

시코쿠 최남단의 마을 도사시미즈



도사시미즈 후루사토 건강 기부금

후루사토 건강 기부금(후루사토 납세)라는 것은 「기부」의 형태로 도사시미즈시를 응원할 수 있는 제도입니다. 기부하실 때에는 기부금의 사용 용도를 선택하시고, 그 내용에 따른 사업을 추진하겠습니다.

기부 금액에 따라 도사시미즈시의 특산품을 답례품으로 고르실 수 있고, 게다가 기부금 공제를 받으실 수 있습니다.

기부금의 신청

1. 기부금 신청서에 의한 신청 (전화·FAX)
기부 신청을 희망하시는 분은 전화 등으로 연락을 주시면 카탈로그 등 세트를 보내드립니다.
2. 인터넷에서 신청
후루사토 납세 포털 사이트에서 신청하실 수 있습니다.
후루사토 초이스·라쿠텐·후루나비·후루사토 팔레트 등

후루사토 납세에 관한 문의

도사시미즈시 관광 상공과 후루사토 매력 발신계
전화 : 0880 (82) 1115 FAX : 0880 (82) 1126
E-mail : kikaku_furusato@city.tosashimizu.lg.jp



후루사토 초이스



라쿠텐 후루사토 납세

■ 각종 문의처

일반 사단 법인 도사시미즈시 관광 협회

〒787-0337 고치현 도사시미즈시 요로 후키코시 303
TEL : 0880-82-3155
<https://www.shimizu-kankou.com/>



관광 협회 HP

아시즈리 관광 안내소 TEL : 0880-88-1551

다쓰쿠시 관광 안내소 TEL : 0880-85-0405

아시즈리 여관 조합 TEL : 0880-88-0472

도사시미즈 시청 관광 상공과

〒787-0305 고치현 도사시미즈시 덴진마치 11-2
TEL : 0880-82-1212



이 가이드 북의
디지털 판은 이쪽

만일의 경우에는 해저드 맵

<https://www.city.tosashimizu.kochi.jp/kurashi/section/kikikanri/007.html>



도사시미즈라고 하면



시미즈 고등어

전국적으로도 드문 망치 고등어의 브랜드 고등어. 지역 특유의 회는 씹는 맛의 좋은 점과 적절히 있는 지방의 뛰어난 맛이 인기입니다. 껍질을 살짝 구운 다타키나 구운 고등어 초밥도 일품!

지푸라기 구이 다타키

사실, 알 만한 사람은 다 아는 「가쓰오의 다타키」의 발상지로 불리는 도사시미즈. 일본에서 처음으로 구로시오가 접하는 좋은 어장에서 잡힌 신선한 가쓰오를 호쾌하게 지푸라기로 구운 「가쓰오의 다타키」를 꼭 맛보시기 바랍니다!



메지카 (소다가쓰오)

도사시미즈시가 전국 시장 점유율의 약 80%를 차지하는 소다부시의 원료인 작은 가쓰오. 일반 가쓰오부시보다 강한 육수를 낼 수 있기 때문에, 다양한 요리의 숨은 공로자로서 사랑받고 있습니다.

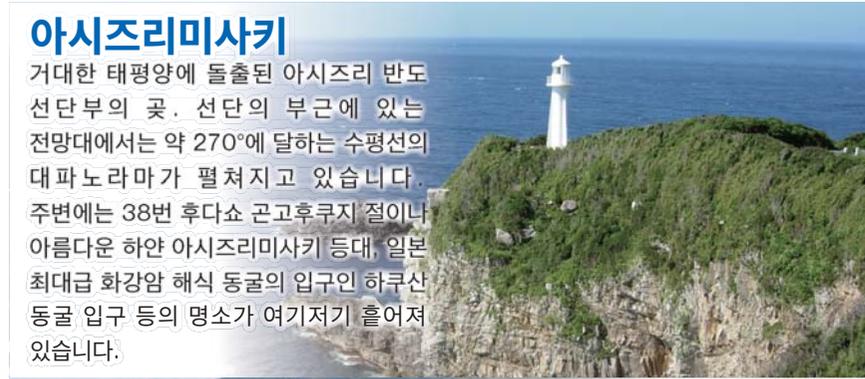
페라야키

도사시미즈시의 소울 푸드. 얇게 편 반죽 위에 파와 멸치 튀김, 계란을 얹어서 구운 것. 현지에서는 어른이나 아이들도 좋아해 대량으로 구입해 가는 사람도 있습니다. 매운 소스가 ◎입니다.



