

鳴 渦 歓
門 卷 喜
く の 歌





コウノトリの巣

幸せを運ぶ鳥「コウノトリ」が 安心して住み続けるまち

平成27年2月頃に、鳴門市のレンコン田にコウノトリの雌雄各1羽が飛来。平成29年3月末には、コウノトリの野生復帰に取り組む兵庫県豊岡市とその周辺を除いて、全国初となる野生のコウノトリのひなが誕生しました。幸せを運ぶといわれるコウノトリの定着により、鳴門市ではヒナに特別住民票を交付するなど、歓迎ムードに湧いています。

清浄な土地にしか住めないとされているコウノトリが住める環境であることは、それは人間にとっても、安全で安心な自然豊かな環境であるといえます。コウノトリにも、人にも優しい環境を持つ鳴門市に、足をお運びください。



梅の香りの中をお遍路さんが歩く



レンコン田に行く



ウチノ海

CONTENTS



ウチノ海に浮かぶハート型の島・鏡島



鳴門公園から望む月
(日本百名月認定登録第65号)



妙見山からの眺望

03 鳴門の渦潮

- ・うずしお観潮船、うずしお汽船
- ・大鳴門橋遊歩道「渦の道」
- ・大鳴門橋架橋記念館エディ
- ・エスカビル・鳴門
- ・伍代夏子「鳴門海峡」歌碑

05 道の駅くるくる なんと

06 大塚国際美術館

07 歴史と信仰

- ・門前一番街
- ・第一番札所 霊山寺
- ・第二番札所 極楽寺
- ・大麻比古神社

09 鳴門の夏は熱い!

- ・鳴門市阿波おどり

11 ドイツとの交流の歴史

- ・鳴門市ドイツ館
- ・「第九」演奏会
- ・板東^{ふりよ}俘虜収容所跡地
- ・ドイツ兵慰霊碑
- ・道の駅「第九の里」物産館
- ・鳴門市賀川豊彦記念館

12 鳴門の旬を楽しむ

- ・TODAベリーファーム

鳴門を彩る季節の花

13 伝統と歴史を楽しむ

- ・大西陶器
- ・陶業会館(梅里窯)
- ・森陶器
- ・田村陶芸展示館(元山窯)
- ・佳実窯
- ・矢野陶苑
- ・本家 松浦酒造場
- ・福寿醤油

14 その手で感じる鳴門

15 鳴門のうまいもん、ええもん

- ・JA大津松茂農産物直売所えがお
- ・JF北灘さかな市
- ・鳴門地方卸売市場

17 NARUTO MAP



鳴門市公式観光サイト▶

◀鳴門市公式観光Instagram



コウノトリ

鳴門の渦潮

百雷のごとくすさまじい轟音を立てて、渦潮が交錯しながら流れていくさまは壮観です



※写真画像はイメージです。



伍代夏子「鳴門海峡」歌碑

歌手、伍代夏子さんの大ヒット曲「鳴門海峡」の歌碑。多くの方々のご協力により建立されました。デザインは大鳴門橋をイメージし、ボタンを押すと曲が流れます。海峡を挟んで南あわじ市にも歌碑が建立されています。

- 鳴門北インターから車で約3分
- 「大毛海岸通り」バス停下車、徒歩3分



エスカヒル・鳴門

全長68mのエスカレーターと、ご当地スイーツ・徳島グルメ、充実したラインナップの徳島みやげで知られる施設。無料Wi-Fiも完備されていて、立ち寄るだけで鳴門を満喫していただけます！

- 鳴門町鳴門公園内 ☎088-687-0222
- 営業/9:00~17:00



大鳴門橋架橋記念館エディ

鳴門の渦潮と大鳴門橋をテーマにしたミュージアム。平成30年3月にリニューアルオープンし、「360度4Kシアター」や「LEDデジタルアート」、「VR」など体験型の展示物が新たに設置されています。

- 鳴門町鳴門公園内 ☎088-687-1330
- 営業/9:00~17:00 GW・お盆 8:00~18:00



船に乗って、迫力のある渦潮を体感



鳴門海峡の渦潮と大鳴門橋



うずしお観潮船

●大型観潮船「わんだーなると」[写真上]

揺れが少なく、2階の一等船室や展望デッキからゆったりと観潮できる。
運賃：大人／1,800円 小学生／900円（一等[2階]は追加料金）

●小型水中観潮船「アクアエディ」(予約制)[写真中央]

水面下1mの水中展望室から、海中のうずの様子が間近で見られる。
運賃：大人／2,400円 小学生／1,200円

●鳴門町亀浦観光港内 ☎ 088-687-0101 ●駐車場無料 ●年中無休



うずしお汽船

鳴門海峡まで約3分の小型高速観潮船「うずしお」で、渦潮を間近で体感。30分ごとに出港し、予約なしで乗船できる。また、大塚国際美術館からは徒歩5分、渦の道やエディ等、他の渦潮観光施設からも徒歩圏内にあり、合わせて楽しめる。

運賃 大人／1,600円 小学生／800円

●鳴門町亀浦漁港内 ☎ 088-687-0613 ●駐車場無料 ●年中無休



大鳴門橋遊歩道「渦の道」

鳴門の渦潮を真上から見るなら、渦の道で!!

