



道の駅しかべ間歇泉公園

間歇泉や天然温泉の足湯に加え、特産品の「鹿部たらこ」など水産加工品を多く取りそろえた物産館、温泉を利用した「蒸し釜料理」や、鹿部漁協女性部による「浜のかあさん食堂」が人気です。



図 3/20～11/30 ▶ 月曜～木曜9:00～17:00
12/1～ 3/19 ▶ 月曜～木曜10:00～15:00
金曜～日曜・祝日 10:00～17:00

※最新情報はQRコード先をご確認ください

図 1/1～3/19 毎週水曜

図 Tel 01372-7-5655



▼体験観光プログラムのお問い合わせ・お申し込み

鹿部温泉観光協会

鹿部町字鹿部22-1

TEL : 01372-7-3500

FAX : 01372-7-7830

Mail : info@shikabe-kanketsusen.jp



本ガイドブックの情報は2025年2月時点のものです。

※掲載内容が変更になる場合がありますので、ご利用の際には公式ホームページなどでご確認のうえお出かけください。

※悪天候やガイド不在、漁期の変動など、やむを得ず中止になる場合がございますのでご了承ください。

※本紙掲載の写真は全てイメージです。

(公社)北海道観光機構「令和6年度伴走支援型観光地域力強化推進事業」

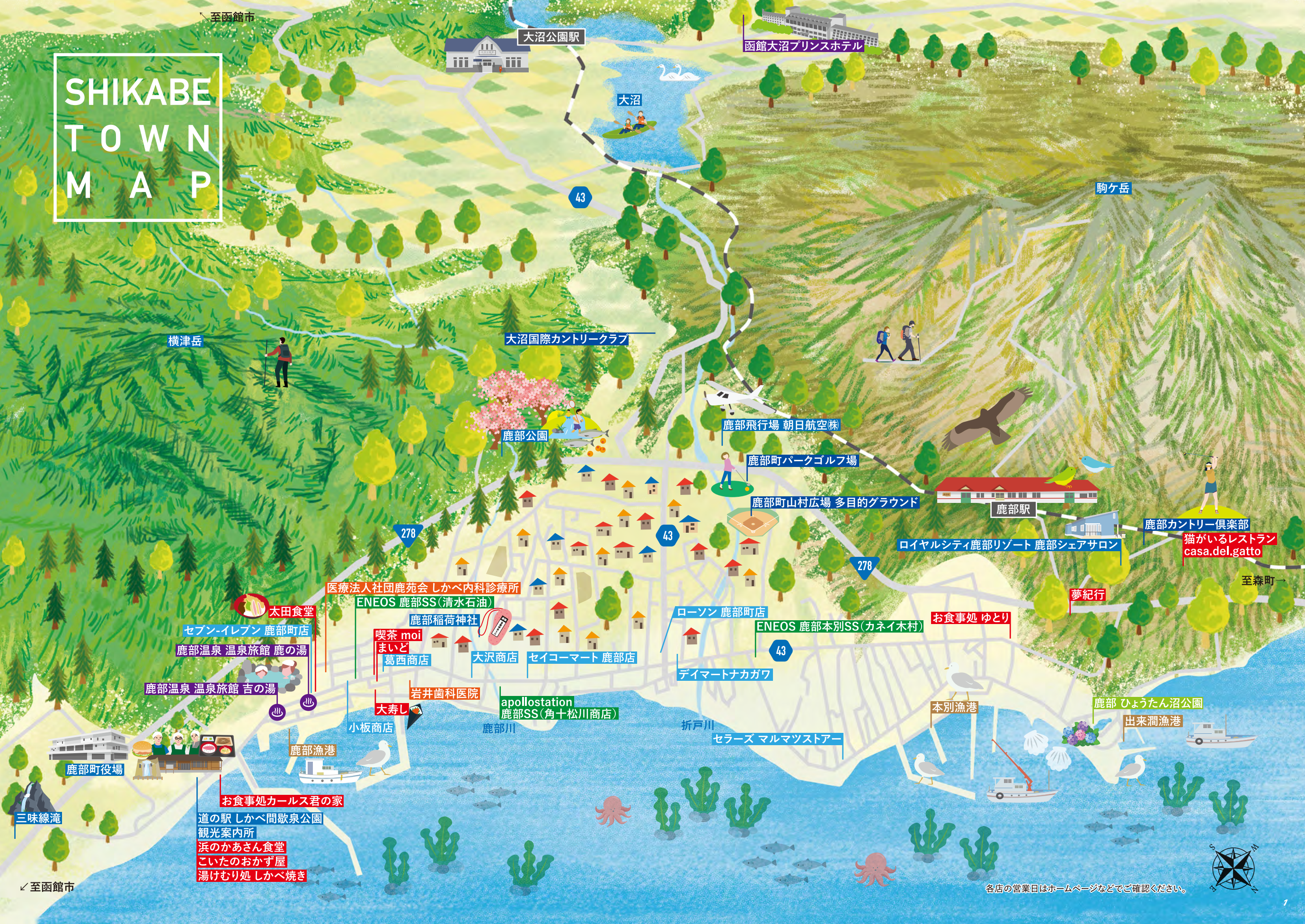


SHIKABE HOKKAIDO

体験観光プログラム

<https://shikabe.jp/>

SHIKABE TOWN MAP



至函館市

お食事処カールス君の家
道の駅しかべ間歇泉公園
観光案内所
浜のかあさん食堂
こいたのおかず屋
湯けむり処しかべ焼き

各店の営業日はホームページなどでご確認ください。



Hokkaido Shikabe town

鹿部町とは

北海道鹿部町は、内浦湾に広がる

海と雄大な森に包まれた自然の宝庫。

駒ヶ岳や横津岳を背に、豊かな森林から生成される

清らかな水が、良い漁場を育み、

新鮮な海の恵みが私たちに届きます。

