

カツノ

KATSUO
Kuroshio town in Tosa



|高|知|県|

黒
潮
町



進寄奉

鰹

KATSUO
Kuroshio town in Tosa

黒潮の恵み

鰹で栄える

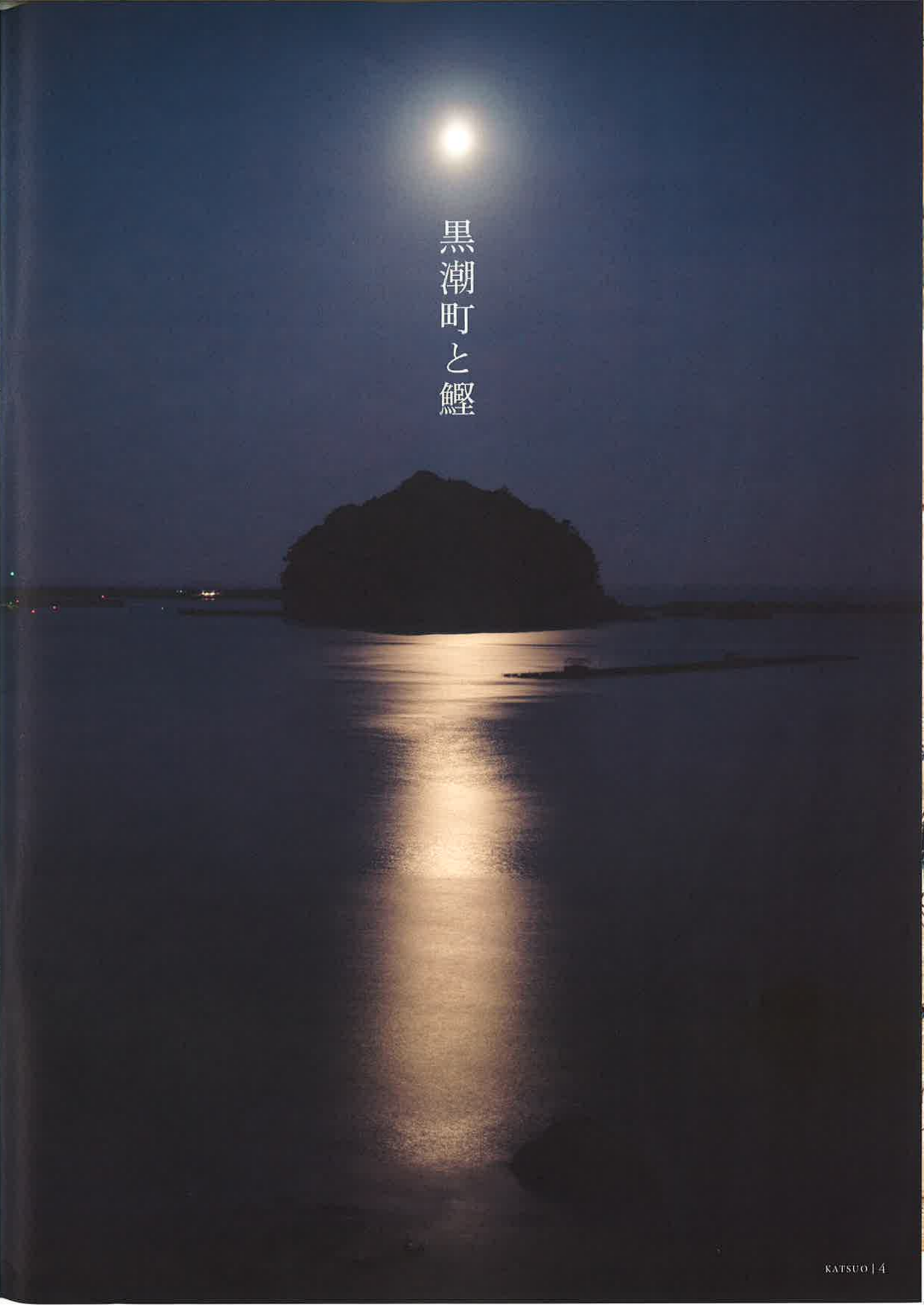
遙か昔から自然の恵み多き海を持ち
その恵みとともに独自の文化・風習を
発展させてきた黒潮一帯地のまち。
中でもカツオ漁は400年以上の
歴史があるといわれ、今日まで
土佐の一本釣りという漁法を
受け継ぎ日本一の漁獲高を
誇る船団を有しています。
黒潮町にとってカツオはまちの
基幹産業であるとともに、観光や
交流でも重要な役割を担っています。