大鳴門橋の橋桁内に設置された全長450メートルの遊歩道で、先端の展望室にある眺望ガラス床から45メートル下の渦潮を覗けば、思わず足がすくみます。

●鳴門町鳴門公園内

☎ 088-683-6262

●営業

3月～9月 9:00～18:00

10月～2月 9:00～17:00

GW・夏休み 8:00～19:00



世界最大級の鳴門の渦潮

鳴門海峡の渦潮は、速い潮流や地形などの様々な要因が絡み合い、発生しています。

速い潮流は潮の満ち引きが原因となって生まれ、1日に2回ある満ち潮時と引き潮時に、逆向きの潮流が約6時間周期で起こります。

渦潮は年間を通じて発生しますが、春と秋の大潮時にはその大きさが最大となり、直径約30mにも達する世界最大級の渦潮が見られます。



鳴門海峡の渦潮を世界遺産へ

鳴門海峡の渦潮を
世界遺産に!!

鳴門市では「鳴門海峡の渦潮を世界遺産に!」を合言葉に、観光資源のブランド化に積極的に取り組んでいます。

<http://naruto-uzushio.jp/>

詳しくは
コチラ



鳴門の新たな ランドマーク



道の駅
くるくる
なると



コンセプトは 食のテーマパーク

なると金時やレンコン等の地域特産物と「ここにしかない」オリジナル商品を数多く販売しています。また、定番商品についても豊富に取り揃え、年間を通してイベントや催しを開催しています。一般的な道の駅とは異なる、SNS 映えする個性的な商品や店舗をぜひ見にお越しください。お芋の洋菓子・和菓子専門店やおにぎり専門店、プリン専門店やベーカリー、食堂、カフェ・レストランもあります。



四国の玄関口にある道の駅

兵庫・徳島・香川方面からの高速自動車道の分岐点に隣接する道の駅という交通アクセスの良さも魅力の一つです。市東部の渦潮と、西部の霊山寺やドイツ館のちょうど中間地点にあるので、鳴門の旅の拠点としてご利用ください。

ご家族の憩いの場としての利用も

施設屋上には芝生の広場があり、ジップラインやそり遊び、鳴門の「食」をモチーフにした遊具で楽しめます。飲食や休憩もできる見晴らしデッキでテイクアウトした商品を味わうのもおすすめです。

- 所在地/鳴門市大津町備前島字蟹田の越338番地1 ☎088-685-9696
- 営業/9:00~17:00 飲食店は10:00~16:00ラストオーダー
- 駐車場(24時間利用可能)/普通車152台、大型16台、身障者用3台、EV急速充電器
- 主な施設/物販施設、飲食施設、ジップライン、子どもの遊び場、見晴らしデッキ、キッズルーム、レンタサイクル、情報コーナー、休憩施設、EV充電施設

公式サイト <https://www.kurukurunaruto.com>

詳しくは
コチラ



OTSUKA MUSEUM OF ART

2000年以上色褪せない、 迫力の西洋名画が1,000点以上!!

大塚国際美術館

大塚国際美術館は、世界で類をみない「陶板名画美術館」です。古代から現代に至る、西洋美術史を代表する名画1,000余点を、陶板で原寸大に再現し、展示しています。約4kmにおよぶ鑑賞ルートには、レオナルド・ダ・ヴィンチ「最後の晩餐」、ゴッホ「ヒマワリ」、ピカソ「ゲルニカ」など、美術書などで一度は見たことがあるような名画を一堂に展示しており、世界の名画に出合える美術館です。



※写真は、大塚国際美術館の展示を撮影したものです。

シスターナ・ホール



スクロヴェーニ礼拝堂



レオナルド・ダ・ヴィンチ「最後の晩餐」(修復前/修復後)



屋外展示 モネの「大睡蓮」



近代展示室

所在地 〒772-0053 徳島県鳴門市鳴門町 鳴門公園内
☎088-687-3737 FAX 088-687-1117
e-mail / info@o-museum.or.jp https://www.o-museum.or.jp/

開館時間 9時30分～17時まで(入館券の販売は16時まで)
※休館日は月曜日(祝日の場合は翌日)、1月は連続休館あり、
その他特別休館あり、8月無休
※開館日の詳細はHPの開館カレンダーをご覧ください。

入館券 一般 3,300円 / 大学生 2,200円 / 小中高生 550円
※入館券の販売は16時まで
※障害者手帳をお持ちの方は半額(介助者1名も半額)

前売券 一般 3,160円 / 大学生 2,140円 / 小中高生 530円
※公式オンラインチケット・コンビニ設置端末にて販売中
※障害者手帳をお持ちの方は美術館窓口で直接ご購入ください。

アクセス

関東から



羽田空港～徳島阿波おどり空港【約1時間】
→路線バス「徳島空港」バス停より約30分
東京・品川・新横浜より新神戸【約3時間】
新神戸にて高速バス乗り換え

関西・中四国から



京都 / 大阪 / 神戸より【約2時間35分 / 約2時間 / 約1時間30分】
岡山 / 広島 / 高松より【約2時間30分 / 約4時間 / 約1時間30分】
大阪駅 / 新神戸駅など～「高速鳴門」【約2時間10分 / 約1時間35分】
→路線バス「高速鳴門バス停前」バス停より約10分
JR徳島駅より約52分、JR鳴門駅より約15分
※いずれも「大塚国際美術館前」下車
神戸淡路鳴門自動車道 鳴門北ICから車で約3分
専用駐車場より無料シャトルバス運行

[公式HP]

check!