아시즈리미사키

거대한 태평양에 돌출된 아시즈리 반도 선단부의 곳. 선단의 부근에 있는 전망대에서는 약 270°에 달하는 수평선의 대파노라마가 펼쳐지고 있습니다. 주변에는 38번 후다쇼 곤고후쿠지 절이나 아름다운 하얀 아시즈리미사키 등대, 일본 최대급 화강암 해식 동굴의 입구인 하쿠산 동굴 입구 등의 명소가 여기저기 흩어져 있습니다.

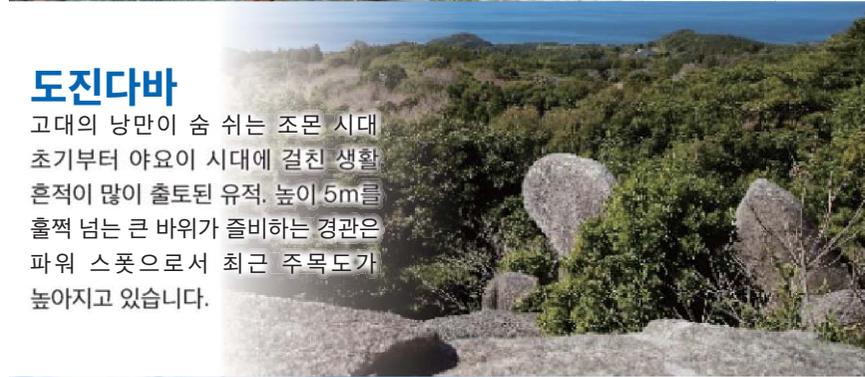


다쓰쿠시

독특하고 기묘한 조형의 기암 풍경으로 오래전부터 알려진 경승지. 주변 해역은 다쓰쿠시 해역 공원으로 지정되어 있고, 따뜻하고 아름다운 바다는 다양한 생물이나 조초 산호가 숨 쉬는 바다의 낙원으로 스노클링과 다이빙의 명소로 알려져 있습니다.

도진다바

고대의 낭만이 숨 쉬는 조몬 시대 초기부터 야요이 시대에 걸친 생활 흔적이 많이 출토된 유적. 높이 5m를 훌쩍 넘는 큰 바위가 즐비하는 경관은 파워 스폿으로서 최근 주목도가 높아지고 있습니다.



오키노하마 해변

약 1.5km나 이어지는 아름다운 호 형태의 흰 모래 해변은 푸른 숲과 새파란 태평양과의 멋진 대비를 보여줍니다. 따뜻하고 연중 높은 수온으로 많은 서퍼들이 방문하는 인기 서핑 포인트가 되었습니다.





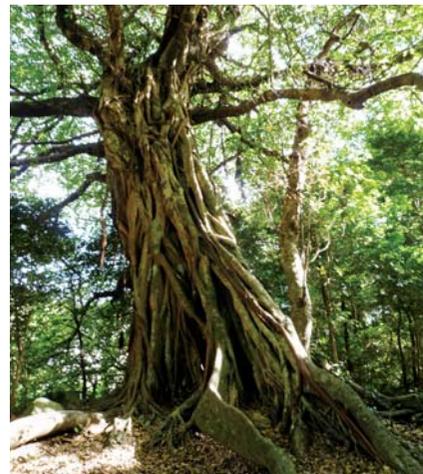
덴구의 코

덴구의 코는 아시즈리미사키 등대를 바라보는 숨은 명소로 되었으며, 근처에는 상항 폐하(레이와 2년 현재)가 황태자 시절에 읊은 노래비가 세워져 있습니다. 가을부터 겨울에 걸쳐 아시즈리노지키쿠가 만발하는 군생지이기도 합니다.



하쿠산 동굴 입구

거친 파도의 침식 작용으로 동굴과 동굴의 입구를 많이 볼 수 있는 아시즈리 반도 중에서도 최대인 것으로 높이 약 16m, 폭은 약 17m의 크기이며, 화강암의 동굴 입구로는 일본에서 최대의 규모로 이야기되고 있습니다. 최근에는 해변에서 본 동굴 입구의 모양이 하트 모양으로 보인다고 소문이 났습니다.



마쓰오의 아코(용나무) 자생지

마쓰오 덴만궁 경내의 아코(용나무) 자생지로 대표되는 거목은 수령 300년을 넘으며, 수십 개의 가지와 잎을 사방으로 두르고 있고, 차지하고 있는 면적도 광대해 진정한 아코(용나무)의 왕자로서 나라의 천연기념물로 지정되어 있습니다.

Ashizurimisaki

아시즈리미사키

시코쿠 최남단의 곳으로 곳 서쪽의 우스바에는 구로시오 본류가 직접 만나는 전국에서도 유일한 장소입니다.