目次 Contents

- 4 | 黒潮町と鰹
- 6 | 文化と歴史
- 8 | 鰹を知る
- 10 | 鰹漁
- 14 | 鰹・タタキづくり体験
- 18 | 鰹料理
- 20 | 黒潮町の紹介



黒潮町と鰹



世

界中の海に分布するカツオと日本人の付き合いは古く、古墳時代に栄えたといわれる大和朝廷では、カツオの干物(堅魚)などの加工品の献納を課していたといわれ、カツオの語源は、この『堅魚(かたうお)』から来ているとも言われています。しかし、高知県ではそれ以前の縄文時代の遺跡から、カツオの骨が出土しており、遙か昔から、カツオは土佐人にとって貴重な食料であったことが伺えます。

黒潮町でいつごろからカツオ漁が始まったかは定かではありません。天正18年(1590年)の佐賀村地検帳で佐賀明神浜や奥野々村に水主や舟番匠の居住が認められ、江戸時代以前から、佐賀浦には漁業を営む人々が暮らしていたことが推察できます。



安永7年(1778年)

の『西浦廻見日記』では、佐賀浦の鰹漁の記録も見られ、天保年間(1830~1844年)の浦々諸縮書では、佐賀浦にはカツオ船があり、カツオ漁が行なわれていた記録が残っています。また、黒潮町上川口の天満宮に奉納されている『鰹一本釣り絵馬』は、1865年(慶応元年)のものと思われる、高知県内に現存する最古のカツオ漁の絵馬として、わが国の貴重な民俗文化を伝える1枚として、複製が千葉県の国立歴史民俗博物館に展示されることになりました。

この絵馬でも分かるように、昔のカツオ漁は、



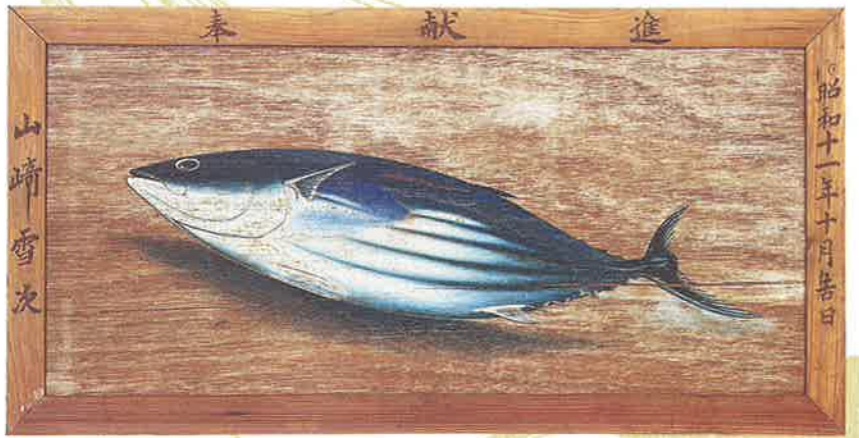
れていました。漁場は黒潮町沖で、昔は港から30分から1時間も漕ぎだせば、カツオも豊富な絶好の漁場が広がっていました。しかし、昔は新鮮な魚を保存する技術もなく、穫れたカツオはカツオ節にされたり、焼き魚にして幡多郡一帯に売りにいったそうです。

また、鰹漕ぎの和船から、エンジンを搭載した船に変わったのは、昭和に入ってから。カツオを釣る時の撒水器を使いだしたのも、昭和4、5年ごろのことだそうです。第2次世界大戦からの復興とともに、カツオ漁船も次第に大型化し、漁場も伊豆七島沖から北海道沖まで日本全国に広がり、遠く海外の海にまで進出し、佐賀のカツオ船団は日本一の漁獲高を誇るまでになりました。現在、黒潮町佐賀の本釣り漁の船団には大型船9隻、中型船10隻が所属し、3月から12月にかけて南方のフィリピン沖から三陸沖や北海道沖まで北上するカツオを追いかけるように操業を続けています。エサとなるカタクチイワシが入手しやすいことや、魚の鮮度を保ち次の出漁を迅速に行なうこと、競り値の良さを考え、静岡県焼津や宮城県気仙沼など、全国各地の港に水揚げされています。

