

渥美を学び、渥美を食べよう！  
定置網直送！生き活きの魚が食べられるよ！

期日 2024年11月10日(日)

渥美の海で定置網漁をしている漁師が直送！  
目の前で生簀のタンクから網ですくい出します！  
生き活きの魚に驚き。料理人が捌いてくれます。  
焼いたり煮たりして食べます。

\* 提供するの魚です。おにぎりが必要な人は  
飲み物とあわせて持参してください。



参加条件：4歳以上で健康な方

\* 中学生以下の場合、必ず保護者の方の参加をお願いします。

参加費：中学生以上5000円

小学生以下4000円(幼児別)

(バス代・体験料・保険料きれいな海を守る活動協力費)

\* 乗用車での参加の場合は、参加費3,000円

◆ 締め切りを過ぎた後のキャンセルはキャンセル料  
として3000円いただきます。

募集人員：30名

申し込み締め切り

11月3日(日)

\* 定員になり次第締め切り



恋路ヶ浜付近を散策し、  
茶屋で買い物です。



渥美半島西の浜海岸で

ビーチコーミングしながら伊勢湾の最下流に位置する渥美の  
海の環境を学びます！\*活動に適した服装をお願いします。

\* ゴミ袋・軍手は用意します。

申し込み：裏面の申込書の内容を記入の上、Mailにて

環境ボランティアサークル 亀の子隊 あてに申し込んでください。

問い合わせ：090-9123-7983 亀の子隊事務局

主催：環境ボランティアサークル亀の子隊



渥美半島西の浜は目の前に、伊勢湾・三河湾が広がり景色がとても良いところです。目の前には篠島や日間賀島など三河湾の島々や北側に目をやれば蒲郡の山、南側に目をやれば伊勢志摩の山々が見えます。三河湾はスナメリも生息する海は豊かな海です。渥美半島の内海側では「角立て」と呼ばれる定置網漁が行われています。

ヒラダイやクロダイをはじめ、ボラ、カレイやヒラメ、コチなど何種類もの魚が獲れます。ときには60CM級のハマチも。

その日の朝、定置網から生け簀に移されて直接漁師が持ってきてくれる魚は生き活きで、バットに入れると元気に跳ねます。

最後は、「名も知らぬ、遠き島より流れ寄るヤシの実～」や「鷹ひとつ見つけてうれし伊良湖崎」の舞台となった伊良湖岬を散策し、歴史や文化を感じてください。十軒長屋と呼ばれる茶屋で大アサリを食べるのもいいですね。

☆ 集合・解散場所 名古屋駅 新幹線 太閤口（バスプール）  
☆ 日程

集合・出発		渥美西の浜着			
7:45・		10:30・・・・・11:30			
		東名高速		ビーチコーミング・クリーンアップ	
休暇村伊良湖		伊良湖岬	伊良湖岬発	名古屋着	
11:45・・・・14:15		14:30	—	15:30	18:00
タッチングプール		岬散策・買い物		東名高速	

☆車での申し込まれた方には集合場所の詳しい地図を送ります。

＊個人情報とは今回の活動に関してのみ利用し、他に利用することはありません。

＊天候等の都合で中止になる場合があります。中止決定1日前。

＊乗用車での参加の場合、必ず10:30までに西の浜に来てください。

＊発泡スチロール箱やクーラーボックスを持ってくれば、残った魚を持ち帰ることができます。

### 参加申込について

☆件名を『2024 共育講座～渥美を学ぶエコツアー第1弾』とし、  
参加日、参加者全員の名前、学年・年齢、性別、住所、電話番号（携帯）、  
メールアドレス、を記入し、下記のアドレスに申し込んでください。

右のQRコードからも申し込みできます。

E-mail [yoshiharu@kamenoko.org](mailto:yoshiharu@kamenoko.org)



☆車での参加ということで申し込まれた方には集合場所の詳しい地図を送ります。

＊個人情報とは今回の活動に関してのみ利用し、他に利用することはありません。

＊天候等の都合で中止になる場合があります。中止決定1日前。

＊乗用車での参加の場合、必ず10:30までに西の浜に来てください。

問い合わせ先 環境ボランティアサークル 亀の子隊 <http://www.kamenoko.org>

E-Mail [yoshiharu@kamenoko.org](mailto:yoshiharu@kamenoko.org) 電話：090—9123—7983

この活動は『セブンイレブン』『あいち森とみどり』『三五自然共生基金』の助成を受けて行います。





渥美を学び、渥美を食べよう！

海水から作った塩で BBQ を楽しもう！

期日 2024年12月7日(土)