また、大地から湧き出る癒しの温泉も魅力の一つ。

四季折々の美しい風景と、地元の人々が

大切に守り続けてきた暮らしが息づくこの町で、

鹿部町ならではの貴重な体験プログラムが楽しめます。

〔鹿部(しかべ)町の由来〕

アイヌ語「シケルベ」が町名の由来。「シケルベ」とは「キハダ(一名シコロ)のある所」の意で、イナウ(神祀の木幣)・薬用・染料他に使う貴重な木であるキハダが多い事からそう呼ばれ、後に転訛して「鹿部」となりました。
※諸説の中の一例です。

鹿部町の起りは昆布から

元和元年(1615年)、司馬宇兵衛が昆布採取のため南部下北から移住し、これが町の始まりとされています。その後、豊かな漁場と温暖な気候に惹かれ、漁業を営む人々が増加。駒ヶ岳の麓には温泉も多く、町内には30箇所以上の泉源が存在します。大正13年には、温泉採掘中に珍しい「間歇泉(かんけつせん)」が偶然発見され、注目を集めました。



豊かな漁業と昆布が支える町の魅力

町の基幹産業は漁業で、季節によりタコ、カレイ、ホッケなどが水揚げされ、昆布やサクラマス、ナマコの漁も盛んです。冬はスケトウダラ漁が主産業となり、年間約3,000トンの水揚げ量があります。春にはホタテ漁で賑わいます。特に、鹿部産の白口浜真昆布は、町の一次・二次産業を支える重要な資源であり、現在も新商品開発が進められている、地域経済における中心的な生産物です。

Program Index

01 漁師の森づくり体験学習	…5	09 鹿部漁港案内	…11
02 昆布漁業体験	…7	10 世界でたったひとつの海ごみアート	…12
03 昆布の森の仲間を知ろう	…8	11 温泉まんじゅうづくり体験	…12
04 昆布クルーズ	…8	12 駒ヶ岳山麓リゾート森あるき	…12
05 昆布料理体験	…9	13 手ぶら漁港釣り体験	…13
06 昆布アート体験	…9	14 船釣り体験	…13
07 浜のかあさん地元料理体験	…10	15 棒鱈たたき体験	…13
08 暮らしに役立つローブワーク体験	…11	16 鮭の遡上見学	…13