高知県で最も多くカツオが水揚げされるのも黒潮町です。カツオの「薬焼きタタキ」は特産品として、全国的にも有名になり、黒潮一番館ではカツオのタタキづくり体験を行い、県外の修学旅行生をはじめ、さまざまな観光客を受け入れ、交流拠点として賑わっています。

鰹漁の歴史

HISTORY



写真/鰹絵馬(黒潮町:上川口天満宮蔵)

鹿島神社大祭



海は豊かな恵みをもたらす一方、ときには荒れて命の危険にも晒されます。人知を超えた自然の力に対し、黒潮町の人々は恐れ敬うことから、独自の信仰や文化を発展させてきました。

その一つが、鹿島神社に対する信仰です。鹿島は佐賀の浦に浮かぶ小さな島で、全島が木々に覆われ、幡多十景にも数えられる黒潮町の中でも有数のビューポイントです。この島から木切れ一つ採取することも禁じられていました。また、島の山頂には常陸(茨城県)の鹿島神宮から勧請してきたとされる武甕槌神(タケミカヅチノカミ)が祀られる鹿島神社があり、古くからこの地の漁師たちにとって、海上安全の神様として信仰されてきました。3月第1日曜日(元は旧暦3月3日)には、ご神幸や鼓踊り、漁船の海上パレードなどが行なわれます。



から出漁。一方、佐賀の地に残る船主は、年に2度、『申し』というお祭りを出漁している船の無事を祈願する習わしが残っています。

お大師講



男衆が長い漁に出ている間、家の留守を預かるのは女衆の仕事でした。しかし、遠く離れ、海の上で操業する夫や子どもたちの無事を神仏に祈らずにはいられません。佐賀地区では、そんな祈りの風習『お大師講』が残されています。毎月1度、講仲間の家に皆が集まり、弘法大師のお姿を拝み、般若心経やご詠歌を唱えます。大師のお姿は1カ月ごとに次の講仲間の家に預けられます。各家々を持ち回りでお大師講が行なわれます。祈願するのは大漁と無事に漁を終えることです。講が終われば、準備した茶菓子を食べながら、日ごろの暮らしぶりの報告や雑談に花が咲きます。

漁家の暮らし

漁師の家の暮らしとはいったいどんなものだろう。そんな疑問に答え、漁師町ならではの豊かな海の幸でもてなし、日々の暮らしについて教えてくれるのが、黒潮町佐賀にある漁家民宿です。漁家では、床の間の壁一面に仏壇や神棚が置かれ、信仰心厚い漁師の暮らしを伺い知ることなどができます。平成18年に、高知県で初めての漁家民宿として『海生丸』がオープン。その後、次々と漁家民宿は増え、現在8軒が開業し、約40人の宿泊を受け入れが可能となっています。

暮らしについて教えてくれるのが、黒潮町佐賀にある漁家民宿です。漁家では、床の間の壁一面に仏壇や神棚が置かれ、信仰心厚い漁師の暮らしを伺い知ることなどができます。平成18年に、高知県で初めての漁家民宿として『海生丸』がオープン。その後、次々と漁家民宿は増え、現在8軒が開業し、約40人の宿泊を受け入れが可能となっています。

日本カツオ学会

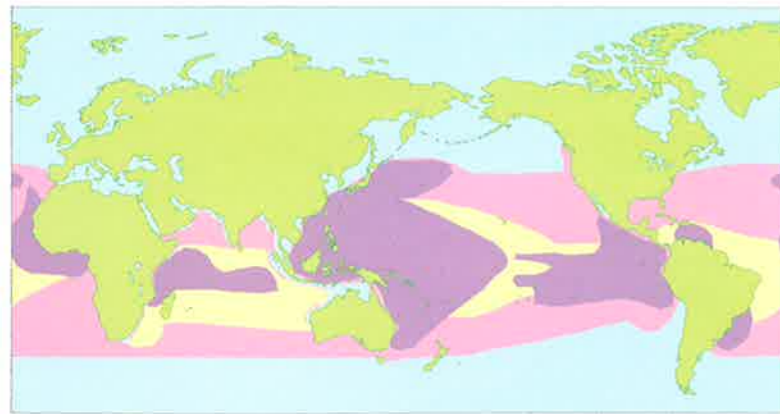


「これまでのようにカツオが獲れなくなってきた」「大型のカツオが獲れず、サイズが小さくなってきた」と、近年、漁業の現場からこのような話が頻繁に聞かれるようになり、日本各地でカツオの漁獲量減少が懸念されています。この貴重な資源を守り、有効に活用していくために幅広い情報交換を行い、資源調査や研究の協力体制をつくっていくと、平成23年1月8日、黒潮町で『日本カツオ学会』の設立総会が開催されました。総会には宮城、茨城、静岡など全国10県から16の市町村と、大学の学術関係者が集まり、さまざまな意見交換や発表が行なわれました。今後はシンポジウムやフォーラムの開催、会報の発行など、各種の情報交換を予定しています。