期間限定のイベントなども開催しています。
詳しくは公式HP、SNSをチェック!



歴史と信仰



第1番札所 霊山寺

四国八十八ヶ所の旅の始まり

平安時代、香川県に生まれた真言宗の開祖・弘法大師（空海）は、若き日に修行で四国を行脚しました。その時に切り開いた霊場が四国八十八ヶ所です。

その後、修行僧らが弘法大師の訪れた場所を巡る遍路巡拝の旅が一般の人にも広まりました。昔、巡礼者は参拝の際に木製の札を本堂の柱などに打ちつけていました。これに由来し、各霊場のことを「札所」と呼びます。現在では木製の札の代わりに紙の納札を納札箱に納めたり、写経を写経納箱に納めます。

また、札所を参拝することを「打つ」と呼び、1番札所から順に時計回りに巡礼することを「順打ち」、逆回りを「逆打ち」、一度の旅ですべての札所を回ることを「通し打ち」、何回かに分けて回ることを「区切り打ち」などといいます。

『常に弘法大師がそばにいて、ともに旅をしている』という意味の『同行二人』（どうぎょうににん）と書かれた菅笠をかぶったお遍路さんでにぎわっています。



第一番札所 霊山寺（りょうぜんじ）

弘法大師が修行として行脚した道のりをたどる四国八十八ヶ所霊場巡りの出発点で、「一番さん」と親しまれています。一年中、白装束に身を包んだお遍路さんでにぎわっています。

●鳴門市大麻町板東字塚鼻126 ☎088-689-1111



門前一番街

一番札所霊山寺門前で巡拝用品の全てが揃います。早朝より巡拝を始められるお遍路さんにも心からのおもてなしができるよう、朝7時より開店し、皆さんのお越しをお待ちしております。

●鳴門市大麻町板東字西山田（霊山寺門前） ☎088-689-4388



第二番札所 極楽寺（ごくらくじ）

霊山寺から西へ約1キロ、境内には弘法大師お手植えの杉といわれる「長命杉」が天高く伸びています。本尊の木造阿弥陀如来坐像は鎌倉時代の作として国の重要文化財に指定されています。

●鳴門市大麻町松字ダンノ上12 ☎088-689-1112



大麻比古神社 祓川橋



大麻比古神社 御神木 楠

平成27年4月 日本遺産認定 「四国遍路」～回遊型巡礼路と独自の巡礼文化～

弘法大師ゆかりの札所を巡る四国遍路は、阿波・土佐・伊予・讃岐の四国を全周する全長1,400キロにも及ぶわが国を代表する壮大な回遊型巡礼路であり、札所への巡礼が1200年を超えて継承され、今なお人々により継続的に行われている。

四国の険しい山道や長い石段、のどかな田園地帯、波静かな海辺や最果ての岬を「お遍路さん」が行き交う風景は、四国路の風物詩となっている。キリスト教やイスラム教などに見られる「往復型」の聖地巡礼とは異なり、国籍や宗教・宗派を超えて誰もがお遍路さんとなり、地域住民の温かい「お接待」を受けながら、供養や修行のため、救いや癒しなどを求めて弘法大師の足跡を辿る四国遍路は、自分と向き合う「心の旅」であり、世界でも類を見ない巡礼文化である。



日本遺産とは

地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産 (Japan Heritage)」として文化庁が認定するもの。国内だけでなく海外へも戦略的に発信し、さらなる地域の活性化を図ることを目的としている。

大麻比古神社 (おおあさひこじんじや)

阿波一の宮として、また「大麻さん」の名で親しまれている大麻比古神社は県下一の社格を誇ります。木立に囲まれた社殿は大変荘厳な雰囲気であり、交通安全や厄除けを願って多くの参拝者が訪れています。正月三が日は約26万人もの初詣客でにぎわいます。

●鳴門市大麻町板東字広塚13 ☎088-689-1212 (代)



鳴門の夏は熱い!



やっとなー
やっとなー!

踊らにゃそんそん

鳴門市阿波おどり

徳島の夏は鳴門から始まります。8月9日から11日の3日間、鳴門市阿波おどりが県下のトップをきって盛大に開催されます。連日、有名連や誰もが気軽に参加できる「にわか連」も繰り出し、街中に熱気があふれます。

●お問い合わせ/鳴門阿波おどり実行委員会 ☎ 088-685-3748

誰もが踊る阿呆にななる「にわか連」で楽しんで!!

わん
連とは

踊り子グループを連と呼びます。連は同好の士や、企業・大学・団体などを単位に結成され、踊り子と鳴物(三味線・鉦・太鼓・横笛等)で構成されます。また、阿波おどりを体験したい人は、にわか連で自由に踊れます。自由な服装で気軽に参加OK!