鹿部温泉観光協会は観光事業によって持続可能性のある社会を目指しています。

昆布が育つ海、内浦湾口の良い環境

鹿部町の目の前に広がる太平洋は、千島寒流と津軽暖流が交わる湾(内浦湾)の入口であり、山々からは河川を通じて栄養たっぷりのお水が流入することによって、豊かな海が作られています。この地域は、遥か遠く約9000年前の縄文時代から好漁場として利用されていたと考えられており、今もなお、様々な魚介類が水揚げされる地域となっています。

▼旬カレンダー

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
スケトウダラ												
昆布												
タコ												
鮭												
ホッケ												
ツブ												
エビ												
ホタテ												



SHIKABE GREENING PROJECT

How Does the Forest Protect Ocean Waters?

海を守る 森づくり とは？

北海道鹿部町には魚介類や昆布が豊富に獲れる豊かな海があります。この町で元漁師の和田泰治さんは「豊かな海を守る森づくり」に取り組んでいます。和田さんは森林の豊かさが昆布などの海の幸を育むことを経験から深く理解し、鹿部町の漁業が未来へ続くよう、森林保全活動に情熱を注いでいます。この地道な取り組みは、漁業の持続可能性と町の自然環境を守る重要な役割を担っています。和田さんの活動は地域の子どもたちにも受け継がれ、山と海のつながりを学ぶ貴重な環境教育の場となっています。



元漁師 和田 泰治さん

長年漁師として海と向き合ってきた和田さんは、退職後も漁協の役員や北海道立漁業研修所の技能員、実習生を指導する船長を務めました。その後、和田さんは先祖から受け継いだ山の手入れに力を注いでいます。「昆布を育てるには森を育てなければならない」という重要な気づきから、積極的に森づくり活動に取り組んでいます。

森林の力で守る海と環境 —和田さんの自然への取り組み

和田さんは子どもたちに、「木は下の枝を切ると太く育ち、風が通りやすくなって倒れにくくなる」という先祖から受け継いだ自然の知恵を伝えています。北海道駒ケ岳の麓にある鹿部町は、軽石を含む火山性の土壌が特徴です。この土地で健全な森を育てるには、木の根をしっかりと張らせ、保水力を高めることが重要です。

森林は雨水を吸収し、土壌や植物がフィルターとなって水を浄化し、海へ流れる水質を守ります。和田さんが推進する「海を守る森づくり」の活動は、山と海のつながりを重視することで、漁場環境を保全し、持続可能な漁業の実現に貢献しています。



未来のための取り組み —自然との共生

体験プログラムでは、和田さんの幼少期の思い出や先祖から伝わってきた知恵を知ることで、自然と共に生きる大切さを学ぶことができます。

例えば、和田さんが70歳になったとき、ふと思い出した「船の底には腐りにくい落葉樹、外側には乾きやすい杉、エンジンを載せる台には衝撃に強い栗、船の骨組みには曲がった形の檣の木を使うと良い」という祖父の言葉など、自然を生活の中に取り入れることの大切さや、木の特性を理解して適材適所で活用する先人の知恵が、持続可能な未来を創るヒントとなっています。こうした伝統的な知識は、現代の環境問題解決にも役立つ貴重な財産です。

