

# 深海魚とタカアシガニのまち

戸田へ

戸田1日回遊記 .....	2
へだのまち .....	14
深海魚を知る①② .....	16
戸田の体験・イベント・自然 .....	20
戸田の特産品と歴史文化 .....	22
へだマップ .....	23

発行：沼津市観光交流課

## 交通案内



### 自動車でお越しの場合

- 東京駅（東京都）→ 戸田港 約165\*。 約2時間30分
- 甲府駅（山梨県）→ 戸田港 約135\*。 約3時間
- 静岡駅（静岡県）→ 戸田港 約110\*。 約2時間
- 名古屋駅（愛知県）→ 戸田港 約285\*。 約4時間



### バスでお越しの場合

- 沼津市内 → 戸田 **乗り継ぎが必要となります。**  
沼津～江梨間 約65分 図 東海バスオレンジシャトル TEL：055-935-6611  
江梨～戸田間 約30分（要予約） 図 戸田交通 TEL：0558-94-3456
- 修善寺（伊豆市）→ 戸田 40分～50分 図 新東海バス TEL：0558-72-1841



### フェリーでお越しの場合

- 清水港（静岡県）～土肥 カーフェリーで約65分  
図 ㈱エスパルスドリームフェリー TEL：054--353-2221
- 土肥～戸田 新東海バスで約30分  
図 新東海バス TEL：0558-72-1841

## お問い合わせ

■沼津市観光交流課  
TEL：055-934-4747



QRコード

■道の駅くるら戸田  
TEL：0558-94-5151



QRコード

■戸田観光協会  
TEL：0558-94-3115



QRコード

■沼津市商工会 戸田支所  
TEL：0558-94-2224



海深くに生息している深海魚。

戸田港に面した駿河湾には普段は見慣れない姿の魚やカニが数多く生息している。

その中でも世界最大の現生節足動物であり、生きている化石とよばれているタカアシガニは、

大きいもので何と3m以上に達する。

このタカアシガニは、戸田の食堂で生きたまま飼われており、気軽に観て、触れて、そして食べることができる。

よくそ  
戸田へ



# ぬるり

大きな目、ぬるりとした鱗（うろこ）。  
深海という厳しい環境に棲む魚たちは、  
生き抜くために必要な進化を遂げ、  
その独特なフォルムを手に入れた。  
日本一の深さと厳しさを持つ  
駿河湾が育んだ深海魚たちは、  
戸田の宝であり、戸田の大きな魅力の一つである。

メギス

ゲホウ（トウジン）





太  
さ  
い  
な  
!

う  
わ

深海魚をテレビで見たことはあるけれど、  
実際に観て触ったことがある人は  
さっと少ないはず。  
戸田では年に数回、その日に水揚げされたばかりの  
深海魚たちに直に触れ、写真撮影ができるイベント  
「深海魚撮影会」を開催しており、  
多くの観光客で賑わう。

深海魚撮影会についてのお問い合わせ  
へだ温泉深海魚プロジェクト  
(戸田観光協会) P23-A1  
TEL : 0558-94-3115



戸田観光協会  
QRコード



# 恵みに感謝

# 駿河湾の

新鮮で弾力のある白身、赤く艶やかに輝く甲羅、  
彩り鮮やかな駿河湾の恵みが食卓に並べば、  
誰もが皆笑顔となる。

戸田に来れば、駿河湾の新鮮な食材を使った、  
戸田ならではの深海魚料理を愉しむことができる。

深海魚料理についてのお問い合わせ

戸田観光協会 P23-A1

TEL：0558-94-3115



戸田観光協会QRコード



# 魔除け

タカアシガニの甲羅を使った魔除けのお面。  
このお面づくりは、子ども向けの体験メニューとして、  
また観光客のお土産用として、戸田に古くから伝わる  
伝統文化である。



# 効果有

タカアシガニのお面づくりについてのお問い合わせ

①戸田観光協会

TEL : 0558-94-3115

P23-A1



戸田観光協会QRコード

②道の駅くら戸田

TEL : 0558-94-5151

P23-B1



道の駅くら戸田 QRコード

※要事前予約



# くるら戸田

長旅で疲れたときは「甘いものと温泉」の一言につきる。  
道の駅「くるら戸田」では、足湯と源泉かけ流しの日帰り温泉、  
そして香り溢れる日本古来の稀少な柑橘「橘（たちばな）」を用いた  
スイーツがあなたの疲れたからだを癒してくれる。



