



高知県 高岡郡 中土佐町 一般社団法人なかとさ観光協会

土佐久礼かつお ガストロノミー 観光

TOSAKURE KATSUO
Gastronomy
<https://nakatosa.jp>



カツオ一本釣り漁の伝統と独特な食文化が織りなす 魅力あふれる漁師町・久礼！

ガストロノミーツーリズムとは、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたツーリズムのこと。

ここ中土佐町久礼には、ガストロノミーの構成要素である、「生産地、農業・漁業、農水産物、流通加工、料理人、料理法、フードサービス、祭り・儀式、フードウェイ、ワイナリー・醸造、食文化」その全てが含まれている。

奥深い「土佐久礼かつおガストロノミー」を堪能して頂きたい。



かつお
薫焼きタタキ
体験



かつお
薫焼きタタキ
定食



町歩き

かつお薫焼きタタキ体験は、鮮魚店のプロの指導のもと、自身で燃え上がる藁の中でかつおの節を焼く体験です。「藁入れ8年、焼き3年」という程、藁の火の出し方が肝ですが、そこはプロが火力調整しながら体験していただきます。

自分で薫焼きしたかつおのタタキ。出来立てホヤホヤをすぐに食べられます。塩でもよし、タレでもよし。お好みで、にんにくや青ネギと併せてお召し上がりいただけます。

かつお一本釣り漁の町、久礼。なぜ、久礼のかつおは美味しいのか、その歴史と文化、風土といった背景を交えながら漁師町を町歩き。これであなたの「カツオ偏差値」が高まります！



A ただの美食ではない！ 本物のガストロノミーを体感！

土佐久礼カツオガストロノミー動画を視聴後、わずか40mほどのアーケード商店街「久礼大正町市場」へ。140年の歴史がある市場には、鮮魚店、お惣菜屋、露店、食堂がある。日本の懐かしい路地市場を見学した後、自身で薫焼きを体験し食する。その後、カツオ漁の街を散策。久礼八幡宮で「カツオ丸一本」と「カツオタタキ皿鉢」の絵馬を拝見。お守りもカツオデザイン。船長さんが多く暮らす路地を抜けて、景観的文化地区である「内港」へ。足元にはマンホールの絵柄もカツオ。カツオ食文化を網羅的に体感するツアー。

価格 (1人)

6,000 円

スケジュール

10:45集合→久礼大正町市場→
薫焼き体験→カツオ薫焼き食事
→町歩き

◎各ツアー共通事項【商品設定時期】2024年4月20日～2025年11月30日の毎日（水曜日を除く）／設定除外：2024年12月1日～2025年4月18日 ※カツオ水揚げが無い時期 【手仕舞い日】利用日の3日前まで 【現地での言語対応】日本語（多言語に関しては翻訳機での対応）【予約必要事項】①ご利用日、②代表者様氏名、③ご予約人数（うち子供の数）、④ご連絡先（携帯電話番号等）、⑤お使用の言語 【取消料】当日連絡なし不参加100% 【その他注意事項】※雨天決行。警報や注意報が発令されるなど荒天時は中止します。中止の場合は、開始時間の2時間前までに連絡いたします。※漁の状況により生のカツオがない場合は、冷凍カツオになります。※駐車場は、大正町市場駐車場等をご利用ください。※飲み物代は含まれておりません。別途お支払いとなります。

B

塩タタキ堪能！

カツオのタタキ専用の
天日塩作り体験とタタキ料理



土佐久礼カツオガストロノミー動画を視聴後、車で5分の小川製塩所にて、天日塩作りの体験。太陽だけで作る天日塩の美味しさに感動。その後、アーケード商店街「久礼大正町市場」へ。140年の歴史がある市場には、鮮魚店、お惣菜屋、露店、食堂がある。日本の懐かしい路地市場を見学した後、自分で作った塩を振りかけ、カツオのタタキを食する。

※小川製塩所までは、ご自身のお車か、タクシーをご利用ください。タクシー代は各自別途負担（片道800円/1台程度）です。

価格 (1人)

6,000 円

スケジュール

10:00集合→天日塩体験→
久礼大正町市場散策→
カツオ薫焼き食事

C

土佐久礼ガストロノミーを手軽に体感！

カツオの町をめぐり、
カツオタタキを食する



土佐久礼カツオガストロノミー動画を視聴後、わずか40mほどのアーケード商店街「久礼大正町市場」へ。140年の歴史がある市場には、鮮魚店、お惣菜屋、露店、食堂がある。日本の懐かしい路地市場を見学した後、カツオのタタキを食する。その後、カツオ漁の街を散策。久礼八幡宮で「カツオ丸一本」と「カツオタタキ皿鉢」の絵馬を拝見。お守りもカツオデザイン。船長さんが多く暮らす路地を抜けて、景観的文化地区である「内港」へ。足元にはマンホールの絵柄もカツオ。カツオ食文化を網羅的に体感するツアー。

価格 (1人)

4,000 円

スケジュール

10:45集合→
久礼大正町市場散策→
カツオ薫焼き食事→町歩き

D

お手頃体験ツアー

薫焼き体験をして、
タタキを食する！



土佐久礼カツオガストロノミー動画を視聴後、わずか40mほどのアーケード商店街「久礼大正町市場」へ。140年の歴史がある市場には、鮮魚店、お惣菜屋、露店、食堂がある。日本の懐かしい路地市場を見学した後、自身で薫焼きを体験し食する。

価格 (1人)

3,000 円

スケジュール

11:30集合→久礼大正町市場散策→
薫焼きタタキ体験→カツオ薫焼き食事

E

おなかも満腹！知識も満腹！

経乃國・土佐久礼で、町歩き、天日塩体験、
薫焼き体験、カツオ授業で、タタキ三昧！



土佐久礼カツオガストロノミー動画を視聴後、車で5分の小川製塩所にて、天日塩作り体験。その後、アーケード商店街「久礼大正町市場」へ。140年の歴史がある市場には、鮮魚店、お惣菜屋、露店、食堂がある。日本の懐かしい路地市場を見学した後、自身で薫焼きを体験し食する。もちろん、自分で作ったお塩を振りかけて塩たきを堪能。その後、カツオ漁の街を散策。久礼八幡宮でカツオの絵馬を拝見。お守りもカツオデザイン。船長さんが多く暮らす路地を抜けて、景観的文化地区である「内港」へ。足元にはマンホールの絵柄もカツオ。カツオ食文化を網羅的に体感するツアー。※小川製塩所までは、ご自身のお車か、タクシーをご利用ください。タクシー代は各自別途負担（片道800円/1台程度）です。

価格 (1人)

10,000 円

スケジュール

10:00集合→天日塩体験→久礼大正
町市場散策→薫焼きタタキ体験→
カツオ薫焼き食事→町歩き