// 4月～11月頃まで //

01

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 漁師の森づくり体験学習

なぜ森は海を育てるかのお勉強をしながら、昆布を育てる森づくりのお手伝い。

学び①

森と海の繋がりを学ぶ

豊かな漁場を作るために、森はどのような役割を担っているのか関係性を学びます。

学び②

豊かな森を五感で感じる

手入れされた森は歩くとフカフカ、木々の織りなす香りや野鳥の鳴き声に豊かな森を全身で感じながら作業します。

期間限定 | 4月～11月

植樹体験

和田さんの森では植樹活動を行い、森の生態系を回復させております。これにより土壌の流出を防ぎ、海へと流れ込む栄養素のバランスを保っております。



ブルーカーボンとは？

昆布を主とする海藻類が繁茂することで、私たちが暮らしの中で出してしまった二酸化炭素を海底に溜め込んでくれることをブルーカーボンと呼びます。



料金	3,000円/1人	所要時間	約40分
定員	30名	予約	3日前まで
対象年齢	小学校低学年以上		



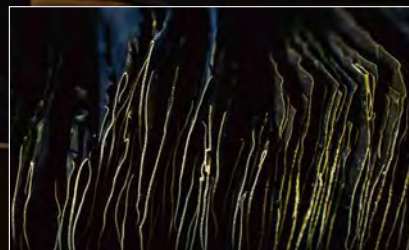
白口浜真昆布漁とは？

北海道鹿部町は「白口浜真昆布」の産地として知られ、天然昆布漁と養殖昆布漁の両方が営まれています。代々漁業を受け継ぐ家で育った飯田英和さんをはじめ、地元漁業者たちは伝統的な漁法を守りながら、天候や潮流を見極めて最適なタイミングで昆布を収穫しています。厳しい自然環境の中で育まれる白口浜真昆布は、身が厚く甘みのある澄んだ出汁が特徴で、全国的に高い評価を得ています。鹿部の漁業者たちの日々の努力と技術が、この特別な昆布の品質を支えています。



昆布漁師 飯田 英和さん

代々漁業を営む家で育ち、三度の飯より海を愛する生活を送っています。常に前浜の海と共に暮らし、嵐の日には船を出し、時に自然災害の猛威に見舞われることもあります。手間と情熱をかけるほどに、応えてくれる漁業に誇りを持って生きています。



▲白口浜真昆布の断面

海と陸 循環する環境について

道南地区は、活火山北海道駒ヶ岳の度重なる噴火で流出した流紋岩や花崗岩が多い海域のため、昆布の栄養となるケイ素を多く含んでおり、上質な昆布が育っています。



写真／養殖昆布

昆布からとれる栄養

フコイダン	免疫物質を調整し、炎症を起こすタンパク質の働きを抑える。
グルタミン酸	旨み成分の素。
ミネラル	過剰になったナトリウムを対外へ排出するカリウムが豊富
フコキサンチン	脂肪燃焼を促すほか、抗酸化作用や抗炎症作用がある
アルギン酸	便秘の改善を促すほか、脂質や糖質の吸収、中性脂肪や血糖の上昇を抑える。
ラミナリン	腸内環境を改善。



和食の基本、日本の「出汁文化」は
UNESCO無形遺産に登録されています

// 通年 //

※収穫期を除く

02

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー

昆布漁業体験

漁師が自ら加工・整形する白口浜真昆布を見学し、全てを無駄なく使う日本人ならではの丁寧な仕事や生産者の想いを学びます。特別な昆布の加工現場で、高品質を保つ工夫に触れ、漁師さんに直接質問して理解を深める貴重な体験ができます。

学び①

自然と人のつながり、 環境への配慮

漁師さんが昆布を加工する過程を学ぶことで、自然環境と人々のつながりを理解します。昆布を無駄なく使う工夫を通じて、持続可能な生活や環境への配慮の重要性を実感できます。

学び②

伝統技術と 職人技の尊重

漁師さんの丁寧な昆布加工を通じて、物事へのこだわりや努力の重要性、自分の仕事に誇りを持つ大切さを学ぶことができます。職人技の価値を実感できます。

期間限定 | 6月～8月上旬

夏の風物詩 昆布干し体験

水揚げされたばかりの大きな昆布を、一本一本丁寧に乾燥させる作業のお手伝いをします。昆布のお土産付きです。



写真／天然昆布

鹿部町での漁 天然昆布漁と養殖昆布漁

天然昆布漁

昆布が大きく成長する7月～9月が最盛期。「箱メガネ」で水中を覗き「マッカ」という道具を水中へ。二股に分かれた先をねじって昆布に絡ませひねりながら船上へ上げます。

[天然昆布の特徴]