저 멀리 바라보는 수평선이 아치 형태를 보여 지구가 둥글다는 것을 실감할 수 있습니다.



제 38번 후다쇼 곤고후쿠지 절

최남단에 위치한 시코쿠 88곳의 영지. 유서 깊은 신사와 절의 건축과 남쪽 나라의 정서가 하나가 된 신기한 분위기를 자아내고 있습니다. 제 37번 이와모토지 절(시만토초)부터 거리가 시코쿠 88곳의 영지 중에서 가장 거리이며, 수행의 도장이라 불리는 고치현 중에서도 최고의 난관으로 알려져 있습니다.

도사시미즈시 아시즈리미사키 214-1 TEL : 0880-88-0038



아시즈리 온천 마을

약 1200년 전 고보 대사가 골짜기에서 솟아 나오는 온천에서 피로를 풀었다는 것을 시초라고 전해지고 있습니다. 1854년에 발생한 안세이 난카이 지진에 따른 지각 변동으로 인해 온천이 솟아 나오는 것은 멈춰 버렸지만, 1989년 원천 시추를 하면서, 1999년 현재의 아시즈리 온천 마을이 탄생했습니다.

만지로 족탕



계단형으로 4개의 족탕 욕조가 있고, 바다쪽 한 면의 유리창에서는 거대한 태평양과 일본 최대급 화강암 동굴의 입구인 하쿠산 동굴을 눈 앞에서 바라볼 수 있습니다.

도사시미즈시 아시즈리미사키 482-1 TEL : 0880-88-0988



아시즈리미사키 등대

아시즈리미사키의 절벽에 세워진 백악의 등대. 높이 18m, 광달거리 38km의 일본에서도 최대급 등대 중 하나로 1914년(다이쇼 3년)에 점등이 된 후, 연안을 오가는 선박의 안전을 지켜나가고 있습니다. 큰 파노라마처럼 펼쳐진 태평양과 푸른 하늘에 빛나는 아름다운 광경은 아시즈리미사키의 심벌로 사랑받고 있습니다.





해저관

전국에 7개가 있는 바닷속 전망탑의 하나로 주고쿠·시코쿠 지방에서는 유일한 시설. 콘셉트는 "정상복 그대로 자연의 바다를 산책하자." 건물에 들어가 나선형 계단을 내려가 방에 있는 작은 창문이 열려 있고, 밖은 바닷속입니다. 산호초가 이어지는 가운데 형형색색의 열대어가 헤엄치는 모습은 마치 용궁을 온 듯한 느낌입니다.

도사시미즈시 미사키 4124-1 TEL : 0880-85-0201



해저 간코망



스노우피크 도사시미즈 캠프 필드

아시즈리우와카이 국립공원 내에 있는 풍부한 자연에 둘러싸인 바다에 접한 캠프장입니다. 부지 내에는 넓은 캠프 사이트와 세계적인 건축가와 스노우피크가 공동으로 개발한 숙박동(모바일 하우스)「주바코」가 12동이 있습니다. 또한, 도사 명물인 「가쓰오 지푸라기 구이」의 공간도 완비되어 있습니다.

도사시미즈시 미사키 아자 에지리 4145-1
TEL : 0880-87-9789



가나에자키

깎아지른 절벽 위에 있는 백악의 등대. 이 등대는 메이지 44년(1911년)에 건설되어, 광원은 다양한 수리를 받았지만, 외관은 건설 초기의 상태 그대로 현재까지도 사용되고 있는 귀중한 등대입니다. 육지가 바다에 깎아지른 절벽이 이어지는 다이내믹한 풍경은 서쪽의 아시즈리미사키라고도 불리며, 알만한 사람은 다 아는 명소입니다.

足摺宇和海国立公園

ぐるっと竜串

Ashizuri-Uwakai National Park
Roundabout Tatsukushi



Tatsukushi

다쓰쿠시

다양한 산호와 물고기가 서식하는 수중의 낙원. 약 2000만~1500만년 전에 퇴적된 지층이 만들어낸 기암 풍경을 즐기실 수 있는 국내 최초의 해양 공원.



바다의 갤러리

일본에서도 드문 조개류 전시관입니다. 일본 삼보라고 불리는 「데라마치다카라」 「오토메다카라」 「닛폰다카라」를 필두로 큰 것은 1m이상, 작은 것은 1mm이하의 조개류를 약 3,000종 50,000점을 전시하고 있습니다. 2019년 3월에 국가 등록 유형 문화재로 등록되었습니다.