文化と歴史



豊漁と海上安全、
そして残された
家族の無事を船上から
一心に祈念する



カツオの分布域 主な産卵場所 主な漁場

* 鯷の分布域

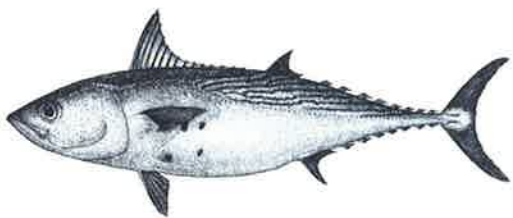
カツオは、太平洋、大西洋、インド洋と世界中の海の北緯40度から南緯40度までの熱帯から温帯水域にかけて広く分布しています。仔稚魚の間はほぼ水温25度の等温線で囲まれる赤道海域に多く、30cmを超えるまでに成長すると、高緯度の海域へと分布を広げます。世界には、モルディブのように日本と同じようにカツオ節をつくるなど共通の文化を持つ国もあります。



* 鯷の仲間

スズキ目サバ科サバ亜科に属するカツオは、マグロとは近縁関係にあります。また、マグロ以外にも姿形がよく似た「カツオ」の名が付く仲間がいます。

【図】カツオ類の形態と生態 阿部宗明・本間昭郎(監修)『現代おさかな事典』より



スマ
沿岸の表層から中層域に棲息し、紡錘型でカツオによく似ていますが、腹側に縦の縞模様はなく、胸びれの下に黒い斑点があり「ヤイト(お灸)」と呼ばれる場合もあります。



ヒラソウダ
マルソウダに比べて体型がやや扁平。血液に毒があり、食べると中毒になると言われますが、十分血抜きした新鮮な刺身は、カツオより美味しいという人もいます。



マルソウダ
ヒラソウダとマルソウダは一般の人には見分けが付きにくいのですが、マルソウダの方が丸いのが特徴。そばつゆなどの出汁に使う宗田節はこの魚でつくります。



ハガツオ
カツオは腹側に縦模様が出来ますが、ハガツオは背中側に6~7本の縦模様があります。歯が鋭く、体は小さな鱗におおわれています。肉はカツオより薄い赤身です。

* 高速スイマー

カツオはエサを食べるときも、寝るときも、常に泳いでいます。そのスピードは、通常で時速30~40km。場合によっては時速100kmもの速さで泳ぐことがあるそうです。そのために紡錘型の体に、背びれや胸びれをたたくて収納し、水の抵抗を抑えて泳ぎます。



写真提供: 葛西臨海水族園

獲高が最も高く、町の重要な基幹産業となつていきます。カツオには語源となった『堅魚』のほかに、『勝魚(勝男)』や『松魚』の文字を使って表現することがあります。『勝魚』は縁起を担ぐ意味で、戦に勝つ魚としてこの文字を使いました。『松魚』と使うのは、結納品にカツオ節を使う場合、カツオ節の切り口が松の木の年輪に似ていることから、松の緑の気高さを讀める意味で松魚の文字を使います。カツオの特徴の一つである胸から尾びれに向けた縦の縞模様は死んでから現れるもので、生きているカツオは背びれの方から腹の方の横縞を見ることが出来ます。

学名/Katsuwonus pelamis (Linnaeus)
和名/カツオ
英語/Striped tuna, Skipjack tuna, Oceanic bonito

鯷を知る

春に黒潮に乗って南方から北上し、秋にはまた南方に戻る回遊魚のカツオは、古くから神饌(神社や神棚への供物)の一つとされ、「目に青葉山ホトトギス初鯷」の句にあるように、もともと日本人に親しまれてきた魚の一つです。中でも、高知県は全国一のカツオ消費県で、一人当たり年間5863gを消費していて、第2位の福島県の2倍近く、全国平均の5倍以上、最下位の福岡県に比べると20倍の差があります(2008年総務省家計調査)。カツオはこれほど県民に親しまれていることから、県の魚として指定を受けています。そして、黒潮町は高知県内で、カツオの漁

