

出羽島（徳島県）



出羽島は、牟岐港から南約3.27kmの沖合に浮かぶ、周囲4kmのとても小さな島です。島の気候は、きわめて温暖で、南国情緒豊かな島です。出羽島の大池には国内で「唯一」自生している世界的にも希少な藻類「シラタマモ」が生息しています。民家の特徴として「ミセ造り」があります。これは、上下に開く戸板が庇と縁台の役目をする独特の住宅様式であり、出羽島をはじめとする四国東南部だけに見られるつくりです。

交通・アクセス情報

徳島 駅	JR牟岐線	牟岐 駅	徒歩 8分	牟岐 港	連絡船 15分	出羽 島
	120分					
	国道55号線					
90分						



公式HP 出羽島 おいでってば
<https://tebajima.jp/>



観光情報



重要伝統的建造物群保存地区

牟岐町の南海上に浮かぶ出羽島は、鰹漁を中心とした漁業の隆盛によって繁栄した島の漁村集落である。江戸後期の本格的な移住開始を契機に、島北部の入江を利用した港の周りに集落が形成されている。

H29年2月に、昭和中期の雰囲気を感じ出す「みせづくり」と称される伝統的家屋の街並みが、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、家屋の保存事業が行われている。

現在、重要伝統的建造物群保存地区を生かした滞在交流型観光に力を入れている。



大池のシラタマモ

大池は島の西南部の海岸にあり、「シラタマモ」という海藻が自生している。「シラタマモ」は、日本で唯一出羽島に自生しており（世界では4ヶ所自生している場所がある）、昭和47年3月16日に国の天然記念物に指定された。約1億4千万年前に繁殖した植物で、この仲間の多くは海水から淡水へと進化しているが、その進化の移行過程をそのまま残すものであり、生きた化石植物ともいわれ貴重である。

大池の水中で「シラタマモ」を直接確認することは難しいが、出羽島港にある漁村センター玄関前の水槽に現物が展示されている。



おすすめの宿



民宿 「まるわ」

きわめて温暖で、ハマユウの花が咲く出羽島にある、素泊まり専門の宿です。民家を改装してあり、キッチンや冷蔵庫を自由に使うことができますので、食材を持ち込んで料理することができます。TV・エアコン・風呂・トイレが完備！10人程度まで宿泊可能です。（間仕切りは襖となりま

住所：徳島県海部郡牟岐町大字牟岐浦出羽島18-8

電話番号：0884-72-1484

料金：3,850円（素泊まり）

営業時間：連絡船の時間に応じて

HP：<https://tebajima.jp/581/>



民宿 「うたタネ」

漁師が営む民宿で、築100年の民家を譲り受け、リフォームを行い2019年秋にオープンしました。出羽島で採れた魚や野菜などの料理を楽しむこともできます。（要連絡）

TV・エアコン・風呂・トイレが完備！キッチンや洗濯機を自由に利用できます。7人程度まで宿泊可能です。

住所：徳島県海部郡牟岐町大字牟岐浦出羽島24-1

電話番号：090-2233-4767

料金：4,500円（連泊割引あり）

営業時間：連絡船の時間に応じて

HP：<https://tebajima.jp/575/>



出羽島ゲストハウスシャンティション

出羽島の自然を存分に満喫できるゲストハウス
住所：徳島県海部郡牟岐町大字牟岐浦出羽島45-2

電話番号：090-7574-7879

料金：1泊2食付き7,000円（大人）6,000円（小学校、幼稚園）

営業時間：連絡船の時間に応じて

HP：<https://www.tebajimaguesthouse.com/>



島のグルメ



島そうめん

島そうめんは、この出羽島において遅くとも戦前の頃から日常的・婚礼や船下ろしなどの祝いの席で提供される地域の郷土料理である。そうめんを皿に盛り付け、長ネギ、かまぼこ、錦糸卵を添えて飾り付ける。甘辛く煮付けた魚の煮汁を使用したつゆを入れた容器をそうめんの皿の中心に置く。魚は延縄漁などで獲られたレンコダイ（キダイ）を使用するのが主であり、そうめん、煮汁で提供される。水揚げされた魚を無駄にせず地域の限りある資源をとりこぼさず利用し、いただくという島民の姿勢から工夫されており、米不足によりそうめんが配給された戦後の食糧難の時代を乗り越えてきた素朴だが味わいのある料理である。令和4年3月には、文化庁「100年フード」に登録された。

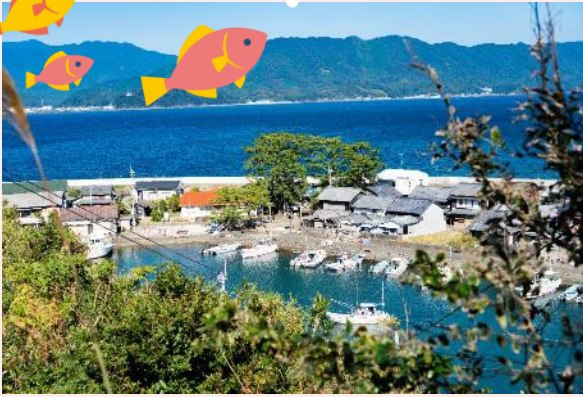


まぜくり

まぜくりは、酢飯にいろいろな具材を混ぜ込んだちらし寿司のことで、地元でとれたレンコダイ（キダイ）などの魚を焼いて身を酢に浸し、魚の風味が移ったら身を取り出す。これを「酢にごし」といい、酢飯は酢にごしした酢とゆず果汁の両方を使用するが多い。煮豆やひじきのほか、季節によって具材はさまざまにたっぷり混ぜ込むのが特徴である。出羽島では、月に一回「まぜくりの日」として作って販売し、島内だけでなく島外からも注文がある。まぜくりはもともと冠婚葬祭等の時に手伝いに来てくれた方々に振る舞っていたものであり、にぎり寿司よりも庶民的な料理であった。



島での暮らし



出羽島は水産業を主要の産業としている。北上する黒潮の影響を強く受け、天然漁場に恵まれた条件下にあり、タイ、アマダイ等の中高級魚を対象とした一本釣、アワビ・トコブシ等採貝、テングサ採取等の沿岸漁業が盛んである。

平成29年からは「とくしま漁業アカデミー」が開講され、現在はアカデミー生数名が漁業を生業として暮らしている。

また、地域の海洋資源を生かし、漁業体験やテングサ採取体験など観光型漁業に取り組んでおり、漁家経営の多角化を図り、魅力ある産業として後継者の確保を目指して取り組んでいる。



その他



連絡船「大生丸」の船長募集！！ 出羽島に住める方大歓迎！！

約15分の航路を1日6往復、牟岐の町と出羽島を結ぶ連絡船「大生(おおいけ)丸」。島民の足として、ときには観光客の足として毎日人々を運ぶ、乗船定員70名の連絡船です。

この度、連絡船の船長と事務員（乗船業務もあるため小型船舶2級以上の免許は必要）を募集しております。

海上実歴問いません。

出羽島に住める方大歓迎です！！

出羽島連絡事業有限公司 求人情報

※詳細は🔍マークをクリックしてください

↓↓↓

https://jobs4seamen.net/apex/f?p=118:104:6411842399586::NO::P104_COM_LIST_DISP:%E5%87%BA%E7%BE%BD%E5%B3%B6%E9%80%A3%E7%B5%A1%E4%BA%8B%E6%A5%AD%E6%9C%89%E9%99%90%E4%BC%9A%E7%A4%BE

