

日間賀島（愛知県）



タコとフグが名物の日間賀島。夏の海水浴、冬のフグをはじめ、旬の魚介や通年で楽しめるタコなどを目当てに、家族連れやカップル、友達同士と、多くの観光客で賑わいます。タコ（多幸）とふぐ（福）の島として、おもてなしに力を入れており、様々な楽しみを常に提案しています。

日間賀島HP

<https://www.town.minamichita.lg.jp/gyosei/keikaku/1001775/1001777.html>

◆電車の場合



◆車の場合



交通・アクセス情報

日間賀島へ行くには、車の場合、師崎港から約10分となります。名古屋から師崎港まで車で1時間で行くことができます。

電車の場合は、名鉄河和駅から河和港で船に乗り約20分の船旅となります。

観光情報



恋人のブランコ

日間賀島で一番人気のフォトスポットです。海に向かって漕ぐブランコは、とても気持ち良くて、しかも写真映えするとSNSでも良く投稿されています。最近リニューアルされて、さらに安全に綺麗になりました。



安楽寺（たこ阿弥陀）

その昔、地震で海に沈んだといわれる寺の仏像が引き揚げられた時、1匹の大ダコが仏像を守るように抱きついていたとか。

以来、島民は仏像をタコ阿弥陀として祀り、今もなお大漁と安全、子孫長久を祈願しています。

住所：愛知県知多郡南知多町大字日間賀島字里中48



おすすめの宿



島灯りの宿 とく川

旦那が漁師、若旦那が料理人の為、獲れたてで新鮮な海の幸を一番おいしく味わえます。日間賀島名物のふぐやタコをはじめ、豊富な魚種が自慢です。

住所：愛知県知多郡南知多町日間賀島久湊道下21

電話番号：0569-68-2074

料金：1泊2食2名1室18,000円（税別）～

チェックイン・チェックアウト：
IN14:30・OUT10:00

ホームページURL：

<http://www.himakatokugawa.com/index.html>

やすらぎの宿 民宿きの助

日間賀島西港から歩いてわずか1分。お料理は、元漁師の主人が、目利きで選んだ選りすぐりの素材を一番美味しい調理法でご提供します。日間賀島で唯一の人工温泉【炭酸カルシウム温泉】は当宿自慢です。

住所：愛知県知多郡南知多町日間賀島

電話番号：0569-68-2448

料金：1泊2食2名1室13,000円（税別）～

チェックイン・チェックアウト：IN14:00・
OUT10:00

ホームページURL：

<http://kinosuke-himaka.com/>



島のグルメ



ふぐのてっさ

冬の名物「ふぐ」が有名です。島内の民宿・旅館の約90%がふぐの調理師免許を取得しており、毎年行われる「ふぐのてっさコンテスト」では、料理人たちが盛り付けの技を競い合い、技術を高めあっています。

ふぐのフルコースがなんと7000円から楽しめるのも日間賀島ならではの強みです。



ゆでたこ

日間賀島では約35年前から島付近でタコが豊富に捕れることに着目し「たこの島」としてPRに取り組んできました。今では、認知度も高まり日間賀島のたこブランドも定着しました。



島からのお取り寄せ



日間賀・海ソース

食べるたび、島の景色を思い出す。海の恵みが詰まった万能ソースです。日間賀島のたこ・しらす・白ミル貝を、オリーブオイルやガーリックと合わせた具沢山ソース。様々な料理に使えます。



値段： 846円（税込）

丸幸有限会社

<http://marukou.shop-pro.jp/>



島での暮らし



島の面積0.77km²という小さな島に約1800人が住み、島民みなが支え合う活気溢れる島です。寒くなると各家の軒先でたこの干物を目にします。正月には氏神様に供えられ、大漁・家内安全・無病息災が祈願されます。



主な産業は、漁業と観光業です。

漁業では、名物のたこ・ふぐ漁のほかに、日本一の生産量を誇る白ミル貝漁も盛んです。

観光業は、民宿・旅館がたくさんあるほか、飲食店・お土産店も多彩で、港前は観光客で賑わっています。

