

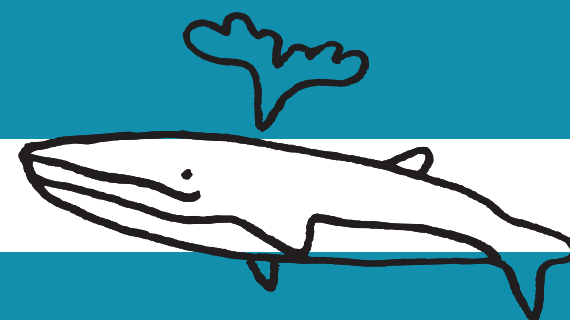
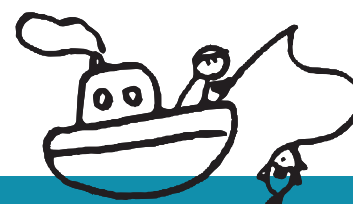
KUROSHIO-CHO

Guide book

黒潮町ガイドブック

海と、人が、つながる町。

お互いを大切にしながら、自然とともに生きるまち
黒潮町。心地よい風に吹かれながら、のんびりと
砂浜で海を眺めたり、おいしい食べもので笑顔に
なったり…。自由な発想を楽しむまちで、ココロと
カラダに栄養補給しませんか？



(一社) 黒潮町観光ネットワーク
高知県幡多郡黒潮町浮鞭3573-5 TEL 0880-43-0881
Email info@kuroshio-kanko.net

Contents

04 海とアート

想像力から始まる「砂浜美術館」

08 自然の恵

黒潮町を代表する海からの贈り物、天日塩とカツオ

12 地元で生まれた「さしすせそ」

料理に使う基本の調味料、全部作ってます！

13 おみやげ

旅の思い出に買って帰りたい、おみやげ10選

14 おいしいグルメ

あれもこれも食べたい、町の人気グルメ

16 黒潮町でやってみよう！

ワクワクが止まらない、あなたの「初めて」に出会える場所

18 黒潮町でお泊まり

お泊まりするなら、どこにする？ タイプ別宿のススメ

19 イベント

黒潮町で開催される注目のイベント

20 自然とともに生きる

「今まで」と「これから」をつなげる、町の想いと考え方

22 MAP

Message

一人ひとりが思い描く「こうだったらいいなあ」の
もうそう
空想をカタチにする町、黒潮町。

広い空と青い海、そして、どこまでも続く美しい砂浜。

どこにいても、海との関わりが深く
海との距離がとても近いまち。

そんな海とともに人々が暮らすまちにある
おいしい、たのしい、こちいいをお届けします。

自然の魅力溢れる黒潮町で
あなただけの過ごし方を見つけてください。

※空想とは「大きな空想はひとりの妄想から」という
もうそう
黒潮町の思いから生まれた造語です。

海とアート

私たちの町には美術館がありません。

美しい砂浜が美術館です。

沖を泳ぐクジラ、卵を産みにくるウミガメ、

砂浜をはだして走り、貝殻を探すこどもたち。

流れ着く漂流物も、波と風がつくる

砂浜の模様も「作品」です。

ものの見方を変えることで、新しい創造力がわいてくる。

時代を少し動かせるのは、一人ひとりの小さな感性の集まり。

自由な発想を大切に。自然豊かな風景をアートに。

365日、24時間、時の流れるままに展示される作品を
波の音をBGMに楽しみましょう。





Tシャツアート展

約1000枚のTシャツが
ひらひらします

毎年5月に開催している
期間限定のアート展。Tシャ
ツをキャンバスに見立て描か
れた作品が砂浜に並び、人気
イベントのひとつです。全国か
ら集まった個性溢れる作品
が、青空の下、広い砂浜に展
示されます。朝・昼・夕の空の
色や、潮の満ち引きで変化す
る風景も魅力。Tシャツア
ート展には誰でも応募できる
ので、写真やイラストを描い
て自分の作品を“ひらひら”
させよう！

シーサイドギャラリー・夏

砂浜で
花火を見上げる日

海面ギリギリに上がるもの
から夜空に大きく打ち上がる
ものまで、いろいろな種類の
花火を砂浜からゆっくり見る
ことができる花火大会を8
月15日に開催。シートを敷い
て寝転びながら見るもよし、
おいしいものを食べながら見
るもよし、楽しみ方は自由自
在。当日は、午前中にキス釣り
大会、夕方からは砂浜ヨガや
盆踊り大会、また砂浜ステー
ジでのショーなどイベントも
盛りだくさん。出店もあるの
でお祭り気分楽しんで。