日帰り温泉「杏の湯」



戸田香果橘（たちばな）こめころーる

## 「道の駅 くるら戸田」 P23-B1

戸田地域の活性化センターとしての役割と、地域の人々と観光客との交流を目的としたこの施設は、2015年4月1日にオープンしました。

地元戸田のオリジナルグルメが食べられる軽食コーナーや、源泉かけ流しの天然温泉「杏の湯」、戸田沖で獲れる珍しい深海生物の展示コーナーがあるほか、屋外には無料の足湯もあり、多くの方々が交流し、楽しむことができる施設です。

TEL 0558-94-5151 住所：沼津市戸田1294-3



道の駅くるら戸田  
QRコード



# へだのまち

沼津市戸田は、伊豆半島の付け根の駿河湾側に位置し、海・山・川に囲まれた自然豊かな地域です。

雄大な自然に抱かれた空間では、

都会の喧騒とはかけ離れたスローライフを愉しむことができます。

そんな戸田のオンリーワンといえば、深海魚とタカアシガニです。

日本一の深さを誇る駿河湾（2,500m）に面する戸田の近海には、約1,000種類の魚が生息しているといわれています。

戸田では、水揚げされたばかりの深海魚やタカアシガニを、観て、触れて、食べて楽しめるほか、

深海魚の標本など、学術的な面でも学べる施設があります。

是非とも「深海魚とタカアシガニのまち 戸田」へお越しください。



# 深海魚を知る

1

## 其の弐 どうやって獲るの？

「トロール漁」と呼ばれる、漁網の両側に袖網を付けた三角形の形状をした長さおよそ25mのトロール網を漁船で曳いて航行する漁法です。英国で発達したもので、日本には明治期になってから導入されました。

## 其の参 深海魚ってなに？

深海魚とは、水深約200mより深いところに生息している魚のことで、駿河湾で水揚げされる主な魚として、「メヒカリ」、「ゲホウ」、「ノドグロ」、「ゴン」、「メギス」、「タカアシガニ」などです。





# 深海魚を知る



## 其の参 美味しい食べ方は？

戸田では水揚げされたばかりの新鮮な深海魚を食すことができ、刺身、てんぷら、煮付け、フライ、はんぺん、味噌汁などで食べられています。白身がふっくらと柔らかな食感で、地元の人も好んでよく食べています。

## 其の四 どこで見られるの？

戸田にある駿河湾深海生物館には、深海魚や深海の甲殻類の標本が展示されています。戸田沖で発見され、新種として登録された「オロシザメ」など、珍しい生き物たちに出会えます。

深海魚料理についてのお問い合わせ

戸田観光協会 P23-A1

TEL : 0558-94-3115



戸田観光協会QRコード



2



# 深海魚

だけじゃない！

戸田オンリーワンの体験・イベント・自然



P23- 枠外上

夏

## はかま滝オートキャンプ場

末広がりな袴（はかま）の形をしている「はかま滝」周辺には、豊かな自然を活かした「はかま滝せらぎ公園」があります。公園内のキャンプ場のテントサイト（全14区画）は、ウッドデッキ・流し台・AC 電源完備、車での横付けが可能であり、リピーターの多い人気キャンプ場です。

問 戸田森林組合

☎0558-94-2123

営 9時～16時30分  
（平日）



はかま滝オート  
キャンプ場  
QRコード



P23-B2

夏

## 御浜海水浴場

砂嘴（さし）と呼ばれる地形の内側にある、波が穏やかで砂浜が美しい遠浅の海水浴場です。海上には恐竜の形をしたすべり台があり、小さな子ども連れの家族に大人気です。

問 沼津市観光交流課

☎055-934-4747

営 7月中旬～8月下旬



P23-A1

夏

## 戸田港まつり

戸田地区の夏の風物詩であり、海に感謝し、清めの塩をかぶり、祭の安全を祈願する塩衣（えんぎ）式にはじまり、歌や踊りのステージ披露が行われます。フィナーレには約1,200発の海上花火が打ち上げられます。