おどり最終日は、鳴門市阿波踊振興協会所属連総出演による、フィナーレも開催！



一年を通して
阿波おどりが楽しめる！

tonaru SETO

有名連による、円形ステージでの阿波おどり公演は必見！ウチノ海でのイカダ釣り（要予約）は、手ぶらで体験可能です。増田友也氏によるモダニズム建築の旧瀬戸幼稚園園舎は、くつろぎの空間としてご利用いただけます。

- 営業日：土（不定期）・日・祝日
- お問い合わせ／tonaru SETO ☎088-688-0151



ドイツとの 交流の歴史



鳴門市ドイツ館

1917年から1920年までの3年間、板東俘虜収容所で暮らしていたドイツ人捕虜たちと板東の人々との交流の様子を後世に伝えるために建てられたドイツ館には、当時の貴重な資料が数多く展示されています。また、映像や模型、ジオラマ、ロボットなどを駆使して誰もが楽しみながら見学できるようになっており、ドイツ人捕虜たちの音楽活動を紹介する「第九シアター」では実物大の人形が演奏を聴かせてくれます。

●鳴門市大麻町松字東山田55-2 ☎088-689-0099



ベートーヴェン「第九」初演の再現

「第九」アジア初演の地・・・鳴門

第一次世界大戦当時、鳴門市の板東俘虜収容所ではドイツ人約千人が暮らしていました。彼らは自らの力で、オーケストラや吹奏楽団、合唱団を作り、収容所から解放されるまでの約3年間に100回以上の音楽会を開きました。

そして1918年（大正7年）6月1日、「人類愛」を歌うベートーヴェン作曲の交響曲第9番（通称「第九」）が、アジア・日本で初めて板東俘虜収容所内で、ドイツ人捕虜によって全曲演奏されました。

初演の背景には、当時としては異例の捕虜に対する人道的な配慮を行った「松江豊寿」所長と、おもてなしの精神をもつ「地元民」の存在がありました。戦争を乗り越え織りなされた友愛の史実は、いまなお鳴門市の誇りとして受け継がれています。



板東俘虜収容所跡地（国指定史跡）

板東俘虜収容所跡地は、現在公園として整備されています。家屋のレンガ基礎や、給水場跡などを当時のまま保存しています。

「第九」演奏会

「第九」のふるさとである鳴門市では、6月1日を「第九」の日と定め、毎年6月の第一日曜日に演奏会を開催しています。

2018年（平成30年）には、「第九」アジア初演100周年を迎え、「第九」の素晴らしさと平和への願いを鳴門から世界へ発信しました。



ドイツ兵慰霊碑

ドイツ兵慰霊碑は、板東俘虜収容所で亡くなった捕虜を弔うために捕虜自身が建設したもので、徳島県文化財指定史跡となっています。

隣には、全国の収容所で亡くなったドイツ兵捕虜を弔うために建てられたドイツ兵合同慰霊碑があります。

ドイツ館周辺の観光スポット



道の駅「第九の里」物産館

物産館の建物は、第一次世界大戦時に建てられた板東俘虜収容所の兵舎（バラック）の一部を移築したもので、国登録有形文化財に指定されており、当時の雰囲気を感ずることができます。館内では、地元で採れた新鮮な農産物を販売しています。

●鳴門市大麻町松字東山田53 ☎088-689-1119



ドイツ橋

ドイツ橋は、大麻比古神社の敷地を流れる板東谷川に架かるアーチ橋です。大麻比古神社裏にある長さ9.6mの石積みの橋で、板東俘虜収容所に暮らしていたドイツ人捕虜たちが当時日本にはなかった石積みの技術を用いて造りました。2004年1月30日に徳島県の文化財史跡に指定されています。



鳴門市賀川豊彦記念館

鳴門市で少・青年期を過ごした賀川豊彦（1888年～1960年）は、大正デモクラシーの先頭に立ち、日本の民主化に大きく貢献しました。生涯にわたり「友愛・互助・平和」の精神を提唱し続け、ノーベル平和賞・文学賞候補にもなりました。

この記念館は、彼の精神を受け継ごうとする市民らの募金により建設され、その生涯と功績を垣間見ることができます。

●鳴門市大麻町松字東山田50-2 ☎088-689-5050

鳴門の旬を楽しむ

鳴門の旬の味覚をぜひ味わってほしい！

名産であるみずみずしい「梨」、あま〜く育った「いちご」など、味覚狩りのできる施設で、自分で収穫したフルーツや野菜を楽しんで！



●いちご狩り(12月下旬~5月)



●梨狩り(8月~9月)



●みかん狩り



●なると金時芋掘り



TODAベリーファーム

142年の歴史を閉じ、2015年に廃校となった旧鳴門北灘西小学校が、2021年1月に観光農園として生まれ変わりました。いちご狩りやミニカフェなどを楽しんでいただけます。

●鳴門市北灘町折野字屋敷64-3
☎ 088-679-6113



鳴門を彩る季節の花々



大毛海岸のらっきょうの花



鳴門ウチノ海総合公園の向日葵



鳴門市の花 ハマボウ



鳴門市ドイツ館周辺の秋桜



古代蓮の花

●鳴門の花ごよみ

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
桜												
桃												
牡丹												
梨												
白藤												
古代蓮												
向日葵												
ハマボウ												
秋桜												
らっきょう												
梅												