潮風のキルト展

入野松原で出会う
美しいキルトの世界

毎年、らっきょうの花が咲
きはじめる11月に開催して
いるパッチワークキルトの作
品展。ひと針、ひと針、想いを
込めて縫われた作品が、美し
い松原で木漏れ日を浴びな
がら潮風に揺れます。創造性
の高さが魅力のキルトは、布
や色の組み合わせが無量大。
自由なアイデアとセンスから
うまれた作品の鑑賞は芸術
の秋にピッタリ。イベント当
日は筆の演奏や野点、青空
マーケットなども開催。

漂流物展

砂浜に流れ着く
ゴミも作品です

今まで流れ着いたものは
ゴミとして見ることでし
てきた、そんな考えを
“作品”という見方に変える
ことで生まれた「漂流物展」。
これは一体なに？どこから
流れてきたの？浜辺には口
マン溢れるものから環境問題
を考えさせられるものまで、
私たちの想像を超えるもの
が流れ着きます。いつどこか
ら届くかわからない「海か
らのおくりもの」をぜひ目に
来てください。



イスに座って海を見る日

11月3日は、お気に入りのイスを持って砂浜美術館に出かけよう！
一日限定の「すなはまカフェ」もOPEN

たまにはゆっくり、
海を眺めよう。

使い慣れた家のイス、昔からあ
る思い出のイス、キャンプのイス
など、あなたのお気に入りのイス
を持って砂浜美術館へ出かけま
せんか？開催当日は入り口で受
付をした後、スタッフがイスの写
真を撮影。（アーカイブとして
WEBなどに掲載。希望されない
場合はなしでもOK）

その後、砂浜のお好きな場所で
それぞれ自由に楽しめます。心地
良い波の音を聴きながら、何もし
ない贅沢な時間。ひとり、静かに読
書をする時間。おいしいコーヒー
を飲みながら、ゆっくりと海を眺
める時間。何気ない日を特別に。
みんなで、自由に、美しい砂浜と
海を楽しもう。



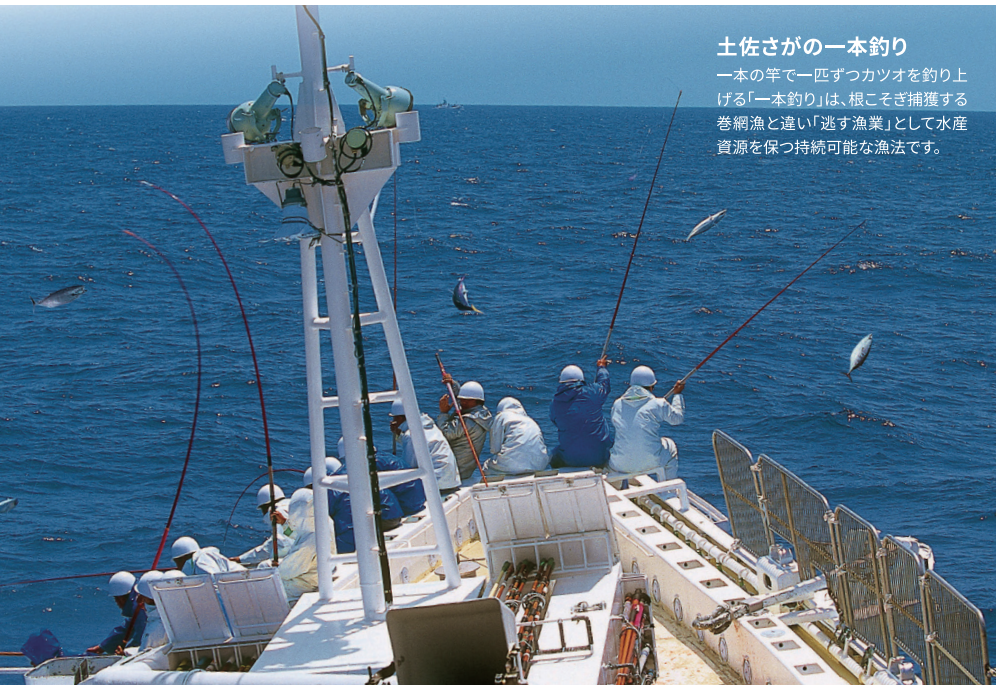
お問い合わせ

NPO砂浜美術館

〒789-1911 黒潮町浮鞆3573-5 TEL:0880-43-4915

自然の恵

海、空、風、太陽の光から生まれる
自然がくれたおいしい素材。
黒潮町の風土を活かしながら、
この場所ならではの製法と生産者の工夫で
素材の魅力を最大限に引き出す。
自然×人＝おいしい幸せ
そんな方程式を思い描きながら
自然と人をつなぐおいしさを届けるために、
黒潮町では日々の暮らしのなかに
笑顔が生まれるものづくりを続けています。