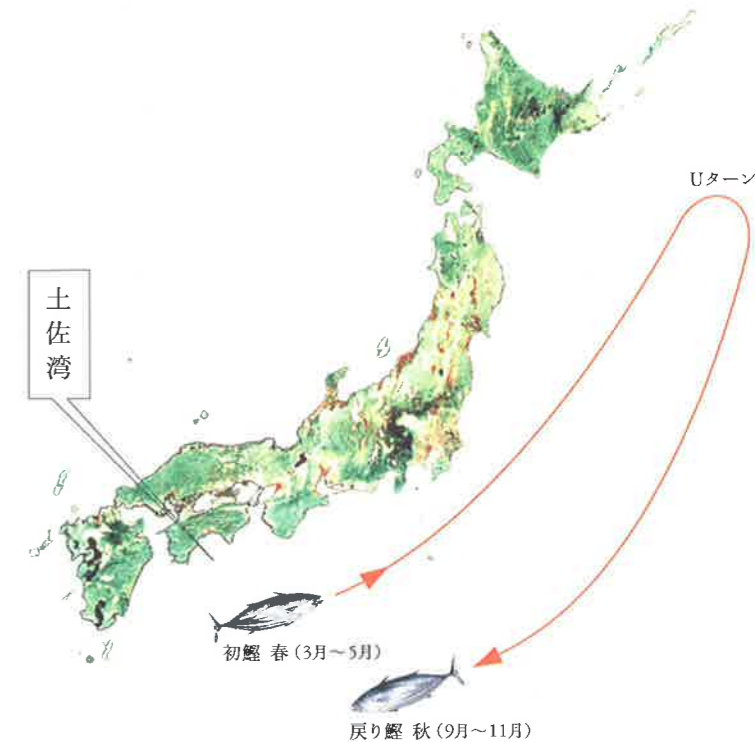
* 鯷の一生

太平洋に棲息するカツオの産卵場所は、赤道に近い低緯度の高温水域だと言われています。1尾の雌が1度に生む卵の数は10万~200万。それを1産卵期に何度も繰り返します。卵の大きさは約1mm。孵化した幼魚は目と口が大きく餌の捕食に適しています。カツオは成長が早く、孵化から1カ月で約60mm、1年で約25cm、2年で約50cmに達します。体長が40cmを越え



カツオの稚魚 14.5mm (川崎 健『カツオの生態と資源1』よりMatsumoto (58))

ると繁殖行動をとるようになります。日本近海に回遊してくるカツオは1~3歳の若いカツオが多く、日本の海はカツオの回遊の北限域です。寿命はおよそ10年といわれ、体長は1mあまり、体重は10kgを超えるカツオもいます。



勝男

松魚

堅魚



1. 見送りの紙テープと大漁旗をたなびかせ、
 たくさんの家族に見送られ、佐賀新港を出港。
 2. 漁労長が祈るのは、航海の安全、豊漁、
 そして残して来た家族の無事です。
 3. 4. 餌場に着いたら、エサのカタクチイワシ
 が弱らないよう、急いで船に積み込みます。

鯉漁



いさ出漁

まだ北風の冷たい2月、前日までに食料や飲み水、さまざまな物資を積み込んだカツオ船が、たくさんの家族の見守る中、大漁旗を掲げて出港していきます。これから、漁期が終わる11月から12月まで、漁師たちがこの港に戻る機会はほとんどありません。見送る家族、船に乗る漁師、どちらの思いもこの一年の無事、そして豊漁を願います。船は港の入口にあり、海上安全の神様が鎮座する鹿島の前にいったん停泊します。漁労長が代表して航海の安全、豊漁を鹿島神社に祈願してよいよ出港です。

最初に向かうのは、水揚げ港に近い餌場。カツオの一本釣り漁の釣果を左右するのは、いかに活きのいいカタクチイワシを確保するかです。餌場につくと、弱らないようにバケツリレーで素早く積み込みます。

日本近海にカツオが北上するルートには、黒潮沿いに西回り北上する「黒潮ルート」、和歌山県の南側、北緯20度付近の亜熱帯反流域から北上する「紀州沖ルート」、マリアナ諸島、小笠原伊豆諸島沿いに北上する「伊豆・小笠原ルート」、そして、伊豆諸島の東側沖合を広く北上する「東沖ルート」があります。漁労長は自分のそれまでの実績、そして水温や黒潮の流れ方など、さまざまなデータを照らし合わせ、操業する海域へと船を進めていきます。「もしカツオがいなかったら」漁労長の背中にプレッシャーが大きくなるしかかってきます。