妙見山の桜



ドイツ館近くの梅林

窯元で伝統と歴史を楽しむ

大谷焼の各窯元、鳴門で有名な酒蔵「本家 松浦酒造場」、醤油屋「福寿醤油」でいろいろな体験メニューを楽しんでください。体験は、各窯元にお問合せ、ご予約ください。

大谷焼

NARUTO
Otani-yaki

作陶体験



江戸時代後期から伝承されている「大谷焼」

鳴門の大谷焼は、江戸時代後期、豊後の焼物細工師・文右衛門が大谷村の赤土で作ったのが起源とされています。

今もその伝統は受け継がれ、身の丈ほどの水がめやスイレン鉢の大物陶器の大きさと、それを焼く登り窯は日本一と評されています。

大物を作るために足で蹴ってロクロを廻す「寝ロクロ」工法は大谷焼独特の伝統の技であり、2003年には国の伝統的工芸品の指定も受けました。

最近では湯呑みなども多く作られ素朴な味わいが喜ばれています。

各窯元でさまざまな作陶体験が楽しめます。



① 大西陶器

鳴門市大麻町大谷字東山谷17-2
TEL: 088-689-0414 9:00~17:00 (体験受付前日まで)
絵付け、手びねり、電動ロクロ体験
休: 水曜日

② 陶業会館 (梅里窯)

鳴門市大麻町大谷字道の上30-1
TEL: 088-689-0048 9:00~17:00 (体験予約は前日までに要予約)
絵付け、手びねり、電動ロクロ体験
無休 (年末年始は休み場合あり)

③ 森陶器

鳴門市大麻町大谷字井利の肩24
TEL: 088-689-0022
8:30~17:00、日曜日は9:30~16:30 (受付15:30まで)
絵付け、手びねり (団体のみ受付) 体験は要予約
不定休 (年末年始は休み)

④ 田村陶芸展示館 (元山窯)

鳴門市大麻町大谷字中通3-1
TEL: 088-689-4039 9:00~17:00 (受付16:00まで)
絵付け、手びねり、電動ロクロ体験
不定休

⑤ 佳実窯

鳴門市大麻町大谷字東山谷45
TEL: 088-689-0172 9:00~18:00 (体験は要予約)
絵付け、手びねり、電動ロクロ体験
休: 年末年始

⑥ 矢野陶苑

鳴門市大麻町大谷字久原71
TEL: 088-689-0006 9:00~17:00 (日のみ10:00~)
絵付け、作陶体験 (作陶体験は日休み、受付14:00まで要予約)
不定休 (年末年始は休み)

春の窯まつり

～大谷焼の里スプリングフェスタ～

毎年4月中旬～下旬に開催される窯元を歩いて巡るイベント。スタンプラリーや絵付け体験などが楽しめます。

大谷焼窯まつり

毎年11月の第2土曜日・日曜日に開催される陶器市です。干支製品の販売、大谷焼ガチャ、名陶展の実施もあり、掘り出し物を求めて大勢の陶器ファンが訪れています。



酒蔵見学と利き酒・お買物

創業1804年(文化元年)。原材料にこだわり、丹念に作られている銘酒『鳴門鯛』の蔵元。10代目蔵元杜氏が醸す日本酒は、優しい味わいの中に流れに揺らがぬ信念があります。

国登録有形文化財の蔵もあり、その歴史を感じる蔵見学は必見! 最後には利き酒も堪能できます。(要予約)

⑦ 本家 松浦酒造場

所 鳴門市大麻町池谷字柳ノ本19 ☎ 0120-866-140 (受付10:00~18:00)
観約40分 ¥ 無料 人 1~30名程度 休 無休(要問合せ)



醤油蔵見学と醤油の味くらべ

創業1826年(文政9年)の老舗醤油店。創業以来伝統的な製法を守り、もろみを1年以上発酵させ、醤油本来の香りを醸成させています。無添加・無着色・天然醸造の香り高い醤油は絶品! 情緒ある醤油蔵は、どこかノスタルジックな雰囲気を醸し出しています。

⑧ 福寿醤油

所 鳴門市大麻町池谷字大石8 ☎ 088-689-1008
観約30分~40分 (9:00~16:00)
¥ 無料 人 1~50名程度
営 8:30~17:30 休 日曜日、祝日



その手で感じる鳴門

レジャー体験 1

シーカヤック体験



鳴門の海を間近に体験できます!!
ベテランのインストラクターが引率、幼児も一緒に楽しめるので家族の思い出つくり最適です!