土佐さかの一本釣り
一本の竿で一匹ずつカツオを釣り上げる「一本釣り」は、根こそぎ捕獲する巻網漁と違い「逃す漁業」として水産資源を保つ持続可能な漁法です。



釣ったその日に水揚げされたカツオ(日戻りカツオ)は新鮮そのもの！県内外問わず、佐賀のカツオは人気です。

薫焼き体験



ばちばち

ばちばち

カツオ bonito



400年以上の歴史を誇る 伝統漁法「カツオの一本釣り」で 釣り上げた土佐さかの日戻りカツオ



春の「初鯨」はプリプリした食感でさっぱり、秋の「戻り鯨」は脂が乗ってモチリとした食感と濃厚さが楽しめます。

カツオをまるごと1本さばき、薫で焼き上げる

元漁師によるわかりやすい解説のもと、カツオをさばき、薫で焼き上げ、血鉢に盛り付けるまでを体験。自分の手で天日塩をふりかけ、たたいて仕上げるカツオのタタキを豪快に召し上がれ！

カツオふれあいセンター黒潮一番館

黒潮町佐賀374-9 TEL:0880-55-3680

営業時間／11:00～15:00 実施期間／3月～11月 定休日／火曜日

道の駅なぶら土佐佐賀

〒789-1721

黒潮町佐賀1350

TEL:0880-55-3325

営業時間／8:00～18:00

フードコート 9:00～15:00

(土日祝は18:00まで)

日本一の漁獲高を誇る船団を有する「佐賀」海の中を時速30キロで回遊するカツオを一本一本竿で釣り上げる「土佐の一本釣り漁法」。古くから受け継がれるこの一本釣りで、カツオの漁獲高日本一を誇る船団がいるまちとしても知られています。その日釣ったばかりのカツオを「日戻りカツオ」と呼び、モチモチとした食感がたまらない鮮度抜群のカツオが味わえます。定番のタタキだけでなく、ご飯の上にタタキをのせてアツアツのお湯をかけて食べる「湯かけ」など、漁師町ならではの食べ方もあります。日々の暮らしに歴史を感じるまちで、昔ながらの風景とおいしいカツオに出会ってください。

天日塩 sun-dried salt

太陽の力強さと風のやさしさ、 そして塩守り人の想いが込もった 海からの恵み「天日塩」

●天日塩生産者

天日塩 いごてつ 黒潮町佐賀上灘山3213-5
TEL:0880-55-2828

土佐のあまみ屋 黒潮町佐賀34
TEL:0880-55-3402

ソルティープ 黒潮町佐賀48
TEL:0880-55-3226

ソルトビー 黒潮町熊野浦90-4
TEL:0880-55-2040

海工房 黒潮町浮鞭3369-13
※直売はしていません

月海製塩 黒潮町浮鞭宇崎浜3569
※直売はしていません



生産者によって少しずつ味がちがうので、利き塩を楽しむのもオススメ。

道の駅ビオスおおがた

〒789-1911

黒潮町浮鞭953-1

TEL:0880-43-3113

営業時間／7:00～18:00

自然の力と人の手で
ゆっくりと作り上げる
水分と同じくらい、私たちの体に必要な「塩」。いろいろな製塩方法がある中、黒潮町では自然の力を活かして「天日塩」を作っています。海から汲み上げた海水を太陽の光と風で濃縮・結晶・乾燥をさせているため、ミネラル成分が壊れにくく、辛さがおさえられたやさしい塩に仕上がります。しかし、自然の力を借りて作るということは天候に左右されるということ。塩になるまでは夏場で約1ヶ月、冬場だと2ヶ月以上の時間がかかることもあります。それでもこの製法にこだわるのは、最大限に海からの恵みを込めた自然塩をみなさんに届けたいから。そんな想いを込めて、まさに手塩にかけて作られています。

天日塩づくり体験

見て、触れて、 塩の魅力を知る

生産者が製造過程で行う塩の搅拌や採塩などの作業をしたり、瓶詰めしたマイソルトで季節の食材に塩をふって食べてみたり。浴用塩を使った簡単なエステでもできる人気の体験です。



Original souvenir we recommend

お土産にしたいアレコレ

思い出と一緒に持って帰ってほしい、黒潮町らしさがぎゅっとつまったアイテムを集めました。

ラム初心者に
オススメ



SEVEN SEAS (GOLD・SILVER)

黒潮町産サトウキビを原料とするラム酒。3年以上の熟成でまろやかに仕上がったゴールドラム、味や香りにクセがなく飲みやすいシルバーラムの2種類があります。



isa じいず工房大方

県内唯一のジーンズ工場が手掛けるファクトリーブランド「isa」。土佐湾で見られるカツオクジラの美しい尾がポイントのデニム製品は、ジーンズ以外にもさまざまなアイテムが作られています。