도사시미즈시 다쓰쿠시 23-8
TEL : 0880-85-0137



다쓰쿠시 해안

마치 다른 행성에 있는 것과 같은 풍경을 즐길 수 있는 경승지입니다. 다쓰쿠시는 거센 바람과 파도의 침식 작용에 의해 【하치노스코조】라고 불리는 특징적인 바위 표면을 비롯해 코타케·코타케, 란마이시, 가부토이시, 고이노다키노보리 등의 명칭으로 불리는 기암·기승이 곳곳에 있으며 지구 과학 교재의 보고로 알려져 있습니다. 압도적인 자연의 조형미를 만끽하실 수 있습니다.



다쓰쿠시 방문자 센터 우미노와

다쓰쿠시, 사쿠라하마가 눈 앞에 보이는 로케이션에 있는 아시즈리우와카이 국립 공원 최초의 방문 센터. 「연결하기」를 콘셉트로 자연과 사람을 연결, 풍부한 자연을 지키고 살리는 활동을 합니다. 지역의 매력을 소개하는 것은 물론, 방문객들의 지적 호기심을 자극하는 전시도. 지역을 잘 알고 있는 스태프가 제철의 정보 및 그 지역 특유의 자연 체험을 소개합니다.

도사시미즈시 미사키 아자 이마시바 4032-2
TEL : 0880-87-9500



미노코시 해안

「미노코시」라고 하는 지명의 유래는, 옛날 고보 대사가 너무나 험한 땅을 다 보지 못하고 남겼다는 것에서 시작되었다고 알려져 있습니다. 육지에서의 접근이 어렵기 때문에 다쓰쿠시에서 클라스 보텀 보트로 건넌다. 산책로가 있고, 인어 저택이나 애정의 바위 등 독특한 기암 풍경은 꼭 봐야 할 풍경입니다.



아시즈리 해양관 SATOUMI

구로시오가 제일 먼저 일본 열도에 접안하는 아시즈리미사키에 인접한 다쓰쿠시만. 그 풍요로운 바다에 서식하는 다양한 생물 약 350종 15,000점을 전시. 바다와 자연의 어드벤처 박물관으로, 「모든 생명은 바다와 이어져 있어 바다와 함께 살고 있다.」는 것을 배우고, 놀고, 즐길 수 있습니다. 최신 기술을 사용한 현장감 넘치는 전시도 꼭 보세요.

도사시미즈시 미사키 아자 이마시바 4032
TEL : 0880-85-0635



아시즈리미사키·다쓰쿠시 가이드 투어(자원봉사 가이드)

- 아시즈리 7가지 불가사의 가이드 투어
고보 대사(공해)가 「나무야미타불」과 손톱으로 찢었다고 보이는 돌 등, 아시즈리의 7가지 불가사의를 설명과 함께 안내해드립니다.
- 다쓰쿠시·미노코시 기암 파크 투어
신기한 기암이 많고 있는 다쓰쿠시 해안을 설명과 함께 산책. 화석 연흔 등 3000만 년 전의 역사가 남기는 거대한 경치를 보실 수 있습니다.

도사시미즈시 관광 협회
고치현 도사시미즈시 요로 303
TEL : 0880-82-3155 FAX : 0880-82-3156
HP : <https://www.shimizu-kankou.com>



마을 산책 도사의 시미즈 고등어 투어 (지오 가이드 투어)

평소에는 볼 수 없는 시장의 모습을 견학하면서, 어부들의 이야기를 듣고 해산물을 자랑하는 식당으로 안내. 지오 가이드와 함께 할 수 있기 때문에 마음껏 즐길 수 있는 여촌 「시미즈」의 매력을 가득 담은 투어입니다.

다쓰쿠시 방문 센터 우미노와
도사시미즈시 미사키 아자 이마시바 4032-2
TEL : 0880-87-9500
HP : <https://tosashimizu-geo.jp/>



신아시즈리 해양관 SATOUMI 먹이주기 체험



2020년 여름에 「신아시즈리 해양관 SATOUMI」로 재탄생한 아시즈리 해양관. 바다거북 수조, 또는 외양 수조에서 하루 간격의 교대로 먹이 주기 체험 프로그램을 실시합니다.

신-아시즈리 해양관 SATOUMI
도사시미즈시 미사키 아자 이마시바 4032
TEL : 0880-85-0635
HP : <https://kaiyoukan.jp/>



전통의 소다부시 헛간 체험

다이쇼 원년(1912년) 창업한 노포 「다케마사 상점」. 전쟁 전부터 이어온 가쓰오부시 만들기의 흔적을 남겨진 건물의 견학이나 전통 제조법을 전하는 수작업의 모습을 보실 수 있습니다. 그다음에, 실제로 짬는 기계나 작은 칼로 소다부시를 자르고, 원하는 모양의 빵에 담아 수제 육수 간장의 원료를 기념품으로 가져가실 수 있습니다.