●お問い合わせ/HORIZON(ホライゾン)
☎ 090-3782-4250 088-687-2711

レジャー体験 2

サーフィン教室



サーフィン、ボディボードの体験ができます。初めての方も大歓迎!!この機会にチャレンジしてみませんか。
※5月~10月頃までがベストです。

●お問い合わせ/RusTic(ラスティック)
☎ 088-685-3173

レジャー体験 3

tonaru SETO



有名連による、円形ステージでの阿波おどり公演は必見!ウチノ海でのイカダ釣り(要予約)は、手ぶらで体験可能です。
営業日:土・日・祝日

●お問い合わせ/tonaru SETO
☎ 088-688-0151

レジャー体験 4

tonaru SHIMADA



モダンイズム建築家・増田友也氏が手掛けた旧島田小・幼稚園をキャンプ場にリニューアル。共同炊事場やシャワー室、多目的トイレも完備し、豊かな自然を楽しめます。

●お問い合わせ/tonaru SHIMADA
☎ 088-623-8181

アート体験 5

シーシェル&シーグラスアート



かわいい雑貨がいっぱいのお店で、貝殻や海辺の宝石シーグラスなどを使って、世界にたった一つのフォトスタンドなど小物を作ってみませんか。

●お問い合わせ/ISLAND(アイランド)
☎ 088-683-6225

加工体験 6

鳴門地魚で干物作り



アジ、ボウゼ、サバ、カマスなど鳴門の地魚で作る干物の味は格別です!!
魚のさばき方もわかりやすく手ほどきしてくれます。

●お問い合わせ/豊田商店
☎ 088-687-0856

加工体験 7

鳴門産天草でところん作り



海藻の宝庫、鳴門で育まれた天然の「天草」でところん作りにチャレンジ!!
小さいお子さんも大喜び。二杯酢や黒蜜で海の恵みを味わってください。

●お問い合わせ/豊田商店
☎ 088-687-0856

農漁業体験 8

とれたてカキをBBQ



ウチノ海で水揚げされたカキをBBQコーナーで焼いて召し上がれます。
ご予算:お一人¥1,000円~ 要予約。
強風雨天不可。※12月~3月下旬頃まで

●お問い合わせ/はらまる
☎ 090-2892-8813

農漁業体験 9

クルマエビの水揚げ&試食



塩田跡地を利用した広大な池で育ったクルマエビをボートに乗って水揚げし、踊り食いや塩焼きなどを試食できるエビ好きにはたまらない体験! ※8月上旬~11月下旬まで

●お問い合わせ/鳴門クルマエビ
☎ 090-2784-4371



※サーフィンは大毛島の海岸で行います。

海の幸

鳴門鯛の舟盛りは、鳴門で水揚げされた天然鳴門鯛の姿造り。海の街でもある鳴門ならではの逸品。他にも鳴門海峡近海でとれた新鮮な海の幸たちがお待ちしています。

※写真はイメージです。

大地の幸

恵まれた瀬戸内の気候で育つたなんと金時や鳴門れんこんの他、梨やいちご、らっきょうなど大地の幸が目白押し！ぜひご賞味あれ！！

シャキシャキ歯ざわり 鳴門わかめ

鳴門の激しい潮流にもまれて育つた鳴門わかめはビタミン、ミネラルが豊富で風味、色、歯ざわりとどれをとっても一級品。定番の味噌汁や、新しい食感の「わかめのしゃぶしゃぶ」もご賞味ください。



歯ごたえ抜群!!

鳴門れんこん

鳴門れんこんはミネラルたっぷり。色白でシャキシャキと歯切れが良く、柔らかい口触りが特徴です。良質の粘土質の土壌で栽培され、一本一本手作業で掘って収穫されます。旬は晩秋～冬にかけて。12月のおせちの時期が最盛期です。



鳴門で栽培されたれんこんを揚げたれんこんチップス。鳴門のお土産として多くの人に愛されています。

鳴門の うまいもん、ええもん

思わず「うまいっ!」と舌鼓
鳴門ならではの味をお楽しみください



すだちぶり

徳島県産すだちの果皮を混ぜた餌で育てた「すだちぶり」は、刺身やブリしゃぶのほか、カルパッチョにぴったりです。通常の養殖ブリよりも脂がさっぱりしていて臭みがなく、魚嫌いの子どもにもお勧めです。



鳴門鯛カツバーガー

徳島のご当地バーガーにも認定された、「テラスカフェ オーゲ」のオリジナル鳴門鯛カツバーガー。さくさくの鳴門鯛カツと、風味豊かなシェフ特製タルタルソースのハーモニーをお楽しみください。



濃厚な味わいに大興奮!! 鳴門のカキ

鳴門海峡の急流と豊富な自然に恵まれたウチノ海に育てられ、水揚げしたてのカキは、生のままでも、焼いて食べても絶品。全国的にファンが急増中!!



鯛の旨さが全開!! 鳴門鯛の鯛めし

鳴門の渦潮にもまれ育つた鳴門鯛は身が引き締まり、鯛の中でも最高級と言われています。天然の鳴門鯛をふんだんに使った鯛めし。余分な味付けはしておらず、鯛そのものの味わいを堪能できます。

※写真はイメージです。



おいしさ知名度ともに全国区 なんと金時

海のミネラルをたっぷり含んだ砂地畑で育つたサツマイモは、外皮がとても鮮やかな紅色をしており「なんと金時」と呼ばれ全国的に有名です。上品な甘さで肉質も一級品。スイーツなどとも相性が良く、多くの商品が誕生しています。



なんと金時タルト



エスカビル・鳴門 いちおしスイーツ 鳴門金時のソフトクリーム



魂の幸

鳴門で古くから親しまれている
鳴門のソウルフード「鳴ちゆるうどん」。
ちゆるちると音をたてながら
出汁まですすり、至福の時を
過ごしてください。



鳴門鯛を肴に… 鳴門の各種地酒

恵まれた自然と伝統技術に支えられ、品質一筋に醸造されています。最近ではコクのある純米酒や本醸造、吟醸酒などが人気。写真のわかめと鯛の刺身などを肴に一杯いかがですか。また、各種お祝い、お中元、お歳暮などの贈り物にもおすすめです。



ごま砂糖をかける!? 鳴門の赤飯



普通はごま塩をかけるのでは?と思う人も多いでしょう。赤飯は祝い事などの際に食べるものとして親しまれてきました。鳴門では、地域によって昔から赤飯に砂糖が当たり前となっています。「赤飯」に「ごま砂糖」。意外と美味しいので、一度試してみる価値あります!