問 戸田観光協会

☎0558-94-3115

営 9時～17時



P23- 枠外上

冬

## 出逢い岬からの海越しの富士山

駿河湾越しの富士山や御浜岬、戸田湾と戸田の街並みを一望できる展望地。

モニュメントの輪からは富士山が見えるようになっており、観光客の人気撮影スポットとなっています。

問 沼津市観光交流課

☎055-934-4747

（トイレあり）



P23-B2

秋

## 戸田さんさんまつり

深海魚、戸田塩、戸田香果橘などの地元の物産品や、へだトロはんぺん、みしまコロッケなどのB級グルメの販売が行われる戸田の秋の風物詩。ガラガラ抽選会や、餅投げ等もあり、毎年家族連れにも人気のイベントです。

問 沼津市商工会戸田支所

☎0558-94-2224

営 9時～17時（平日）



P23-B2

秋

## ござ芸能まつり

「瞽女（ござ）」とは、盲目の三味線弾きで、東北地方から全国を旅し、三味線を弾き語り、生活していた女芸人です。

その昔戸田の住民が行き倒れになったござを手厚く葬ったと言われる場所に観音があり、「日本で唯一のござの墓」と言われています。そんなござの眠る地で、芸能の祖を敬い、芸能の発展を祈念したイベントが開催されます。

問 戸田観光協会

☎0558-94-3115

営 9時～17時



## 戸田塩づくり体験

P23-B2

通年

戸田では古くから塩作りの歴史があり、約1,500年前、安康天皇の病氣治療のために戸田の塩を献上したとの記録が残されています。

駿河湾の黒潮を汲み上げ、薪で炊き、丹念に煮詰める昔ながらの製法で造られたミネラルたっぷりの塩味は、料理の旨味を一段と引き立てます。この戸田塩を造る「戸田塩の会」は、第47回農林水産祭 むらづくり部門 農林水産大臣賞等、数々の賞を受賞しています。

問 NPO 法人 戸田塩の会 ☎0558-94-5138 場 沼津市戸田3705-4



戸田塩の会  
QRコード



P23- 枠外上

春

## 戸田の桜並木

戸田の桜並木は、夜間ライトアップされ、シーズン中は市内外から多くの観光客が訪れます。

問 戸田観光協会

☎0558-94-3115

営 9時～17時



P23- 枠外上

春

## 金冠山のコメザクラ

金冠山をはじめとする伊豆地方に多く自生するコメザクラは、シーズン中（4月中旬～下旬）は山全体が淡いピンク色の雪が積もったように見え、まるで絵画を見ているような風景が堪能できます。