グアバ茶

農業を一切せず、除草・害虫駆除なども全て手作業。グアバ茶の葉は一枚ずつ手摘みで加工しています。ノーマル、グアバ、レモングラス、ジンジャー、ユズとラインナップも豊富。

鯉のたたき

一本釣りて釣り上げ、生きたまま船上で凍結されたカツオを使用している鮮度抜群のタタキ。薬の香り豊かなタタキを、高知県産の天日塩やゆず果汁をたっぷり使った添付のタレと薬味で召し上がれ！



黒潮缶詰

「非常食から日常食へ」をテーマに、シェフが監修したおいしい缶詰。地元高知の食材をふんだんに使った缶詰は、カロリーや栄養バランスはもちろん、食物アレルギーにも対応。ローリングストックにも◎



塩壺

クジラに逢える町ならではのアイデアが光る陶芸品。ちょこんと乗ったクジラがかわいい塩壺は、素焼きだから水分を外に逃がすため塩が固まらず、サラサラの状態が気持ちよく使えます。



グリーンレモン果汁&ベース

ノンワックスで防カビ剤不使用だからできる皮ごと搾汁で、黒潮グリーンレモンをまるごと楽しめる果汁&ベース。黄色いレモンに比べ香りが高く、料理やドリンクなどさまざまな用途で楽しめます。



すなびオリジナルグッズ

黒潮町の豊かな自然、その自然と上手に付き合いつつながら暮らす人びと、古くから地域に伝わる文化や知恵など、いつまでもそうあってほしい「ありのままの風景」をデザインにした砂浜美術館オリジナルグッズ。



グリーンレモンビール

黒潮町産のグリーンレモンの個性と、ホップの苦味が絶妙にマッチしたクラフトビール。黒潮町の風景をイメージした2種類のラベルは、並べると景色が広がるというサプライズも...

さ

砂糖

黒海道(サトウキビの品種)を育て、江戸時代以来続く「薪窯焚き製法」で黒砂糖を生産。精製していない黒砂糖はカリウム、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルや、ビタミンB1・B2など栄養素が豊富。



塩

全国で約30ほどしかない天日塩の製塩所のうち、6つが黒潮町にあります。日本一の生産者数を誇るまちでは、塩をダイレクトに感じる粗めから料理に使いやすい万能な細かめまで、さまざまな塩が作られています。



醤油

かたくちいわしやきびなごを天日塩で漬けて、発酵、熟成。魚のもつ旨味成分を凝縮させた「魚醤」はクセがなく、しっかりとしたコクと上品な味がたのしめます。料理の隠し味としてもオススメ。



酢

初夏はグリーンレモン、秋は仏手柑(ブシukan)、冬は柚子など、一年を通じて天然果汁の酢味が豊富。素材の味が際立つ、おいしい酢作りをしています。



味噌

自家製の小麦・大豆・米を土カメで約5ヶ月発酵。保存剤などは使用せず、自然熟成にこだわっています。丹精込めて作られた自家製味噌は風味もそれぞれ。味噌汁はもちろん、野菜やごはんのお供にも◎



黒潮町ならではの
“味”があります

おいしい「はんづくりに欠かせない調味料の基本となる」砂糖・塩・酢・醤油・味噌」を表した「さしすせそ」。食の基本にかえり、安心・安全・おいしいのキーワードをもとに町民自らが動くプロジェクトとして、この調味料をすべて黒潮町で作っています。砂糖はじっくりと育てた良質なサトウキビを、200年前から伝わる手法で炊き上げて作る「入野砂糖」。塩は太陽の光と風の力を活かして、自然の力で結晶化させたミネラルたっぷりの「天日塩」。酢は、黒潮町の温暖な気候で育った酢みかんの果汁をそのまま使用。醤油は魚を使用して発酵、熟成の過程を踏んで作られる「魚醤」。味噌は有機無農薬大豆と黒潮町の天日塩を使用して作っています。「食」が豊かなことは「人」が豊かであること。自分たちの食の安全は自分たちで決める。この考え方をともに、化学調味料や遺伝子組み換え原材料は使わず、天然由来のものだけでできた「さしすせそ」が黒潮町にはあります。

道の駅で販売中

道の駅 ビオスおおがた
道の駅 なぶら土佐佐賀

黒潮町浮鞭953-1
黒潮町佐賀1350

TEL:0880-43-3113
TEL:0880-55-3325

営業時間／7:00～18:00
営業時間／8:00～18:00

町の

おいしいグルメ

ランチに、おやつに、あなたを笑顔にする
とっておきグルメ。寄り道しながら
黒潮町ならではの味に出会って、
ぐっすり一日を。



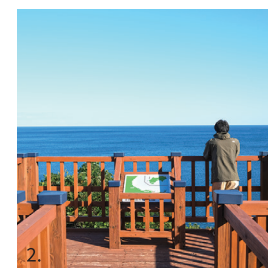
erbaの黒潮町産 おじゃこときのこのペペロンチーノ

「できるかぎり黒潮町産を」と心がけ、地元の食材を活かしたメニューを提案するお店で一番人気のパスタ。獲れたておじゃこを細めのパスタと絡めた、素材のおいしさをシンプルに味わう一皿。

過ごし方のご提案！



1.