다케마사 상점
도사시미즈시 나카노하마 236
TEL : 0880-82-9208
HP : <https://takemasa-syouten.com/>

투명 양초 만들기 체험

천연 조개나 산호로 만드는 오리지널 캔들. 바로 옆에 있는 사쿠라하마에서 재료를 모아 만듭니다. 그 외, 스트랩이나 머리핀 만들기 체험도 있습니다. 자세한 내용은 바다의 갤러리에서.

바다의 갤러리
도사시미즈시 다쓰쿠시 23-8
TEL : 0880-85-0137
HP : <http://uminogallery.webcrow.jp/>



뽕강 수확 체험



바닷바람과 태양의 혜택을 가득 받고 자란 「뽕강」의 수확 체험입니다. 수확 방법을 설명 후, 정성을 다해 기른 「뽕강」을 꼭 맛보시기 바랍니다.
※12월1일~12월 30일까지

오렌지원
도사시미즈시 미사키 4163
TEL : 0880-85-0146
HP : <http://hotel-orange.jp/>

밤하늘 가이드 ~우주에서 온 선물~



밤하늘에 빛나는 별들을 이어서 그림 을 그리고, 이야기 가 만들어졌다는 것은 지금으로부터 약 5000년 정도 전이라고 알려져 있습니다. 당시 사람들은 아름다운 밤하늘을 보고 무엇을 생각하고 그렸는지, 그 일부분을 소개합니다.

시미즈의 창구
도사시미즈시 다쓰쿠시 20-33
TEL : 080-2977-9644
HP : <https://shimizumado.wixsite.com/main>

어선 택시

아시즈리항~나카노하마 사이를 운항. 바다에서 도사시미즈시의 풍경을 보실 수 있습니다.

도사시미즈시 관광 협회
고치현 도사시미즈시 요로 303
TEL : 0880-82-3155
FAX : 0880-82-3156
HP : <https://www.shimizu-kankou.com>



아시즈리미사키 해상 유람선

바다에서만 볼 수 있는 절경을 해상에서 바라보는 아시즈리미사키는 박력이 넘칩니다! 주변의 섬이나 동굴 등 육지에서 보는 것과 다른 각도로 거대한 자연을 보실 수 있습니다.

오카노토센
도사시미즈시 아시즈리미사키
TEL : 0880-88-0960
HP : <https://okanotosen.jimdo.com/>



다쓰쿠시 배낚시 체험

빈손으로도 OK! 초보자이신 분도 선원이 친절히 가르쳐 드리므로 괜찮습니다! 다쓰쿠시의 풍경을 즐기면서 항구에서 5분 정도인 미노코시만에서 가족이나 커플로 형형색색의 물고기를 낚아보지 않았습니까?

니시모토토센
고치현 도사시미즈시 다쓰쿠시
TEL : 090-1176-5819
HP : <http://nishimoto-tosen.official.jp/>

글래스보텀보트 체험

배의 밑바닥이 유리로 되어 있는 것이 특징인 글래스보텀보트로 따뜻한 다쓰쿠시만의 낙원과 같은 바닷속을 감상하실 수 있습니다! 미노코시 해안 부근에서는 국내 최대급의 시코로 산호의 군생과 그곳에 사는 형형색색의 열대어나 바다 생물들이 마중을 합니다! 글래스보텀보트에서 평상복인 채로 멋진 바닷속을 산책 하러 나가보지 않겠습니까?



다쓰쿠시 관광 기선
도사시미즈시 다쓰쿠시 19-10
TEL : 0880-85-0037
HP : <https://kankosen.official.jp/>



다쓰쿠시 바닷속 관광
도사시미즈시 미사키 4135-2
TEL : 0880-85-1155
HP : <http://www.glassboat.jp/>

체 험

보고! 하고! 놀고!
도사시미즈시 특유의 액티비티!

사이클 대어

대자연이 남아 있는 도사시미즈시... 구르메나 명소 들기, 사진 촬영 등 도사시미즈를 만끽하려면 자전거를 추천. 체력에 자신이 없는 분은 전동 어시스트 부착 로드 바이크도 있습니다.

도사시미즈시 관광 협회
고치현 도사시미즈시 요로 303
TEL : 0880-82-3155
FAX : 0880-82-3156
HP : <https://www.shimizu-kankou.com>



고래&돌고래 관람

도사시미즈시 주변 해역에는 「브라이드 고래」와 「돌고래」 등이 많이 서식하고 있습니다. 거대한 고래와 배 근처에서 헤엄치는 돌고래의 무리를 만나러 가보지 않겠습니까?