- 幅が広く肉厚で甘みのある出汁が取れる。何より旨味が強い。
- 出汁昆布として利用されるほか、佃煮などにも使われる。
- 養殖昆布に比べると高価

養殖昆布漁

種苗を付着させたロープから海底に向かって成長します。岩に擦られることもなく、昆布同士の間隔も人の手で調整させるので天然の昆布より葉が大きく育ちます。

[養殖昆布の特徴]

- 天然物に負けにくいほどの美味しい出汁が取れる。
- 生産量が安定している。
- 成長を促進させるために間引いた昆布は「やわらか昆布」などとして、おでんや昆布巻きの料理法が生まれる。
- 天然物に比べるとリーズナブル。



料金	3,000円/1人	所要時間	約40分
定員	30名	予約	3日前まで
対象年齢	小学生以上		



// 通年 //

※収穫期を除く

03

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布の森の仲間を知ろう

昆布などの海藻類が繁茂する場所を海中林と呼びます。その海中林は水深50m以内の沿岸域と呼ばれる海域にあり、海洋生物の7割はその海域に生息していると言われています。このプログラムでは海中林にどんな生き物がいるのか、事前に設置したカゴを漁師さんと一緒に引き上げて観察をします。

学び①

海中林の役割

海中林は多くの海洋生物の住処です。海藻が繁茂する場所は、魚や甲殻類にとって重要な環境であることを学び、自然界のつながりを理解します。

学び②

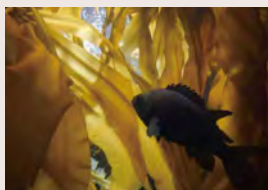
生物の多様性

実際にカゴを引き上げて観察することで、海の中に住む様々な生物を間近で見ることができ、生物の多様性について学べます。

学び③

漁師との学び

漁師さんと一緒に作業することで、地域の海洋資源を守るための知識や技術を学び、伝統的な漁業について理解を深めます。



料金 | 3,000円/1人

所要時間 | 40分

定員 | 2〜40名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上

// 5月〜10月頃 //

※収穫期を除く

04

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布クルーズ

昆布漁船に乗り、漁師さんと一緒に漁場へ向かい、海上の養殖施設や作業風景を見学します。また7月から9月の最盛期には箱メガネを使って、海底からスクスクと育つ天然の昆布を覗き、天然昆布と養殖昆布の特徴や漁法の違いを学ぶとともに、漁師さんとの交流を通じて理解を深めます。昆布のお土産もついて、実際の漁業の魅力を体感できる貴重な体験です。

学び①

自然環境と資源への理解

漁場で天然昆布と養殖昆布の成長過程や特徴を観察し、海の資源利用方法を学びます。自然環境の重要性や持続可能な資源管理への理解が深まります。

学び②

漁業の技術と伝統の学び

漁師さんの作業を見学し、漁法の違いや昆布の収穫方法を学びます。伝統的な漁業技術や歴史を知ること、地域の文化や技術への理解が深まります。

学び③

探究心を養う

箱メガネで水中の昆布を観察し、生物の成長や自然界での相互作用を学びます。これにより、環境への理解を育むことができます。



料金 | 6,500円/1人

所要時間 | 約50分

定員 | 2〜20名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上

// 通年 //

※収穫期を除く

05

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布料理体験

世界文化遺産にも選定されている「和食」。ここでは漁協女性部の皆さんを先生に迎え、レストランやホテルでは食べられない前浜で採れた「昆布」を活用した漁師町のお料理と一緒に作って楽しめます。



学び①

日本の伝統的な食文化の理解

昆布を使った料理を通じて、日本の漁師町の食文化や伝統的な調理法を学び、和食の大切さを理解することができます。

学び②

食材と自然環境への感謝

地元の漁師の奥さんたちと一緒に調理することで、地域の食材を大切にし、自然環境から得られる恵みを感謝しながら学べます。



料金 | 4,000円/1人

所要時間 | 90分

定員 | 3〜40名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上

// 通年 //

※収穫期を除く

06

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布アート体験

前浜で採れる「白口浜真昆布」を使ってブーケづくりを体験します。白口浜真昆布は名前の通り、乾燥すると断面が白くなるのが特徴で、断面の白色と表面の黒色のコントラストでお花を作ります。