問 戸田観光協会

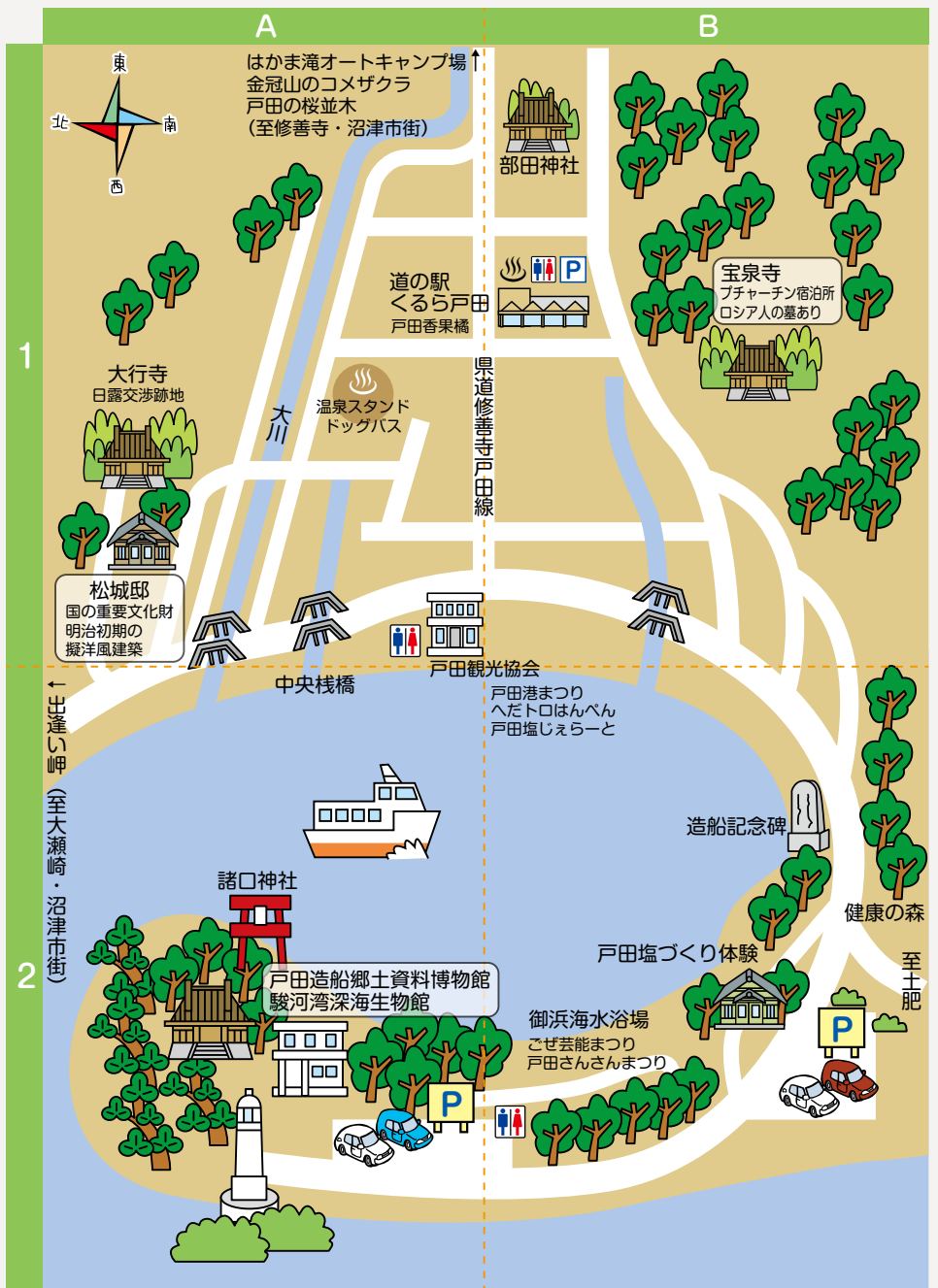
☎0558-94-3115

営 9時～17時

No.1より  
オンリーワン  
だゲホ～



# へだマップ



P23-A1

## 戸田塩じゅーと

旅館の女将達が考案した、ミネラルたっぷりの戸田塩を用いたアイスクリームです。あまじょっぱい、優しい食感で、若い女性に人気のデザートです。

問 戸田観光協会  
☎ 0558-94-3115  
営業 9時～17時



P23-A1

## へだトロはんぺん

戸田では昔から、深海魚の身などをすりつぶして作った「はんぺん」が家庭料理として親しまれてきました。

現在は、戸田ならではの素材を用いて改良を加えた「へだトロはんぺん」として戸田の人気B級グルメとして販売されています。

問 戸田観光協会  
☎ 0558-94-3115  
営業 9時～17時



P23-A2



## 戸田造船郷土資料博物館 駿河湾深海生物館

ディアナ号の遺品やディアナ号の代わりにロシア人と戸田の大工が新造したへだ号の建造記録を中心に、幕末時代のロシアと旧戸田村の交流について展示しています。併設されている深海生物館には、駿河湾に生息する深海魚の標本が数多く展示されています。

問 戸田造船郷土資料博物館・駿河湾深海生物館  
☎ 0558-94-2384  
営業 9時～16時30分 (水曜定休)



QRコード



P23-B1

## 宝泉寺

宝泉寺は、幕末時代難破したディアナ号に乗っていたロシア使節団一行が戸田に滞在中、ブチャーチン提督等の宿所として使われ、滞在中に病死したロシア人水兵2名のお墓も祀られています。毎年7月に開催される戸田港まつりでは、関係者が本部から宝泉寺まで続く「ブチャーチンロード」をパレードで歩き、ロシア人水兵の供養祭を行っています。

問 戸田観光協会  
☎ 0558-94-3115  
営業 9時～17時

# 戸田の特産品の歴史文化



P23-B1

## 戸田香果橘 (へだたちばな)

日本に存在するミカン科の木の中で沖縄ミカン (シークワサー) と共に2種類しかない日本固有の野生木であり、戸田地区が日本の北限の自生地とされています。酸味が強く、また発ガン抑制効果の高い「ノビレチン」は他の柑橘類と比べて多く含まれています。戸田では、この香果橘を用いた「戸田香果橘こめころーる」や、「戸田香果橘ジャム」、「戸田香果橘マーマレード」などを販売しています。

問 戸田橘香房  
☎ 0558-94-3848