5.鳥が水上を舞い、海面が盛り上がる。ナブラを発見した瞬間です。
6.漁の時間は一瞬で終わる。その間にできるだけたくさん釣れるように競い合います。
7.佐賀新港での水揚げの風景。至福の時間。
8.カツオが次々と箱に放り込まれます。



1.海面の小さな変化にも気をつけたがら一心不乱にナブラを探し出し続けます。
2.自分のカブラに工夫を凝らします。
3.空き時間にカブラづくりをしたり、道具の手入れを行い、次の漁に備えます。
4.エサ撒きがイワシを投げ入れ漁が始まります。



ナブラを探せ

漁場に着くまで、また、夕方になって漁が終われば船員たちは、疑似餌のカブラづくりなどの準備をしたり、本を読んだりと思いつきの時間を過ごします。食事の時間は漁によって不規則にもなります。いざ、漁が始まると船の上はまるで戦場のようになります。その時に備えて、船員たちは徐々に気力を充実させていきます。

現在ではリーダーや魚群探知機が発達し、ナブラ（カツオの群れ）を探し出すのは、それほど難しくはなくなりました。そのような機械がなかった時代は、ひたすら肉眼でナブラを探しました。漁労長は他船からの情報、僅かな水温の変化に反応するカツオの習性、そして長年自分が培って来た経験をもとに、船を漁場へと運んでいきます。漁場に到着すれば、まさに目を皿のようにして双眼鏡を覗き込みナブラを探します。

カツオに追われて水面近く来たイワシを狙って魚が旋回している場合や、クジラ、ジンベイザメ、流木などにカツオの群れがついているのです。広大な大海原で、海の僅かな変化をいち早く読み取り、現場に急行してカツオを釣り上げる。それが昔から続く一本釣り漁の基本です。

時には何時間もかけてナブラを探したり、何日もカツオに出会えないこともあります。漁場を変えるのか、それともここで留まり、ナブラを探すのか、漁労長に大きな決断が迫られます。

大漁を願い釣る

「ナブラだ！」。その声を合図に船はフルスロットルで群れに近づきます。船の側面についた撒水器から海水を撒き、エサのカタチイワシを海に投げ込み、カツオを呼び寄せます。撒水器の水はカツオに釣り糸や釣り針を見えにくくする効果があるとともに、イワシが密集しているように見せ、カツオを興奮させます。こうなればカツオは疑似餌にも食いつくようになります。

疑似餌はカブラといい、針は曲がりやすく、返しもついていません。これは釣り上げたカツオを頭上に放り上げたとき、ピンと張っていたテグスのテンションを緩めることで、カツオが針から外れるようにするためです。勢い良く放り上げられたカツオは、時には口が切れて思わぬ方向に飛んでいくこともあります。また、カツオの群れの中にマグロが混じっていることもあり、そういう場合は二人一組、三人一組で協力しあって、大きな魚体を引き上げます。

漁はあっという間に終わります。全てを根こそぎ獲ってしまう巻き網漁などと違い、一本釣り漁はカツオの体を痛めることもなく、釣れなかったカツオは海に残る、持続可能な漁法です。

