



夏休みの宿題はさんてつで!!

三鉄わくわくアドベンチャー 塩づくりとホタテ漁の旅

天然塩「のだ塩」作り体験と、荒海ホタテ養殖の漁業体験の旅です。

参加者には
自由研究用の
“さんてつ新聞”
をプレゼント
します。

出発日

7月26日(日)

日帰り

10:35~15:00(予定)
受付10:00~

三陸鉄道久慈駅発着

募集人員

40名

〈定員になり次第終了〉

代金

親子ペア1組 3,500円(消費税込)
(1名増ごとに+2,000円)

親子ペア20組

行 程

受付(三陸鉄道久慈駅) 10:00 — 久慈駅出発 10:35 — 陸中野田駅着 10:50 —
野田漁港でホタテ養殖体験 11:00 — 国民宿舎えぼし荘で「のだ塩」作り体験 12:00 —
昼食 — 堀内駅発 14:23 — 久慈駅着 14:50 ・ 解散 15:00(予定)

※添乗員は同行しません。現地係員がご案内いたします。

※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡します。事前に確認の上お申し込みください。

天然塩「のだ塩」



野田村では古くより塩が作られており、牛の背に乗せて内陸へ運ばれ穀物と交換されました。「のだ塩」は、海水を窯で炊いて結晶化させる、伝統的な直煮製法(じきにせいほう)で作られています。海水は三陸・野田村の野田港より自然ろ過された地下海水を使用。約1.3トンの海水を鉄鍋で4日間じっくり煮詰めてできるお塩は、わずか約20~25kgが限度。まさに職人が“手塩にかけた”お塩です。一般的な食塩(精製塩)より粒は多少大きめで、海水のミネラル分が残っているため、まろやかな風味の優しいお塩になっています。

荒海ホタテ



荒海ホタテが育てられる野田村沖は、外海のため荒海になることが多く、潮の流れは速く、水質がキレイで、ホタテのえさとなるプランクトンが豊富です。ホタテを固定せずに籠の中で育てるため、ホタテは自由に動くことができ、身がキレイで貝柱が肉厚な、甘味のあるしっかりとした味わいのホタテが育ちます。野田村の沖で捕まえたホタテの赤ちゃんが自前の海で、成長に合わせて籠の入れ替えを行うなど、荒海団と呼ばれる漁師さん達の手によって、成貝になるまで丁寧に育てられています。

旅行企画・実施
お申し込み先

三鉄ツーリスト本社営業所 TEL0193-62-8900

宮古市栄町4番地 ●月~金曜日営業(9:00~17:00) ●土曜・日曜・祝日 定休

岩手県知事登録旅行業2-149号 社団法人全国旅行業協会会員 総合旅行業取扱管理者 三浦芳範

■平成27年度三鉄沿線ファン拡大事業 三陸鉄道IWATTE事務局(岩手日報広告事業局広告部内)