鳴門のソウルフード! 「鳴ちゆる」うどん

黄金ダシにふっくらお揚げとふにやふにやの麺。そして独特の優しい味わい。今、「鳴ちゆる」うどんが大注目!! 鳴門へ来たらぜひ食べてみてください。



鮮やかな手さばきで鳴ちゆるうどんを仕上げます。

全国のラーメン通をうならせた 徳島ラーメン

茶色系の豚骨醤油スープに中細麺、トッピングには豚バラ肉・ネギ・もやし・生卵…というのが最も一般的に知られている徳島ラーメンですが、地元では黄色系も古くから親しまれています。黄色系のスープの特徴は、女性や高齢者でもスツと食べられるまろやかな味わい。茶系よりも少し角の丸い風味が特徴的です。

鳴門でとれた新鮮な魚や野菜が、リーズナブルな価格で手に入るオススメスポット



JA 大津松茂農産物直売所 えがお

地元でとれた新鮮な農産物のほか、花や水産物、お土産なども取り扱う大型の直売所。店舗内のイトインコーナーでは地元特産物を使った天ぷらやスムージーなどを堪能できます。

鳴門市大津町備前島 ☎ 088-602-7100
営業/9:00~18:00 年中無休(年末年始は除く、不定期休業有り)



JF北灘さかな市

大浦漁港のすぐ隣にあり、駐車場(約50台)を完備し、漁港ならではの新鮮な魚介類や干物などを直売している。敷地内にあるお食事処では、地元の海の幸を使った料理が食べられる。

鳴門市北灘町宿毛谷(大浦漁港) ☎ 088-683-8137
営業/8:30~17:00



鳴門地方卸売市場

誰でも買いに来ていただける開かれた市場です。8時半から朝市も開催しています。旬で新鮮なおいしい野菜、くだもの、お魚を探しにお気軽にお越しください。

鳴門市里浦町栗津字西開38-1 ☎ 088-685-3680
営業/鮮魚朝市=平日8:30~13:00、土・日・祝 8:30~14:00
(定休日 毎週火曜日・水曜日)
青果朝市=月・木 8:30~10:00、土 8:30~正午、日 8:30~11:00 ※祝日は休み

観光ボランティアガイドと歩く なると

要予約

歩くコースは下記の5コース

鳴門の渡船と撫養街道散策

土佐日記で有名な紀貫之ゆかりの「潮明寺」、悲運の死をとげた平家の大将・平通盛の妃、小宰相の局の史跡見学後、撫養街道を歩いて旧街道に残る町並みを見ながら帰途へ。

「鳴ちゆる」うどんと福永家住宅 塩田屋敷

高島が発祥と言われる鳴門のソウルフード「鳴ちゆる」うどんを味わい、国指定重要文化財「福永家住宅」を訪れ、帰りは小鳴門海峡を渡船で渡り、黒崎へ。

大麻町史跡探訪と大谷焼の里 窯元めぐり

阿波神社、種蒔大師・東林院を巡り、大谷焼の里の窯元をゆつくり探索します。

門前通りおもてなしの街・板東と鳴門市ドイツ館

板東駅から昭和の面影を残す「ばんどう門前通り」を散策しながら、霊場一番所「霊山寺」や「大麻比古神社」へ。その後「鳴門市ドイツ館」などもてなしの街を楽しめます。

大鳴門橋と渦潮

渦の道の眺望ガラス床からは迫力の渦潮が見ることができ、千畳敷展望台からは鳴門海峡の潮流を背景に記念撮影など、大鳴門橋を望む大パノラマを満喫することができます。



なると観光ボランティアガイド会事務局 [(一社)鳴門市うずしお観光協会]
TEL.088-684-1731 FAX.088-684-1732
時間/9:00~17:00 (年末年始休業)
E-mail info@naruto-kankou.jp



鳴門の観光メインスポットは、もちろん「鳴門の渦潮」です。そして、四国の玄関口として栄えた鳴門は、いにしえより人物・技術・情報などが盛んに行き来した「撫養(むや)街道」の出発点で、歴史や文化、芸術の宝庫でもあります。そんな鳴門を地元のボランティアガイドと一緒に歩き、ひと味違ったスポットを散策して見ませんか。詳しくは事務局までお問い合わせください。

NARUTO MAP

ガイドブック掲載スポットアクセスマップ



なるとでポケふたをさがそう!

全国で発見されているポケモンの絵が描かれたマンホール蓋「ポケふた」が、鳴門市に登場!

- 網干休憩所
- うずしおふれあい公園
- 鳴門・大塚スポーツパーク

詳しい場所やデザインはコチラから▶

「ポケふた」公式サイト

© Pokémon. © Nintendo/Creatures Inc. /GAME FREAK inc. ポケットモンスター・ポケモン・Pokémon は任天堂・クリエーション・ゲームフリークの登録商標です。

ACCESS NARUTO 鳴門へのアクセス案内

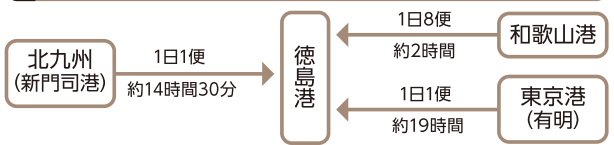


鉄道 (JR)

マリンライナー [約1時間] 高徳線・特急 [約1時間] 鳴門線 [約20分]