何度かの操業でカツオを満杯にした船は、鮮度や価格を考慮して港を選び入港します。全員で水揚げ作業をして、物資を積み込んだら、再びカツオの群れる海へと出港していきま



1 胸びれを持ち上げ、頭と胴体の境界の色が変わっているところに沿って包丁を入れます。



2 腹側を上にして、腹びれの下の色が変わっているところに沿って同じように包丁を入れます。



3 反対側の側面も同じように包丁を入れ、背骨に当たればグッと力を入れて切り、頭を切り離します。



4 腹の部分を斜めに、肛門の少し上まで切り、ハランボを切り落とし、内蔵を除きます。



5 包丁の背を使って、カツオの尾びれから胸びれのあった方へ、身をしごき血を絞り出します。



9 尾の方から包丁を入れていき、背びれの横までくれば、包丁を寝かせて、一緒にウロコの部分を切り取ります。



10 尾びれを持って、カツオを斜めにして、包丁でそぎ落とすようにひれやウロコを切り落とします。



11 包丁を寝かせるようにしながら刃を入れて、残っているウロコを切り落とします。



6 カツオの腹側を上にして、尾びれと腹びれの間のギザギザ状のヒレに沿って、両側から包丁を入れます。



7 尾びれを持って、カツオを斜めにして、包丁でギザギザ状のヒレをそぎ落とすように取り除きます。



8 今度は背中側にして、尾びれと背びれの間のギザギザ状のヒレに沿って、切れ目を入れていきます。



タタキ
づくり
体験



黒潮町の新鮮なカツオを
丸ごと1尾タタキづくりに
挑戦してみよう。
自分でつくったタタキは絶品。

高知県おさかなPR大使
川村あやのさん

KATSUO



26 血鉢に盛りつけたら、天日塩を上から振りかけ、手のひらでたたき、塩をカツオに十分馴染ませます。



24 柔らかく、温かさが残るカツオが好みの場合はそのまま切りますが、氷水で締めた方が、切りやすいでしょう。



21 皮の部分を下にして、焼き網の上にカツオの節を並べます。



16 腹骨のある部分を、骨と一緒に身を少し切り落としていきます。



27 最後に、刻みネギを振りかけてできあがり。新鮮なカツオは臭みがないのでニンニクは必要ありません。



25 1~1.5cmほどの幅に切っていきます。刃を入れたら一気に引き抜く感じで切り分けていきます。



22 炭に火をつけ、一気に焼き上げます。最初の皮の面はしっかり焼きます。



17 この時、厚く切り過ぎると食べる身がなくなってしまい、薄過ぎると骨が残ってしまいます。

Kuroshioichibankan

Data



カツオふれあいセンター
黒潮一番館（黒潮カツオ体験隊）
黒潮町でカツオのタタキづくり体験やおいしいカツオ料理が食べれる場所。5人から、修学旅行などの団体まで幅広く受け入れることができます。運営しているのは、旧佐賀漁協女性部が中心になった『黒潮カツオ体験隊』。現役を退いた漁師から、おかみさんまで60人以上がメンバーとなって、体験に訪れた観光客と交流し、カツオの町黒潮町の広報役としても活躍しています。タタキづくり体験は前もって予約をお願いします。

〒789-1720 高知県幡多郡黒潮町黒潮一番地
TEL・FAX 0880-55-3680
営業時間/10時~16時 定休日/火曜日
<http://www1.ocn.ne.jp/~itibanka/>



23 皮の面以外は、表面の色が変わる程度で、焼く時間は短くします。



カブラづくりやシーカヤックを
遊海で楽しもう

カツオの一本釣りに使う擬似餌・カブラづくり体験が、黒潮一番館のすぐ近く『遊海』で体験ができます。黒潮町を訪れた記念に最適です。また、ここではシーカヤックの体験も受け付けています。カヤックで鹿島に近づいて眺めてみたり、波の少ない鹿島が浦なら初心者でも十分楽しめます。カブラ、カヤックともに体験は事前予約をお願いします。

◎お問合せ TEL 0880-55-3667



18 中骨のある部分の手前に刃を入れ、一気に引き切りにして、腹節（雌節）を切り離します。



19 残った背節（雄節）の方も中骨と血合いの部分の身を一緒に切り取ります。



14 反対側も同じように切り落としていきます。



12 背中を上にして、包丁の刃を切り込みに入れて、背骨に沿うように深く切り込みを入れます。



20 もう一つの切り身を同じように処理すると、1尾のカツオから4つの節を取ることができます。



15 これで3枚下ろしの完成です。ここからタタキや刺身をつくっていきます。



13 カツオの尾を持ち、尾の付け根から腹まで切り込み、刃を魚に対して水平にして、背骨に沿って切り分けます。



K A T S U O

KATSUO



漬けマヨ井

カツオの切り身を醤油やみりんなどでつくったタレに漬け込み、味が染みたところに、あつあつのご飯に乗せ、ネギや海苔を振りかけて食べます。滲みでたタレが食欲をそそります。



タタキ井

カツオのタタキをご飯に乗せていただきます。お好みでワサビを使いますが、簡単につくることができるお寿司のようで、あまり食欲がなくても、気がつけば全部食べてしまいます。



チチコ
ハランボの塩焼き

チチコとはカツオの心臓のこと。ハランボとはいわば腹のトロの部分のことです。脂が十分乗ったハランボは焼くと美味しさが一層際立ちます。チチコはまるで歯ごたえのあるレバーのようで、クセや臭みもなく、上品な味です。



カツオのタタキ

生のカツオの節の表面を強い火力で炙ります。肉でいえばレアの状態です。佐賀では、しょう油ベースのタレで食べますが、最近は焼いたばかりのものを塩で食べる『塩たたき』が人気です。