2.

1. 入野海岸の入り口、らっきょう畑の横にあるグリーンスペース。おいしいものをテイクアウトして、木陰でのんびりピクニック。
2. 国道56号線沿いにある土佐西南大規模公園（佐賀地区）の展望台。美しい水平線と幡多十景にも選ばれた鹿島ヶ浦を眺めながらのコーヒーは格別。



udon

いろりやの 肉醤油うどん

国産小麦を3種類ブレンドした香りと甘み、喉越しにこだわった自家製麺をたっぷりの国産牛といっしょに。

fried mackerel

Let's EAT!

むうんの アジフライ定食

サクッとした衣に、ふわっと柔らかいアジがたまらない！一度食べるとまた食べたくなる大きなアジフライは必食。



和やのくじら焼き

クジラに逢える町で生まれた「たい焼き」ならぬ「くじら焼き」。あんこやカスタードのスイーツ系から、食事系の味まで楽しめます。



lunch

とりうみ商店のごはんランチ

自家製パン酢と大根おろしがおいしさを倍増させる人気のハンバーグ。※メインは季節によって変わります

新食感の ガチャロール

GACHAの COMBO BOX

たくさんの具材をトルティーヤで包んだ、ボリューム満点のガチャロールは必食。



gacha roll

カツオの町で生まれた ご当地バーガー

ピオスおおがたの カツオたたき バーガー

タルタルソースとシャキシャキ野菜、そして薫や大葉の風味でまさかの組み合わせを成立させたカツオの新境地。



hamburger

なぶら土佐佐賀の 黒糖ソフト

ミルクの甘さと黒糖の食感が楽しくておいしい、黒潮町産の黒砂糖を使ったソフトクリーム。



soft ice cream

SUNLIFE COFFEE WAVES.のラテ

濃厚なコーヒーとミルクのまろやかさが楽しめるラテは海を眺めながらの一杯におすすめ。



cafe latte

おやつに食べたい

Early birdの トーストブロー（プレーン）

オーガニック小麦と天然酵母を使って、石窯で焼き上げるパンの中でも不動の人気ナンバーワン食パン。



plain bread



kujirayaki



tart

tutuのシャインマスカットの カスタードタルト

季節のフルーツを使った人気のタルト。やさしく、おいしい、記憶に残るお菓子はひとくちであなたを幸せに。

bonito bowl

黒潮一番館の カツオのタタキ丼

店のすぐ近くにある市場で水揚げされたカツオを、注文を受けてからさばいて作る、自家製ダレが効いた絶品丼！



Let's enjoy it! 黒潮町でやってみよう!

田舎寿司づくり



体験で作り方を覚えて、おうちでも田舎寿司を楽しもう! ベジタリアンやヴィーガン思考の方にもオススメ。

ヘルシーでおいしい、 野菜を使ったお寿司を作ろう!

みようが、りゅうきゅう(ハスイモの茎)、こんにゃく、たけのこ、しいたけ、かぶ、四方竹など、山の食材を使って作る「田舎寿司」。昆布や海苔が手に入りやすかった時代、山で採れる食材で作ったことが始まりとされる、高知の郷土料理のひとつです。他県ではなかなか見ることのない魚を使わない、野菜のみのお寿司は食感も楽しくとってもヘルシー♪

集落活動センター であいの里 蛸川

高知県幡多郡黒潮町蛸川660-1

TEL:0880-44-2010

時間:9:00~17:00

定休日:8/13~8/15、12/29~1/3

駐車場:あり

【期間】通年 【料金】3,500円

【体験時間】2~3時間(食事含む)

シーカヤック体験



最初に、浜でカヤックの漕ぎ方を練習。初めての人もすぐに楽しめます。

水面の近くにビックリ! 開放的な海の景色を見に行こう

自分のペースで、海の上を散歩するかのように進んでいくカヤック。海面から海のなかをのぞいてみると、美しいテーブルサンゴや気持ち良さそうに泳ぐ魚たち、運が良ければウミガメやイルカにも出逢えるかも!? 体験場所は堤防もあるため波が凪になり、2人乗りなら小さなお子様もいっしょに楽しめます。家族みんなであつておきの思い出をつくろう!