フェリー



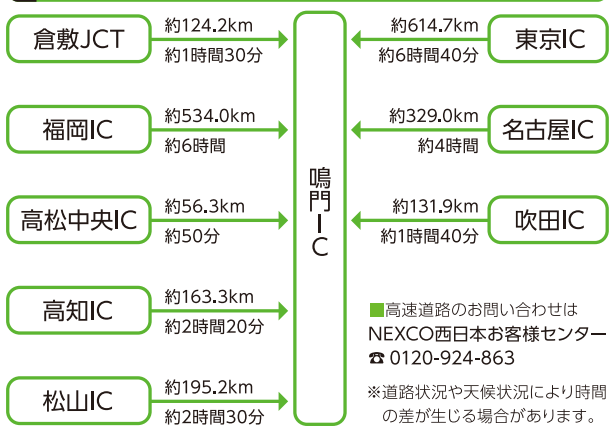
■ 南海フェリー 徳島営業所 ☎ 088-636-0750
 ■ オシャン東九フェリー ☎ 0570-055048

飛行機

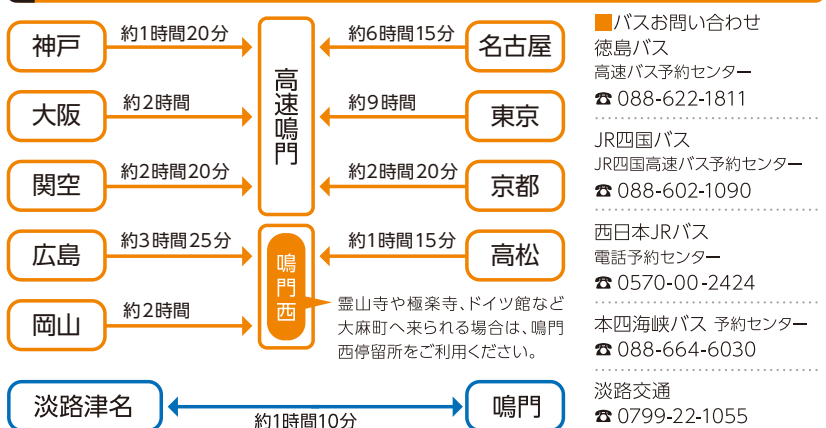


■ 日本航空 (JAL) ☎ 0570-025-022 全国から徳島への乗継割引も充実!
 ■ 全日空 (ANA) ☎ 0570-029-222 徳島阿波おどり空港 検索

車



高速バス



まちの新しいランドマーク「ボートレース鳴門」
 2016年4月にスタンドをリニューアルオープンし、完全分煙でバリアフリーにも対応した「人に優しい空間」。場内には「鳴ちゆる」うどんのほか、丼物を中心にバラエティーに富んだメニューを取り揃えたフードコートやキッズルームも完備しています。

快適な空間でゆっくりとレースを観覧
 一般席のほかシングル席・ペア席などの「オーシャンシート」やワンランク上の環境でレースを堪能できる「ロイヤルシート」といった有料指定席もあります。新しいランドマーク「ボートレース鳴門」で、大迫力の観戦をお楽しみください!

鳴門天然温泉 あらたえの湯
 露天風呂や炭酸風呂のほか、多様なスパを備える大浴場や各種リラクゼーション等を完備した複合温浴施設。

UZU PARK
 スケートパーク、バスケットボールコート、サイクルステーションの3つのカルチャーが共存する西日本最大級のコンクリートパーク。

BOAT RACE 鳴門

ボートレース鳴門

鳴門市の観光のお問い合わせはこちらまでどうぞ!!

鳴門市観光情報センター
 高速鳴門バス停留所のそばに位置し、鳴門市内や徳島県内の観光のほか四国の主要観光地の紹介も行うなど、四国観光の拠点施設です。高速鳴門バス停留所を便利に使っていただくとともに、笑顔で観光客の皆さんをお迎えします。

〒772-0011
 鳴門市撫養町大桑島字浄岩75-1
 ☎088-686-0743 [年中無休]

鳴門市うずしお観光協会
 鳴門市内の観光スポットやイベント情報、宿泊施設といった観光案内を行っています。お気軽にお立ち寄りください!

〒772-0003
 鳴門市撫養町南浜字東浜165-10
 ☎088-684-1731 FAX: 088-684-1732
 E-mail: info@naruto-kankou.jp
 URL <http://www.naruto-kankou.jp/>
 ●営業時間 / 9:00~17:00 ●定休日 / 年末・年始

なると物産館
 鳴門の魅力がたっぷり詰まった特産品やオリジナルジェラート、伝統工芸品を販売しています。

〒772-0003
 鳴門市撫養町南浜字東浜165-10
 ☎088-685-2992 FAX: 088-685-2803
 E-mail: info@naruto-bussan.jp
 URL <http://www.naruto-bussan.jp/>
 ●営業時間 / 9:00~17:00 ●定休日 / 年末・年始

鳴門駅前観光案内所
 オンラインによる対面観光案内を行っています。乗り継ぎや街歩きのリフレッシュにも最適です。また、Wi-Fi フリースポットとなっております。

〒772-0012
 鳴門市撫養町小桑島309 (JR鳴門駅舎内)
 ●営業時間 / 9:00~17:00
 ●定休日 / 月曜日 (月曜日が祝日の場合は、その翌日)
 年末・年始