カツオの刺身

カツオ本来の味と食感を味わいたい人には刺身がおすすめです。濃厚な赤身の肉は一度食べると忘れられません。



カツオの湯かけ

ご飯の上にカツオのタタキに乗せて、熱い湯を注ぎ、タタキの表面が白くなったら一気にざぶざぶといただきます。お腹いっぱい食べて、もう食べられないというときも、これならしっかりお腹の中に入ります。もともとは漁師が船上で食べる漁師料理でした。



アラ汁

カツオを刺身やタタキにするために、三枚に下ろして残った中骨の部位もカツオの風味が十分出て、濃厚なおいしさが楽しめます。

鰹料理



土佐の食文化と鰹

春から秋にかけて、日本列島沿岸を北上するカツオは、古くから土佐人とのかわり合いが深い食材です。その食べ方もさまざまあり、カツオのタタキをはじめ、刺身、焼き切り、照り焼きや角煮、ハランボの塩焼きやチチコの煮付け、アラ汁など、あらゆる部位を使い、捨てる場所がないほどです。中には尾ひれまでも熱湯で煮だし、一本一本の骨を楊枝として使う人もいます。

生のカツオが誰でも食べられるようになったのは、製氷器ができて、保存技術が一気に進んだ昭和初期以降のことです。それまでは保存のきく、カツオ節や焼き魚がほとんどでした。特にカツオ節は朝廷や幕府への献上品であり、土佐の特産品として、全国的にも知れ渡っていました。

一方、数ある魚介類の中でもカツオは見分けが難しい魚の一つです。時期によって脂の乗り方が違い、1尾1尾に個性があります。中には、生臭く、歯ごたえも悪い石ガツオ、高知では『ゴシ』といいますが、そんなカツオもまれにあります。このゴシのやっかいなのは、カツオを専門に扱うプロでも、外観からはなかなか判断できず、捌いてみて初めて分かります。それだけに美味しいカツオが当たったときは、それだけに嬉しく、ご飯やお酒が何杯も進みます。もちもちとした赤身の肉は、味わい深く、カツオ好きの人には、自身の淡白な刺身は物足りないほどです。

黒潮町ガイドマップ

Kuroshio town Guide Map

高知県幡多郡黒潮町は、平成18年に旧大方町と旧佐賀町が合併してできた町です。黒潮洗う太平洋に面し、町内には海水浴場やホエールウォッチング、キャンプ場など恵まれた自然を生かした観光スポットが点在します。また、カツオのタタキづくりや、天日塩づくりなど思い出に残る体験観光にも人気が集まっています。皆さん、ぜひ黒潮町を訪れ、のんびりと自然の中で楽しんでみてくださいね。



カツオのぼり



入野海岸



大方あかつき館



らっきょうの花



砂浜美術館 Tシャツアート展



ホエールウォッチング

Access

黒潮町(佐賀)までのアクセス

- 岡山 [鉄道]岡山駅から高知駅経由で土佐佐賀駅まで約4時間10分
[車]高速道路で岡山I.C.から中土佐I.C.まで約2時間30分、中土佐I.C.から国道56号で約45分
- 香川 [鉄道]高松駅から高知駅経由で土佐佐賀駅まで約3時間55分
[車]高速道路で高松中央I.C.から中土佐I.C.まで約2時間、中土佐I.C.から国道56号で約45分
- 愛媛 [鉄道]松山駅から宇和島駅経由で土佐佐賀駅まで約5時間25分
[車]高速道路で松山I.C.から中土佐I.C.まで約2時間20分、中土佐I.C.から国道56号で約45分
- 徳島 [鉄道]徳島駅から高知駅経由で土佐佐賀駅まで約4時間10分
[車]高速道路で徳島I.C.から中土佐I.C.まで約2時間40分、中土佐I.C.から国道56号で約45分
- 高知市 [鉄道]高知駅から土佐佐賀駅まで約1時間25分
[車]高速道路で高知I.C.から中土佐I.C.まで約40分、中土佐I.C.から国道56号で約45分



黒潮町

〒789-1992 高知県幡多郡黒潮町入野2019-1
TEL 0880-43-2111(代) FAX 0880-43-2788
<http://www.town.kuroshio.lg.jp/>

佐賀支所

〒789-1795 高知県幡多郡黒潮町佐賀1092-1
TEL 0880-55-3111(代)

KUROSHIO TOWN