

沼津ご当地食材ラリー

道中、沼津の美味しいものを求めて寄り道!

ゆめとびら舟山では戸田塩づくりを体験しましょう。

夕食はその日集めた食材を使った BBQ はいかが?

移動距離:45.8km

移動時間:1時間20分

総活動時間:5時間

(移動時間・塩づくり体験(2時間)を含む)

1、沼津市産の野菜:金岡産直市 (沼津市東熊堂 600-1)

沼津市近郊で栽培されたお米や旬の野菜が販売されています。

2、静浦漁港のしらす:静浦漁協 (沼津市獅子浜 243-1)

水揚げ後すぐ釜揚げした“日本一新鮮なしらす”が大人気!ひものも販売されています。

3、内浦・西浦産のみかん(柑橘類):OH!MOS (沼津市内浦重須 14-10)

特産品のみかんをはじめ、レモン、デコポンなど沼津市内で栽培されている様々な品種の柑橘類を販売しています。そのままデザートとして食べても、焼いた魚や肉に果汁をかけても美味!

+α 戸田の農園でみかん狩り(冬季)

【お問い合わせ】戸田観光協会 TEL:0558-94-3115

4、戸田たちばなの加工品:道の駅くるら戸田 (沼津市戸田 1294-3)

くるら戸田の売店には、地域食材を使った加工品が並びます。「たちばな」は2種類しかない日本固有種の柑橘で、戸田は自生地以北限です。地域の特産品として、戸田の人々が守り育てています。

5、戸田漁港のひもの・深海魚・戸田トロはんぺん・塩辛:戸田漁協直売所 (沼津市戸田 523-9)

戸田といえば新鮮な海の幸!特に深海魚はここでしか食べられない名物です。

トロール魚が解禁となる9月から5月に尋ねれば、ピカピカの深海魚(本エビやメヒカリ)に出会えるかも?!

+α 戸田港ふれあい朝市 毎週日曜日午前9時~10時まで ※なくなり次第終了

2日目の朝は早起きして朝市に行ってみましょう。干物などの加工品をお土産にするもよし、鮮魚を買ってゆめとびら舟山のキャンプファイヤー場で早速焼いて食べるもよし!

6、戸田塩:沼津市ゆめとびら舟山で塩づくり体験

ゆめとびら舟山では、塩づくり体験を行っています。地元駿河湾の海水を大きな釜で煮詰め、できた塩の結晶をすくい乾燥させれば、手作り塩の出来上がり!(所要時間:1時間半~2時間) ※事前にご相談ください

夕食メニュー案

・海鮮&野菜焼き

・戸田トロはんぺん

・釜揚げしらす&戸田塩のおにぎり

・いろいろカナッペ

★クラッカー&クリームチーズ&ママレード

★フランスパン&クリームチーズ&塩辛

★フランスパン&しらす&オリーブオイル・レモン

・みかん

レモンや塩、戸田たちばなの加工品で味わおう!

+α 沼津市ふるさと納税返礼品レシピに挑戦!

あじの干物パエリア



ヨーグルトバーク



🔗 レシピは [こちら](#)