SEA KAYAK 9640

高知県幡多郡黒潮町佐賀471-3

TEL:090-7105-8447

時間:9:30~16:30

定休日:不定休 駐車場:あり

【期間】4月~11月

【料金】5,000円

【体験時間】2時間半

サーフィン体験



約4kmつづく美しい砂浜は、きれいな水平線と広いサーフポイントが魅力。

県内屈指のサーフポイントで 手ぶらでサーフィン体験

県内はもちろん、全国各地からたくさんのサーファーが訪れる人気のポイント「入野海岸」。ここの波に魅了されて移住を決める人も数多く、サーファーを虜にする波は初心者からベテランまで楽しめ、サーフィンデビューにもオススメ。必要なものは全て貸し出してくれるから手ぶらでOK! 海に入って、自然と一体になる感覚を味わってみよう。

ノブサーフギャラリー

黒潮町浮鞭3570 TEL:0880-43-2185

幡多サーフ道場

黒潮町浮鞭3570-1 TEL:0880-43-3309

ザグリーンルーム

黒潮町入野2590-1 TEL:0880-43-4862

Surf House REALISTA

黒潮町浮鞭539-15 TEL:090-4265-3131

黒潮町には、遊んで学べる楽しい体験スポットがたくさんあります。
詳しくは黒潮町観光公式サイトをチェック

ホエールウォッチング



クジラとイルカの遭遇率は70~80%あり、運が良ければ両方逢えるかも?!

黒潮町の沖に暮らす カツオクジラに逢いに行こう!

35年以上続く日本有数のホエールウォッチング。船長は地元の現役漁師。寡黙だがその日出逢えるクジラの気分や性格を見極めながらの操船には愛を感じます。個性豊かなイルカ・クジラ好きガイドも乗船するので初心者でも安心。逢いに行くのは、日本では高知でしか見られない体長12mを超えるカツオクジラ。本物の迫力と驚きの感動体験をぜひ!

大方ホエールウォッチング

高知県幡多郡黒潮町入野227-1

TEL:0880-43-1058

時間:8:30~17:00

定休日:無休 駐車場:あり

【期間】4月下旬~10月下旬

【料金】大人8,000円/小学生4,000円/

幼児2,000円 【体験時間】4時間

工場見学とボタンプレス



ジーンズ、バッグ、雑貨など、オリジナルブランド「isa」商品もたくさん!

ものづくりの楽しさと デニムの魅力が広がる世界

高知県唯一のジーンズ専門工場として高品質な国産ジーンズやデニム雑貨などを製造している工場の見学と、デニムのロールベンケースまたはトートバッグに数種類のボタンから自分で選んだボタンを専用機械で取り付ける体験。工場内に併設された「Shallot Farm」では、直売店ならではのisaオリジナル商品を購入することもできます。

じいんず工房大方

高知県幡多郡黒潮町下田の口536

TEL:0880-43-1247

時間:9:00~18:00

定休日:土日祝

駐車場:あり 【期間】通年

【料金】2,200円(お土産付き)

【体験時間】1時間

わかやまこうぞ 若山椿和紙づくり



無農薬、無肥料で育てられた若山椿。強く長持ちする素材の個性と、その独特の風合いをお楽しみあれ。

江戸時代の手法で 和紙づくりをしてみよう!

明治時代から和紙の三大原料である「椿」の栽培が盛んだった、黒潮町拳ノ川地区の若山。日本一の品質を誇りながらも、歴史の移り変わりによって途絶えることになってしまった「若山椿」を地域文化の継承を願う住民の熱意により復活。昔ながらの「蒸し剥ぎ」「塵取り」「打開」といった、江戸時代の手法で和紙づくり体験をすることができます。

若山椿和紙工房

高知県幡多郡黒潮町佐賀橋川157

窓口:(一社)黒潮町観光ネットワーク

TEL:0880-43-0881

時間:8:30~17:00

駐車場:あり 【期間】5月~10月

【料金】8,000円

【体験時間】3時間

Let's go! イベント

幡多・マーケット「海辺の日曜日」

問 まちづくりマーケットプロジェクト
TEL:090-5275-0894

開催予定
毎月第2
日曜日

地域と繋がる 青空マーケット

毎月1回、第2日曜日に土佐西南
大規模公園(体育館横)で開催。
地元グルメやこだわりのクラフ
トアイテム、ワークショップなど
で休日をはのんびり楽しもう!



高知大方シーサイドはだしマラソン全国大会

問 事務局(黒潮町教育委員会)
TEL:0880-55-3117

開催予定
5月3日

入野海岸の砂浜を はだして走ろう!

毎年、あっという間に参加人数
が定員に達してしまう大人気の
マラソン大会。砂浜をはだして走
る気持ち良さとその楽しさは、一
度知ったらやめられない!