学び①

昆布の特徴と加工方法

白口浜真昆布の断面が白くなる特徴を学び、その加工過程について理解します。昆布がどのようにして美しい色合いを持つのかを知ることができます。

学び②

自然素材の美しさ

昆布を使ったブーケ作りを通じて、自然素材を美しく活用する方法を学び、自然の持つ美しさを感じることができます。

学び③

創造力と手作業の楽しさ

昆布を使ってオリジナルのブーケを作ること、創造力を養い、手作業の楽しさを体験します。自分の手で作品を作ることの喜びを感じます。



料金 | 2,500円/1人

所要時間 | 60分

定員 | 2〜20名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上

浜のかあさん地元料理体験



鹿部町で水揚げされる新鮮な海の幸を使って、都市部では食べることのできない、漁師町ならではの郷土料理づくりを体験します。鹿部漁協女性部(浜のかあさん)指導のもと、お魚を捌き貝の殻を剥き豪華なランチを作って、その場で一緒にいただきます。新鮮な海の幸や浜のかあさんとの交流を楽しめるプログラムです。

学び①

漁師町の食文化やお魚の捌き方

常にお魚が暮らしの中にある鹿部町。一匹のお魚からとれる身・内臓・骨など無駄にすることなく使います。地域の知恵や文化をいただきます。

学び②

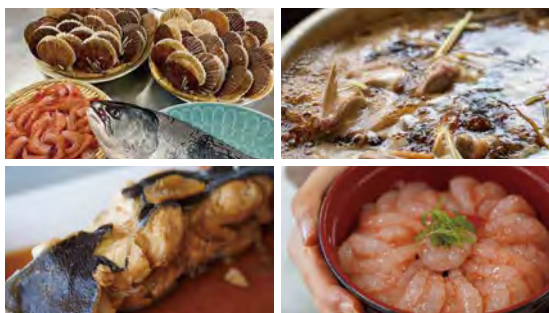
地方における資源の豊かさ

献立はその日の水揚げと担当するおかあさんの得意料理によって変わります。旬を迎えた素材を地元民自慢の味で味わえることで、資源の豊かさを感じていただけることでしょう。

学び③

人々との交流

いつも笑い声が絶えないこちらのプログラム。温かく陽気なおかあさんは楽しく学びを提供してくれます。せっかくの機会なのでどんなことでも質問・相談してみましょう。



体験できる料理の一例

春(4～6月)	夏(7～8月)
・甘えび丼 ・カレイの煮つけ ・ホタテ稚貝の味噌汁	・タコまんま(炊込ご飯) ・とろろ昆布の味噌汁 ・タコの天ぷら
秋(9～11月)	冬(12～3月)
・ホッケの塩焼 ・カジカの味噌汁 ・鮭のちゃんちゃん焼	・スケソ三平汁 ・ごっこ汁 ・ホタテのバター焼

「浜のかあさん」たちは豊富なレパートリーを持っているので、この他にもその時に獲れる魚介類に合わせていろいろなメニューを作ることができます。



浜のかあさん
(鹿部漁業協同組合女性部のおかあさん)
「道の駅しかべ間歇公園」内には、鹿部町の漁協女性部の方が腕をふるう人気の食堂「浜のかあさん食堂」があり、新鮮な浜の家庭料理を楽しめます。

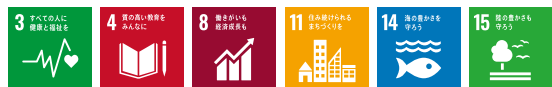
料金 | 4,000円/1人

所要時間 | 約90分

定員 | 3～40名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上



暮らしに役立つ ロープワーク体験

ロープの結び方や扱い方の総称を「ロープワーク」といいます。

講師の和田さんが漁師になったおよそ60年前は、今のように道具も潤沢にある訳ではなく、船上で瞬時にロープ一本を様々な道具に代用して作業をして来ました。ここでは現代社会に通じるロープワークを学びます。