아시즈리 어업 체험 클럽
도사시미즈시 아사히마치 13-5
TEL : 0880-82-1456
HP : <http://asmh.sakura.ne.jp/>



다이빙 체험

투명도가 높은 다쓰쿠시의 바다에서 산호초와 형형색색의 물고기들이 마중해 줍니다. 초보자이신 분도 대환영. 물고기를 만나러 가보지 않겠습니까?

다쓰쿠시 다이빙 센터
도사시미즈시 다쓰쿠시 3897
TEL : 0880-85-0790
HP : <https://www.tdc2001.com>

마린 레저 체험

틀림없이 만족할 만한 해산물 BBQ 플랜이나, 바다 카약과 패들 보트에서 느긋하게 바다 산책을 즐기거나, 스릴 만점의 마린 액티비티 체험 등, 아름다운 다쓰쿠시의 바다를 만끽할 수 있는 다양한 마린 레저 체험이 있습니다.

마린 클럽 조이
도사시미즈시 다쓰쿠시
TEL : 0880-85-0137 (바다 갤러리)
HP : <https://marine-joy.com/>



특산품

자연이 풍부한 도사시미즈에서 자란 작물과 도사시미즈에서만 맛볼 수 있는 지역 구르메 등



도사찌로 계란

완전히 방목 사육을 한 도사 지로의 엄선된 계란. 아침 식사가 기대됩니다. 계란을 깨면 노른자와 흰자도 탄력 있는 모습인 아심작입니다.

도사 기와미도리 아시즈리 킹

압도적인 크기, 바로 닭의 왕! 아시즈리 킹! 균형 잡힌 맛의 엄선된 사료로 보통 30~50일인 사육 기간을 120일 이상 사육하여 지방이 오르는 체질을 만듭니다. 그리고, 방목 사육하는 것으로 스트레스를 줄이고 근육을 증가! 맛있는 육질이 됩니다.



리콧초 망고

따뜻한 기후의 도사시미즈에서 자란 엄선된 망고. 숙성되어 자연스럽게 나무에서 떨어질 때까지 기다렸다가 망고를 수확합니다.

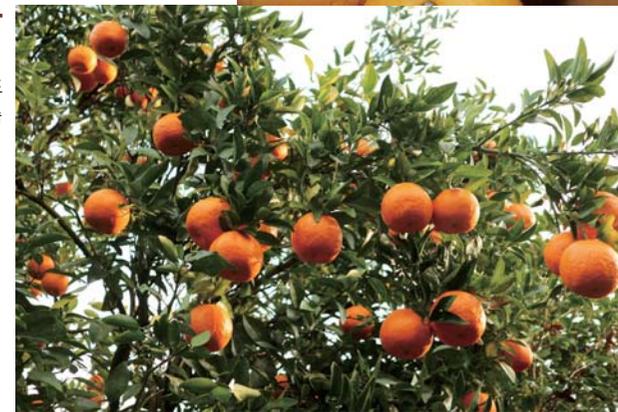
고나츠

초여름의 대표적인 과일 「고나츠」는 상큼한 신맛과 단맛이 특징. 산에 있는 농원에서 태양을 가득 받고 자랍니다.



빙강

선명한 오렌지색의 껍질을 까면 새콤달콤한 향이 들고 단맛이 강한 것도 특징. 따뜻한 기후와 해풍에 자란 완숙 과일.



소다부시

가쓰오류이며 소다가쓰오(메지카)를 혼제한 부시. 깊은 육수를 내기 때문에 전통 소바 가게에서는 멘쓰유, 일본 요리 가게에서는 조림 등에 사용되고 있습니다.



히메카쓰오

안주나 간식으로는 물론, 찢어서 샐러드·무침·파스타·피자 등의 재료로도! 히메카쓰오를 소다가쓰오를 나마부시의 방법으로 구워내 부드럽고 먹기 편하도록 양념을 한 것입니다.



아시즈리 황금 설탕

사탕 수수를 장작불로 꼭 삶아, 수작업으로 정성스럽게 만듭니다. 부드럽고 감칠맛 나는 달달한 자연식 건강식품입니다.



페라야키

얇게 편 반죽 위에 파와 멸치 튀김, 계란을 얹어서 구운 것. 현지에서는 어른이나 아이들이 좋아해 대량으로 구입해 가는 사람도 있습니다. 매운 소스가 ◎입니다.