海水浴場海びらき(入野・浮津)

問 黒潮町役場産業推進室
TEL:0880-43-2113

開催予定
7月上旬~
8月末日

2つの海水浴場で 海遊びを楽しもう!

小さいお子様連れも安心の遠
浅の海水浴場。駐車場、トイレ、
シャワー、更衣室を完備(入野は
シャワー有料)。浮津にはキャン
プ場が併設されている。



The Moonlight Film Festival

問 黒潮町役場企画調整室
TEL:0880-43-2177

開催予定
10月下旬

砂浜で楽しむ 月夜の映画祭

波の音を聴きながら、潮の香りを
感じながら、大自然の中で映画を
鑑賞する特別な時間。満点の星空
やきれいなお月さまと一緒に、一
夜限りの砂浜映画館を楽しもう。



カツオと鯉のぼりの川渡し

問 黒潮町役場産業推進室
TEL:0880-43-2113

開催予定
4月下旬~
5月上旬

鯉だけじゃない! カツオも泳ぐまち

黒潮町・佐賀の坂折地区にある
伊与木川にて、たくさんのカツオ
と鯉のぼりの川渡しを開催。風
に吹かれて、気持ち良さそうに空
を泳ぐ姿を見ることが出来ます。



いごっそうアクアスロン大会

問 事務局(黒潮町教育委員会)
TEL:0880-55-3117

開催予定
7月上旬

泳いで、走って、 限界を超える!

高知県内では黒潮町・佐賀が発
祥の地となる、水泳とマラソンの
サバイバルレース!黒潮町の
美しい海や山の自然を全身で
感じよう。



土佐さがのもどりガツオ祭

問 事務局(黒潮町役場海洋森林課)
TEL:0880-55-3115

開催予定
10月中旬

鮮度抜群の戻りガツオを 心ゆくまで堪能!

県下有数のカツオ水揚げ量を誇る
黒潮町・佐賀のカツオ文化を
見て、食べて、学べるイベント。カ
ツオの一本売りやよさこい踊り
など、イベント多数開催。



黒潮町まるごと産業祭

問 事務局(黒潮町役場産業推進室)
TEL:0880-43-2113

開催予定
11月中旬

黒潮町を まるごと楽しむ!

黒潮町の農業・漁業・商工業・林
業・観光業のことがまるごとわ
かる、町の魅力がギュッとつま
った楽しいお祭り。地元で人気の
グルメもたっぷり味わえます。



ホテル・民宿

アクティブ派も、のんびり派も、思う存分楽しむなら「お泊まり」がオススメ。
町内にあるたくさんの宿泊施設から、あなたのお気に入りを見つけてください。



CAMP



入野松原キャンプ場

木漏れ日が気持ちいい、緑豊かな松原の中にあるキャン
プ場。松原を抜けるとすぐに砂浜と海が広がり、サーフィンや
海水浴などが楽しめます。(利用期間:4月1日~11月30日)

浮津キャンプ場

遠浅で穏やかな波が打ち寄せる「浮津海水浴場」が目の前
にあるキャンプ場。いつでも海遊びができる最高のローケ
ションは、ファミリーキャンプにオススメ!(利用期間:通年)



check here!



詳しい宿泊情報は
黒潮町観光公式サイトへ

泊まってわかる、
昼と夜のまちの魅力
日帰りでもいいけど、旅の醍醐
味といえばやっぱり「お泊まり」。
時間を気にすることなく、ゆっく
りと夕食を楽しんだり、夜空に輝
く満天の星に感動したり。海から
のぼる朝日を浴びながら迎える
一日の始まりは、お泊まりならで
は。いつもと違う場所での、そのま
ちのいろんな表情を知ることので
きる時間は、何よりの思い出にな
るはず。町内には海まで歩いてい
けるホテル、地元で獲れた新鮮な
魚介が食べられる、宿趣のある古
民家を改装したゲストハウスな
ど、魅力溢れる宿がいっぱい。あな
たの気になる宿に泊まって、黒潮
町の「昼」と「夜」を楽しんでみて
ください。

