

御所浦 体験手帖

ごしょうないけんてちょう

MENU 体験学習メニュー一覧

ありのままの島暮らしと、白亜紀からの歴史にふれる

御所浦では、海を活かした産業や昔ながらの漁業、地元の食文化など、島という環境に根づいた、島の生活そのものを、島に生きる人々と交流しながら体験することができます。また、御所浦の古い地層から発掘される白亜紀の化石に太古からの地球の歴史を学ぶことができます。

てん ま せん 伝馬舟

人 4名～16名 場 牧島長浦地区 移 車10分
時 30分 雨 貝殻クラフト作り ※小雨決行



すこし昔のゆっくりとした時間

一昔前には御所浦のどこでも見ることできた小さな櫓こぎの舟「伝馬舟」。

伝馬舟は島の生活になくはない舟であり、子どもたちの遊び道具でもありました。その伝馬舟に乗り、櫓こぎ体験をしながら静かな入江を遊覧します。

とんとこ漁

※第2土曜と旧暦1日、16日は休漁日のため体験不可
人 5～35名 場 御所浦島近海 移 御所浦港発
時 120分 雨 貝殻クラフト作り



漁の厳しさ、楽しさを肌で感じる

漁船に乗り込み、御所浦の伝統的な追い込み漁法「とんとこ漁」を体験します。

熟練の漁師さんから漁の経験や難しさなどを教えてもらい、目の前で行われる漁から、その楽しさと厳しさを肌で感じることができます。とれた魚は自分たちで食べることもできます。

船釣り

人 10～70名 場 御所浦島近海 移 御所浦港発
時 120分 雨 貝殻クラフト作り ※小雨決行



豊かな海で船釣りを楽しむ

島々の風光明媚な風景をのぞみながら、漁船に乗って本格的な船釣りを体験します。

季節や釣り場によって釣れる魚はさまざま。鯛やチヌ、カサゴ、ベラ、キスなどの釣りを存分に楽しんでください。とれたての魚はもちろんその日の食卓に。手ぶらでトライできます。

養殖餌付け

人 12名～24名 場 御所浦島近海 移 船10分
時 60分 雨 貝殻クラフト作り ※小雨決行



養殖と環境について学ぶ

御所浦は養殖のたいへん盛んなまち。養殖用の「いけす」を島の海のあちらこちらに目にするすることができます。そのいけすで養殖されているフグや鯛への餌付けとともに、環境への配慮やその工夫について学ぶことができます。

※陸上水槽のヒラメ養殖での餌付け体験もできます。

さかなさばき

人 10～25名 移 徒歩1分
場 開発総合センター調理室 時 120分



旬の魚をさばき、海の幸を味わう

ゆりかごの海とも表現される不知火海で育った旬の魚。島だからこそのとれたての魚を、漁師さんやおばさんたちから手ほどきを受け、さばきます。

海の恵みに感謝しながら、魚本来の味を地元の味付けでいただきます。

たこ料理

人 20名～25名 移 徒歩1分
場 開発総合センター調理室 時 120分



島の味を、地元のたこで堪能する

御所浦近海でとれた新鮮なたこを、昔ながらの地元の味、「たこめし」と「たこの天ぷら」に調理し、食します。

調理は、生たこのぬめりを塩でとるところからはじめます。地元のおばさんたちに手ほどきを受けて「島の味」を堪能してください。

化石発掘

人 10～80名 移 徒歩5分 場 花岡山
時 120分 雨 化石レプリカ絵付け



1億年前のいのちを探す

御所浦は約1億年前の化石を発見できる化石のまち。体験学習では、白亜紀資料館の見学と白亜紀資料館から徒歩5分の化石採集場で学芸員の指導のもと化石発掘をします。

主に巻貝や二枚貝の化石が多く出ますが、貴重な恐竜の化石が発掘できるかも。

地引き網

人 40名～100名 移 船15分 場 黒島
時 60分 雨 貝殻クラフト作り ※小雨決行



かつての漁法に皆で力を合わせる

かつて御所浦の島々で主要な漁法であった地引き網。その伝統漁法を地元の有志の方々とともに体験します。皆で力を合わせてとった魚の味は格別です。

※遠浅の浜辺が減少した現在では地引き網で魚をとることは難しくなりました。そのためこの体験では放った魚をとる模擬体験となります。

無人島海鮮

バーベキュー

人 30～90名 移 船15分
場 黒島 時 90分

無人島の「黒島」での海鮮バーベキューの食材は、近海でとれる鯛、アジ、たこ、イカなどなど。網の上にとりこめと並べて豪快にいただきます。

無人島散策

※体験可能時期 3月～11月

人 20名～50名 移 船15分
場 黒島 時 90分

無人島の「黒島」で海辺や磯の生きもの、草木、海藻などを観察しながら散策します。干潮時の磯遊びがおすすめです。