学び

ロープワークの基本を学び、安全な技術を習得しよう

高所作業の安全を確保するときや、水害時、救助を待つ間に流されないようにするなど、自分の身体を固定するような、「いざという時」の知識を習得できます。

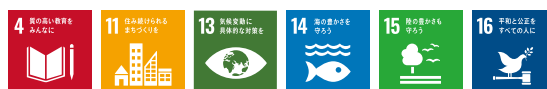
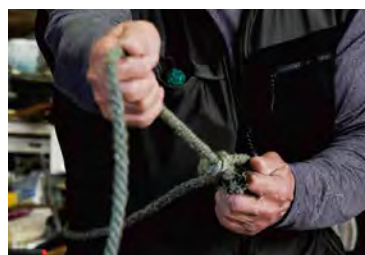
料金 | 3,000円/1人

定員 | 2～40名

対象年齢 | 小学生以上

所要時間 | 40分

予約 | 3日前まで



鹿部漁港案内

スケトウダラ、ホタテ、エビ、タコ、コンブなど様々な魚介が水揚げされる鹿部漁港。町が面している噴火湾湾口の特徴や北海道駒ヶ岳との関係性、様々な漁法などガイドの解説付きで見学します。

○ホタテ水揚げ	3月～4月
○エビかご漁水揚げ	3月～9月
○タコ箱漁水揚げ	3月～9月
○スケトウダラ漁水揚げ	10月～2月

学び①

漁業の仕事と豊かな水産資源

多様な漁船が並ぶ鹿部漁港。漁船が多いということは魚種が豊富だということ。それぞれの漁船による漁法を学びながら、水揚げされたばかりのお魚を見学します。

料金 | 1,000円/1人

定員 | 2～40名

対象年齢 | 小学生以上

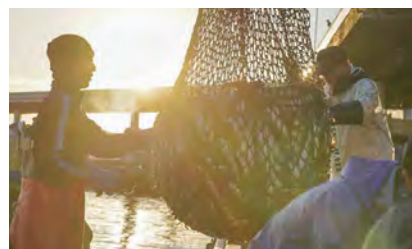
学び②

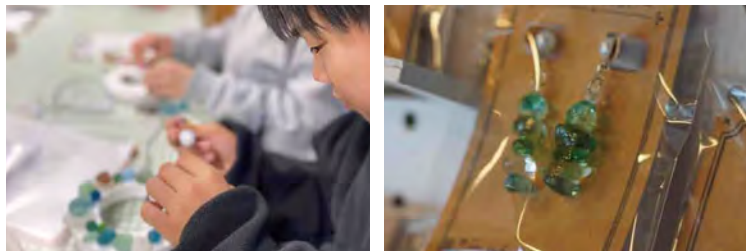
優れた自然環境

なぜ鹿部町は漁業が発展したのか、その理由にここならではの優れた自然環境が挙げられます。火山と海の関係や、海水の特徴などを紹介します。

所要時間 | 30分

予約 | 当日参加可能





// 通年 //

10

世界でたったひとつの海ごみアート

島国である日本で暮らす私たちにとって避けて通れないのが海洋ゴミ問題。しっかりと現状を学んだ上で、清掃活動を通して地域貢献をします。拾ったゴミは世界にひとつしかないアート作品という形で再利用、思い出にお持ち帰りいただけます。

学び①

海洋ゴミ問題の理解と責任感

海洋ゴミが環境や生物に与える影響を学び、私たちが日々生活する中でどんな役割を果たせるかを考えます。自分たちの行動が環境にどんな影響を与えるのか理解します。

学び②

リサイクルとアートの融合

拾ったゴミをアート作品に再利用することで、無駄を減らし、創造的な方法でゴミを価値あるものに変える楽しさと大切さを学べます。リサイクルの重要性も実感します。

料金	3,000円/1人
定員	2～40名
対象年齢	小学生以上
所要時間	120分
予約	3日前まで

// 5月～11月 //

13

手ぶら漁港釣り体験

手ぶらで鹿部町に来ていただき、漁港で釣りをして、釣った魚は天ぷらにしてお召し上がりいただけます。主に「チカ」という体長10～15cm程度の魚が釣れます。一切道具もいりませんので、初心者の方にも気軽に楽しんでいただけます。