自然と ともに生きる

太平洋に面した、人々の生活のすぐそばに
海があるまち「黒潮町」。

四国で一番広い砂浜があり、そこに広がる海には
クジラやイルカも暮らしています。

ホエールウォッチングやサーフィン、シーカヤックなどの

自然体験も楽しめる人気のまちです。

竿一本と自分の腕で一匹ずつ釣り上げる

カツオの一本釣りも有名で、新鮮なカツオがたっぷりと味わえるほか

自然の力で作った天日塩など、

おいしい食材も豊富にあります。

そんな、海からの恵みをたくさん受け取ることができる

自然豊かな環境には、恵みだけではなく”災い“も存在します。

100年から150年に一度起こるといわれている南海トラフ巨大地震。

黒潮町は日本最大級の高さ34mの津波が想定されています。

しかし、わたしたちのまちは災いを恐れ闘うのではなく、

上手くつきあっていくという考え方を防災思想に進化させ、

官民一体の防災対策に取り組んできました。

「避難放棄者ゼロ・犠牲者ゼロ」を目指し、

自分の命は自分で守る、自ら考え行動する力を身につける

防災ツーリズムも町全体で実施しています。

99%以上の恵みと1%にも満たない危険。

黒潮町ではこれからも、

人と自然のつきあい方を考えながら

自然とともに生きる選択をしています。

土佐入野駅周辺 拡大MAP

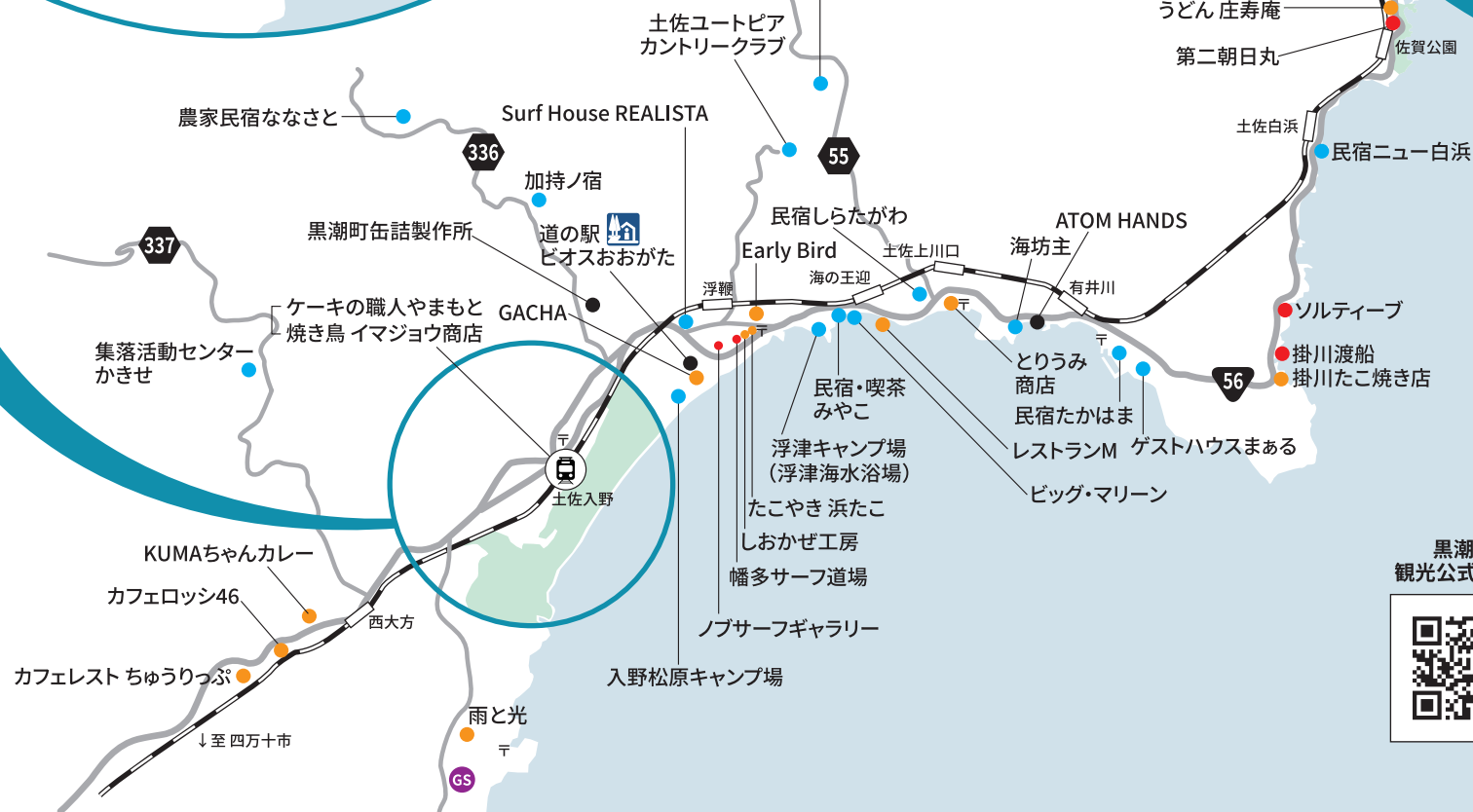


土佐佐賀駅周辺 拡大MAP



黒潮町MAP

- 道の駅
- EV 電気自動車スタンド
- GS ガソリンスタンド
- 津波避難タワー
- 飲食
- 宿泊
- 体験



黒潮町
観光公式サイト



Instagram



黒潮町