아시즈리쓰바키유 (동백 기름)

아시즈리미사키에 자생하는 야부쓰바키(동백)의 열매를 착유. 피부와 머리카락도 촉촉해줍니다



아시즈리 구로시오 쌀

논에 도사만의 간수를 살포하여 소다부시의 어분을 비료로 사용한 도사시미즈다움이 빛나는 새로운 브랜드의 쌀. 단맛이 있고 쫄득한 식감으로 호평.



고구마 떡

겨울의 단골 간식! 고구마와 찹쌀의 식감이 슬픈처럼 찾게 됩니다. 1센티미터 정도로 잘라 천천히 굽다가 부풀어 올랐을 때 드시면 됩니다!



시미즈 고등어

한 마리씩 외출낚시를 하는 <다테나와 어법>으로 상처가 나지 않는 최상의 상태로 잡은 망치고등어를 배의 수조에서 산 채로 항구까지 운반합니다. 항구에서는 아시즈리미사키의 서식 수온에 맞춘 냉각 수조에 풀고, 품질과 신선도를 엄격히 관리. 특별히 신선한 시미즈 고등어는 꼭 회로 드셔보시기 바랍니다.

초타로 조개

일반적인 명칭은 히오우기 조개. 가리비와 비슷해서 먹기 편하고, 깊은 맛이 특징입니다. 초타로 조개를 된장 베이스의 오리지널 양념으로 맛보는 것이 시미즈식. 지역 주민들이 즐겨 찾습니다.



생선밥(이오메시)

어부들이 쓰는 말로 물고기를 이오라고 부르며, 생선밥은 어촌의 간편 가정 요리입니다. 제철 생선 토막과 옥수, 간장 등의 조미료로 맛을 낸 소박한 다키코미밥입니다.



쓰와초밥

도사시미즈의 아시즈리부터 마쓰오 근처에서 만들어져 온 향토 요리로, 3되의 쌀이 들어간 상자에 쓰와부키(털머위)의 잎을 깔고 초밥을 쌓아서 만드는 오시초밥. 「오시누키」라는 상자에서 빼내기 때문에 액막이 자리 등에서 「야쿠가누케타(액이 빠졌다)」라고 기뻐하는 요리.



가쓰오의 다타키

그 근원은 껍데기가 있는 바닷고기를 지푸라기나 나뭇조각으로 살짝 구운 <야키키리>라고도 합니다. 껍데기의 씹는 맛과 쌀의 탄력이 절묘한 가쓰오의 다타키. 특히 옛날 방식 그대로의 지푸라기 구이는 고소하고 그 맛도 각별합니다.

연간 행사



·아시즈리 쓰바키 마쓰리(동백 축제)
·아시즈리 역전 대회
·아시즈리 쓰바키 마쓰리 쓰바키사쿠 모테나시 관광
·꽃 순례 아시즈리 온천 존 만 워킹
·가시마 신사 축제
·시정촌 직원 아시즈리 반도 일주 역전 대회



·시코쿠세이난-무한대 라이드
·도사시미즈시 관광 개시



·존만 바다의 건강 축제



·다쓰쿠시 사쿠라하마 해수욕장 개장



·시민 축제 아시즈리 마쓰리



·가시마 신사 축제



·도사시미즈시 산업제

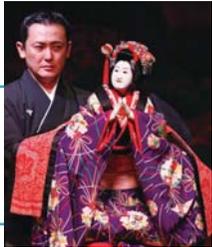
도사시미즈시의 추천을 소개!



가와노 게이치 (주식회사 월드원 대표이사)
류구 신사
나무로 둘러싸인 오솔길을 지나면 웅장한 바위 위에 세워진 신사의 빨간 도리이가 보이고, 단번에 펼쳐지는 태평양의 광경은 감동의 파워 스폿입니다.

요시다 다마쇼(분라쿠 인형 술사)

다쓰쿠시
오돌토돌한 바위, 맨발로 걸으면 꽤 가치가 있다고 생각합니다!



나코시 야스후미(정신과 의사)
도진다바 유적
드문 규모의 거대 암석군의 언덕. 그것이 도진다바입니다. 초고대 유적이지만 않은가라는 유력한 설도 있는데, 저도 직접 눈으로 보고 그 확신을 가졌습니다. 도사시미즈에 방문하시는 분 모두에게 한번 가 보시기를 바라는 장소입니다. 반드시 평생 기억에 남을 경험이 될 것이라고 생각합니다.

우에스기 스미히토(카운터 테너 가수)

페라야키
시미즈라고 하면, 역시 B급 구르메인 「페라야키」입니다! 후추가 들어간 소스가 자극적! 귀성하면 반드시 갑니다! 지금 아들이 이어받아서 하고 있지만, 할머니 시대부터 변함없는 시미즈의 맛입니다!



