

霞ヶ浦の名産品



佃煮

tsukudani

良質な水産物の宝庫であり、さまざまな魚を伝統の技で仕上げた佃煮は、郷土の味を代表する逸品です。ワカサギやふなの甘露煮、干海老などがあります。



わかさぎ

wakasagi

霞ヶ浦名産品のワカサギは、霞ヶ浦に古くから住みついている「在来魚」であり、その昔將軍家に献上されたことから「公魚」と書かれたりすることもあります。また、その味の良さは評判で、小ぶりなものは骨も細く柔らかいため、丸ごと食べられます。料理方法は、天ぷら、フライ、マリネ、南蛮漬けなどさまざま、中でも二本の串で焼き、調味料で味付けした「炭焼き」や「佃煮」は人気があり、市内の多くの名産店で売られています。

お土産のお買い求めは 観光物産館きらら館へ

〒300-0035茨城県土浦市有明町2-35 (土浦駅東口) TEL 029-824-6110



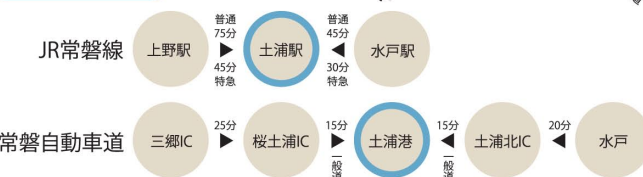
観光帆曳船運航期日

7月21日～10月中旬の土・日・祝日

13:00～15:00

※天候により変更になることがあります。

交通アクセス



ご見学は遊覧船が便利です



13:30発 定員86名 駐車場あり
運賃：1,500円

ホワイトアイリス号

(株) ラクスマリナー
TEL.029-822-2437

ジェットホイルつば号

常陽観光(株)
TEL.029-823-9708



13:25発 定員110名 駐車場あり
運賃：1,680円

お問い合わせ

土浦観光案内所 TEL 029-821-4166

〒300-0035茨城県土浦市有明町1-30土浦駅

(社) 土浦市観光協会 TEL 029-824-2810

〒300-0043茨城県土浦市中央1-3-16 WEB <http://tuturia.727.net/>

土浦市産業部商工観光課 TEL 029-826-1111

〒300-8686茨城県土浦市下高津1-20-35



ちちくら

TSUCHIURA
HOBIKISEN

霞ヶ浦の帆曳船

湖面に浮かぶ、白い旅人
風がくれた贈り物



霞ヶ浦は湖面面積220km²におよぶ、日本第2位の淡水湖であり、「浦」という名前のとおり、古くは海の入江でしたが、利根川の流域の土砂堆積によって、入口がふさがれてできた海跡湖（かいせきこ）です。主に捕獲されているのは、エビやワカサギ、シラウオ、コイなど淡水魚類が多く、また約150種類の野鳥が四季を通じて飛来する自然観察の宝庫にもなっています。釣りやヨット、ジェットスキーなどのレジャーに利用されているほか、湖上では定期的に「遊覧船」が運航し、7月下旬から10月中旬にかけて「観光帆曳船」が霞ヶ浦の雄大な景観を演出しています。帆曳船は土浦市のほか、かすみがうら市、行方市でも見ることができます。

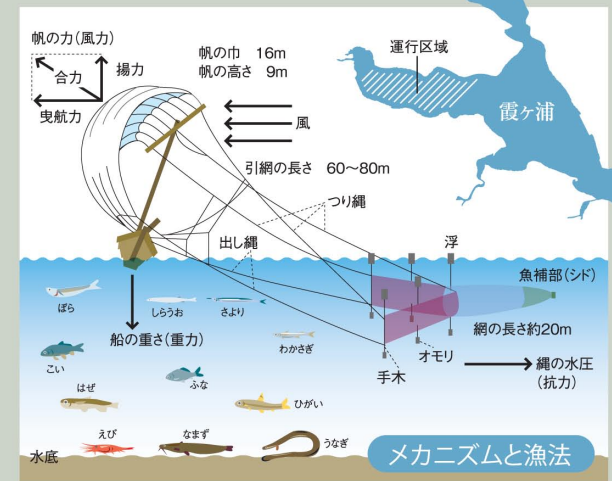
帆曳船を観覧する遊覧船については背表紙面を参照ください。



～風の漁～

「帆曳船」とは？

霞ヶ浦の風物詩である「帆曳船」は、1880年（明治13年）に出島村（現かすみがうら市）の折本良平氏によって考案されたものといわれています。はじめは、湖の上層を曳きシラウオをとるものでしたが、中層部を泳ぐワカサギ用に改良され、更に深いところまで曳くことができるようになりました。1965年頃（昭和40年頃）にトロール船に取って代われ、間もなく姿を消しましたが、霞ヶ浦漁業の歴史を知る上で極めて重要な文化的遺産であることから、「観光帆曳船」として復活しました。



「帆曳き網漁」とは？

霞ヶ浦の沖に出て、網を下ろし、帆柱（竹製）を立て、巨大な帆（巾16m、高さ9m、たたみ90畳分）を引き上げ、風の強さに応じて帆を調整しながら進みます。そのため、風が強すぎるとは転覆の危険があり、風がなくては身動きをとれないというような、霞ヶ浦の自然の摂理にかなう漁法でした。帆曳き漁とは、打瀬（うたせ）という海の漁の一種であり、江戸時代中期から始まり、動力が漁船に使われるまで行われたもので、「風」の原理を応用し船を横に流して漁を行う、世界唯一の漁法です。

湖上にいさづく、先人達の知恵…