学び

海の命と食を学ぶ

釣りを通じて、海の生き物や自然の仕組みを学び、魚を大切に扱う心や食の大切さを理解することができます。

料金	3,000円/1人	所要時間	20分
定員	2～40名	予約	3日前
対象年齢	小学生以上		



// 5月～11月 //

14

船釣り体験

周辺の海を知り尽くしたガイドの案内で、船釣りを体験します。噴火湾の入り口に位置する鹿部町の沖合は栄養豊富で、さまざまな種類の魚が集まります。ホッケやアブラコ、黒ソイ、カレイなどが釣れます。



学び

海の生態系を学ぶ

船釣りを通じて、海の生態系や魚の種類について学び、自然環境への理解を深めることができます。

料金	10,000円/1人	所要時間	180分
定員	2～20名	予約	3日前
対象年齢	小学生以上		



// 通年 //

11

温泉まんじゅうづくり体験

確認されているだけで30箇所、至る所から温泉が出ている鹿部町。およそ100℃の天然温泉を引いた温泉蒸し処では10分程度食材を蒸すだけでおいしいグルメが楽しめます。一度に沢山のおまんじゅうやたまごを蒸すこともできるので団体での利用も可能。地球環境にも優しく、温泉の町ならではのグルメです。



学び

自然エネルギーの活用と環境への配慮

温泉の熱を利用して食材を蒸す方法を学ぶことで、自然のエネルギーを無駄なく活用する大切さを理解できます。また、地球環境に優しいエコなグルメ方法についても学ぶことができます。

料金	140円/1人	所要時間	20分
定員	1～40名	予約	不要
対象年齢	小学生以上		



// 通年 //

12

駒ヶ岳山麓リゾート森あるき

北海道・鹿部リゾートの森で、ガーデニングや野鳥、植物をテーマにしたガイド付き散策を楽しめます。春の散策のゴールは「自然食&喫茶 夢紀行」。自家焙煎のコーヒーで、ゆったりとした北海道の時間を堪能できます。冬季はシベリア大陸から飛来する野鳥を観察します。



学び

自然を学び、環境を大切にすることを育てよう

自然の中でガーデニングや野鳥、植物を観察しながら、北海道の自然環境と生態系について学び、地元の自然資源を大切にすることを学ぶことができます。

料金	3,000円/1人	所要時間	120分
定員	2～40名	予約	3日前まで
対象年齢	小学生以上		



// 通年 //

15

棒鱈たたき体験

真冬に旬を迎えるスケトウダラを、寒風にさらして干し上げる「棒鱈」。長い冬場の貴重なたんぱく源として、また子どもたちのおやつとして、今も尚、町の人々に愛される味。金槌で豪快に叩いて身をほぐしお好みでマヨネーズや一味をつけていただきます。

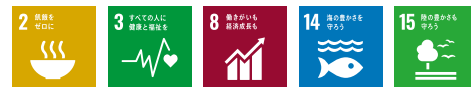


学び

北海道に伝わる郷土料理を学ぶ

北海道に伝わる保存食を体験し、伝統的な加工方法や地元の食文化、食材を無駄なく活用する大切さを学べます。

料金	500円/1人	所要時間	20分
定員	1～40名	予約	事前問い合わせの上、当日参加可能
対象年齢	小学生以上		



// 10月～12月 //

16

鮭の遡上見学

鮭が産卵のため川へ遡上する様子をガイドの案内で見学し、自然豊かな海とその食物連鎖を学びます。鮭は海と陸を繋ぐ重要な存在で、遡上することで陸上の動物たちにも豊かな栄養を与え、生態系のバランスを支えています。



学び

鮭と生態系のつながりを学ぶ

鮭の遡上を通じて、海と陸をつなぐ生態系の重要性を学び、食物連鎖が自然環境に与える影響を理解することができます。

料金	1,000円/1人	所要時間	30分
定員	2～40名	予約	事前問い合わせの上、当日参加可能
対象年齢	小学生以上		