오키노하마
고치 방면에서 돌아올 때 오키노하마가 보이기 시작하면 우리 고향에 돌아왔다고 느끼는 순간. 오키노하마는 일본에서 제일 아름다운 바닷가라고 자신을 가지고 말할 수 있습니다!

고호리 히로유키(개그맨·2초츠크주)

존 만지로 자료관
존 만지로 자료관 자체는 작고 아담한 곳이지만, 이 장소에서 태어나고 자란 존 만지로가 그 시절에 미국을 상대로 활약한 감동을 느낄 수 있는 관광 명소라고 생각합니다. 존 만지로 자료관을 느낀 후, 도사시미즈의 바다를 다시 보면 다르게 보일 것입니다.



구로다 겐스이(도사 비파 창시자)
해저관
바다와 산, 강밖에 없었던 시골에 갑자기 나타난 「해저관」. 빨간색과 흰색을 기조로 한 십자형 건물은 푸른 바다와 새파란 하늘에 그 존재감은 아름답고 압도적이었습니다. 계단을 내려와 자연스럽게 해저를 들여다볼 수 있는 독특함은 다른 곳에서는 볼 수 없을 것입니다.

소다부시
소다부시의 맛을 전파하기 위해서 뼈를 깎는 노력을 하고 있습니다!

소다부시 군



도사시미즈시 관광 특사

다양한 분야에서 활약하고 있으며, 도사시미즈시의 매력을 적극적으로 PR하고, 도사시미즈시에 연고가 있는 분에게 「도사시미즈시 관광 특사」를 위촉하고 있습니다.

미네모토 다이사쿠(개그맨·투 라이스 다이빙)



존 만지로 자료관

존 만지로 자료관에서는 모형을 패널로 만지로의 생애를 알기 쉽게 전시하고 있습니다. 1827년 격동의 막부 말기 동안 전날 밤에 시코쿠 최남단의 작은 어촌에서 태어난 만지로가 보낸 기구한 삶과 일본 최초의 국제인으로서 자신을 키운 사람들의 따뜻함이 가득한 마음에 접하여, 일본의 국제 교류의 원점을 느껴 주시면 감사드리겠습니다. 또한, 인접한 아시즈리항 광장에는 만지로 소년상이 설치되어 있습니다.
도사시미즈시 요로 303 TEL : 0880-82-3155

존 만지로 출생지

만지로의 출생지에 있는 비석입니다. 만지로 귀향 150주년 기념으로 만들어졌습니다. 만지로의 얼굴 사진이 들어 있고, 토대 부분에는 배의 그림이 그려져 있습니다. 또한, 석비의 뒤에는 일본어와 영어로 설명문이 새겨져 있고, 국제 교류의 토대가 된 만지로가 설명되어 있습니다.



존 만지로 생가

존 만지로인 나카하마 만지로가 이 세상에 태어난 장소가 도사시미즈시의 나카노하마 지역. 그 나카노하마 지역의 실제 생가와 가까운 장소에 남겨진 사진이나 문서를 복원한 것이 존 만지로 생가입니다. 내부의 견학은 자유이며, 당시의 생활 도구 등이 전시되어 있습니다.



1827년(분세이10년)에 태어나, 14세(1841년)에 물고기를 잡으러 나갔다가 표류하여 도리시마 섬에서 힘든 무인도 생활을 거쳐, 미국의 포경선에 의해 구조되어, 머지않아 선장에 그 재능을 인정받은 만지로는 선장의 고향인 매사추세츠주 페어헤이븐에서 영어, 수학, 측량, 항해술 등을 배우게 됩니다. 이후 귀국할 자금을 마련하기 위해 일본인으로서 유일하게 캘리포니아의 골드러쉬에 뛰어들어 우여곡절 끝에 쇄국 정책 속의 일본에 귀국했습니다. 그러한 경험에서 그가 얻은 귀중한 지식이나 기술은 막부 말기부터 메이지에 걸쳐 일본의 새로운 시대의 시작을, 그리고 일본의 국제 교류의 초석이 되는 큰 영향을 주었습니다.

존 만지로

파란만장한 인생을 보낸 일본 최초의 국제인



존 만지로 동상

나카하마 만지로의 동상이 아시즈리시마의 선단에 있습니다. 1843년 일본인으로서 처음으로 미국에 건너가 측량과 항해술 등을 배운 후, 일본에 귀국하여 일본의 새로운 시대의 시작과 국제 교류에 큰 공적을 남긴 존 만지로는 지금도 이 아시즈리에서 보이는 거대한 바다를 바라보고 있습니다.