☆ 募集人員：30名

☆ 申し込み締め切り 11月28日(木)

\* 定員になり次第締め切り

■ 申し込みは裏面をご覧ください。

ミネラルいっぱい  
の塩づくり

伊良湖の海水です！

見る見るうちに鍋の中に白い  
ものが・・・。

塩づくりをしながら休暇村伊  
良湖のBBQを食べます！

\* 飲み物はご持参ください

BBQ は地元の  
食材が満載



飯盒で炊いた  
ご飯でおにぎり  
を作ります。

渥美半島西の浜海岸で

ビーチクリーンしながら伊勢湾の最下流  
に位置する渥美の海の環境を学びます！

\* 活動に適した服装をお願いします。

\* ゴミ袋・軍手は用意します。



恋路ヶ浜付近を散策し、  
茶屋で買い物です。



申し込み：裏面の申込書の内容を読み、必要事項を記入の上、Mail にて申し込んでください。

問い合わせ：090-9123-7983 亀の子隊事務局

主催：環境ボランティアサークル亀の子隊



参加条件 4歳以上で健康な方 中学生以下の場合、保護者の参加もお願いします。

参加費 (バス代・体験料・保険料・きれいな海を守る活動協力費) 2,000円

自家用車での参加の場合、参加費は中学生以上1000円 小学生以下500円

プラスBBQ料金3,500円×グループごとの必要な食数(最低2食)

◆ 締め切りを過ぎた後のキャンセルはキャンセル料として3000円いただきます。

休暇村伊良湖のBBQセットが基本です。1セット3,500円(道具の借り賃等含む)。

食材は1人1食が基本ですが、飯盒でご飯も炊く(一人1合)ということで、大人の場合は2人で1食もOKです。小さな子は2~3人程度で1食でもOKです。

\*参加費例) 大人2人・子ども3人で3食とした場合、

参加費 (2000円×5)+食材費(3,500円×3食)

一人1食が基本ですが、3人で2食、あるいは4人で3食ということもあります。

☆集合・解散場所 名古屋駅 新幹線 太閤口(バスプール)

☆日程

集合・出発 渥美西の浜着

7:45——10:30——11:30——

東名高速

ビーチコーミング・クリーンアップ

休暇村伊良湖

伊良湖岬

伊良湖岬発

名古屋着

11:45——14:15——14:30——15:30——18:00

塩づくり+BBQ

岬散策・買い物

東名高速

渥美半島西の浜は目の前に、伊勢湾・三河湾が広がり景色がとても良いところです。この西の浜には、古墳時代に「塩づくり」が盛んに行われていたという歴史があります。「藤原古墳」という遺跡からは、当時の様子を窺うことができる装飾品などが出土しています。 当時は、「製塩土器」を使って時間をかけて作っていたようです。

西の浜の様子を見て、「塩づくり」を行い、古墳時代に思いをはせてみませんか？

ミネラルたっぷりの「塩」は、辛さの中に旨味を感じます。

地元の食材を使った休暇村伊良湖のBBQも魅力です。合わせて行う飯盒でご飯を炊きます。おにぎりにして海水から作った塩をつけて食べます。

最後は、「名も知らぬ、遠き島より流れ寄るヤシの実〜」や「鷹ひとつ見つけてうれし〜」の舞台となった伊良湖岬を散策し、歴史や文化を感じてください。

## 参加申込について

☆件名を『2024 共育講座～渥美を学ぶエコツアー第2弾』とし、  
参加日、参加者全員の名前、学年・年齢、性別、住所、電話番号(携帯)  
メールアドレス、グループ全体の食数を記入し、下記のアドレスに  
申し込んでください。 右のQRコードからも申し込みできます。

E-mail [yoshiharu@kamenoko.org](mailto:yoshiharu@kamenoko.org)



☆車で申し込まれた方には集合場所の詳しい地図を送ります。

\* 個人情報とは今回の活動に関してのみ利用し、他に利用することはありません。

\* 天候等の都合で中止になる場合があります。中止決定1日前。

\* 乗用車での参加の場合、必ず10:30までに西の浜に来てください。

問い合わせ先 環境ボランティアサークル 亀の子隊 <http://www.kamenoko.org>

E-Mail [yoshiharu@kamenoko.org](mailto:yoshiharu@kamenoko.org) 電話: 090-9123-7983

この活動は『セブンイレブン』『あいち森とみどり』『三五自然共生基金』の助成を受けて行います。