたばかりの新鮮な食材を使って船頭さんが調理してくれる。揚げたての車海老の天ぷらや塩茹でのカニ、カニの味噌汁など、素材の味が生きた絶品料理だ。飲み物やおつまみの持ち込みもできる。

☎053-592-2260 🕒5月~9月※日暮れ後に漁を開始。漁は90分程。 🌕一隻(4名まで)30,000円 ※いかだでの調理料込 JR東海道線「舞阪駅」よりタクシーで10分 申込：電話にて事前申込 ※要予約 乗船場所：浜松市西区雄踏町宇布見9985-3 (浜名漁協雄踏支所) <http://takiyaryou.jp/>

漁師町の雰囲気、存分に味わったかのう？
なかなか風情のあるエリアなんじゃよ。



魚秀 白はんぺん

蒸して作る「魚秀」の白はんぺんはもっちりとした食感で、煮ても焼いても、そのまま食べてもおいしい。浜名湖産の青のりが入った「海苔はんぺん」のほか、豊富なバリエーションも魅力。工場直売所では、できたてのはんぺんが毎日並ぶ。 ■白はんぺん 54円(1枚)

☎053-592-0325 浜松市西区舞阪町舞阪59
🕒9:00~17:00 <http://uohide.jp/>

丸三 堀江三郎商店 たたみいわし&青海苔たたみいわし

全国有数のしらす漁獲量を誇る舞阪港で水揚げされた新鮮なしらすを使い、独自の製法で1枚ずつ手作りした「たたみいわし」。フライパンでサッとあぶれば、パリパリの食感に。しらすのうま味が凝縮された逸品だ。 ■たたみいわし、青海苔たたみいわし 各324円(3枚入り)

☎053-592-0465 浜松市西区舞阪町舞阪2037-1
🕒10:00~16:00 🌕不定休 <http://www.maru3.biz/>

きくや 舞ちゃん最中

老舗和菓子店の名物最中は、白あんには浜名湖産の青海苔を練り込んだ逸品。磯の香りがアクセントになった、クセになる味わい。貝をかたどった最中の皮がかわいらしい。漁師町ならではのスイーツだ。 ■舞ちゃん最中130円(1個)

☎053-592-0544 浜松市西区舞阪町舞阪2122-11 🕒8:00~17:00 🌕月曜

