

あたみ通信

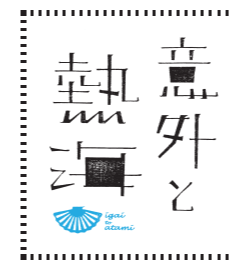
<https://www.ataminews.gr.jp/>

「意外と熱海」は、熱海を訪れた人の「意外とよかった」の声を基に、まだまだ知られていない意外な熱海の魅力をお届けします。



熱海

を食べる



あたみ通信

<https://www.ataminews.gr.jp/>

「意外と熱海」は、熱海を訪れた人の「意外とよかった」の声を基に、まだまだ知られていない意外な熱海の魅力をお届けします。



熱海の山

を食べる





南熱海のあたたかな陽ざしを受けて育つ熱海だいたい。海を見下ろす山々に、畑が広がる。



海の絶景とだいたいスイーツが楽しめる新しいカフェもできて話題に



来宮神社の神様の好きな物の一つがだいたい。ご利益ありそう!



熱海の飲食店では、地魚とともにだいたいを使用した料理が味わえる。



多賀の農家では、11月末から収穫が始まる。一つ一つ大切に摘み取り、出荷。

熱海だいたい

熱海市多賀の山で多く栽培される。11月末から収穫が始まり、黄色く熟すのは1月頃。酸度が高く、ビタミンCも豊富。実や葉、花からとれる精油はリラックス効果が高いと注目されている。



5月、白い花が咲く。精油にもなる希少なもの。写真提供:株式会社anyit



7月末、実はまだ青く小さい。



12月のだいたい。実は大きくなり色づく。

熱海の山の恵み 意外と日本一の生産量 “熱海だいたい”を訪ねて



熱海の山は、日本一“だいたい”がとれる山

熱海のまちの中心部から、バスで約15分。伊東へ下る途中の多賀、網代とよばれる通称南熱海のエリアは、昭和の雰囲気を残すレトロなお店や、狭い路地裏、渚のリゾート感あふれるまちの雰囲気とは違って、どかな山と海に囲まれた自然のめぐみにあふれる温泉地です。

のんびりとした庶民的な風情がありますが、網代は、かつて「京、大阪に江戸、網代」と並べられるほど栄えた港町でした。江戸から大阪、日本各地を結ぶ航路の途中で立ち寄る港として、多くの廻船が停泊し、まちはにぎやかに。船宿には多くの人が滞在し、交流が生まれたことで、熱海に新しい文化がもたらされました。

その一つが、今や熱海が日本一の生産量を誇る柑橘、「だいたい」です。だいたい、江戸時代末期、網代港に立ち寄った紀州の船乗りたちが食べていただいたいの種を、地元の人が保存し、植えたのが始まりだと言われています。特に網代の隣まち、多賀は、だいたいを植えるのに適した山並みが広がり、果実が付きやすかったことから、畑がどんどん広がりました。今では多賀を中心に、伊豆で多く栽培されるようになり、日本一の生産地となりました。特に熱海で収穫されるものは、「熱海だいたい」として注目されています。

熱海に持ち込まれて広がったものは、実はだいたいだけではありません。明治の初めには、レモンが海外から熱海に持ち込まれ、種が植えられました。これが日本のレモンの始まりだと言われています。熱海の山と海の恵みは、人と人の交流を生み、こうした新しい文化を育

てきました。

熱海をはじめ、年間を通して温暖で自然に恵まれた伊豆半島では、ニューサマーオレンジ(日向夏)、みかん、甘夏、ポンカンなど、多くの柑橘類が栽培されています。熱海、そして伊豆は、実は柑橘のまち、柑橘王国なのです。

正月飾りでおなじみ 木から落ちない縁起の良い果実

熱海では知らない人はいない、熱海だいたい。観光で訪れる多くの人には、あまりなじみのない果実のようですが、実は、日本では古くからの習慣に使われていて、一度は見開いたことがあるはず。ご存じでしょうか。

正月飾りのしめ縄や鏡餅に使われている柑橘は、正式には、みかんではなく、実は、だいたい。「橙(だいたい)」の語源は、「代々」で、冬に熟した実が春になっても落ちず、そのままについていることから、「代々続く」の意味で、だいたいと名付けられたと言われています。そのため、「代々家が栄える」という縁起の良い果物として、正月飾りに用いられてきました。赤色と黄色の中間のような「だいたい色」も、熟しただいたいの果実の色からきています。今では名前はまだ知られていませんが、だいたいは、意外と身近なところで古くから親しまれてきた果実なのです。

樹齢2千年以上の大楠があり、パワースポットとして有名な熱海の来宮神社にも、だいたいとの深い縁があります。来宮神社の神様が熱海に来られた際に、「妻こがしだいたいところ、百草根」をお供えたところ、大変喜ばれたという古記が伝わっているそうです。来宮神社

近くの商店街のお菓子店や飲食店では、これらの神社の縁のある食材を使用したスイーツがメニューに加えられ、福が来る「来福スイーツ」として親しまれています。

熱海だいたいの産地、多賀 ポン酢、マーマレードは家庭の味で

熱海だいたいの産地、多賀では、11月頃から、熱海だいたいの収穫が本格的に始まります。ポン酢用には、酸味や香りが強い青だいたい、正月飾り用には、果実の形が良く、きれいに色付いただいたい、正月飾りの出荷が終わると、少し甘味が増したマーマレード用のだいたいと、用途によって収穫時期をずらし、出荷されます。

熱海で最も多くの熱海だいたいを生産している倉田家は、150年程前から続く農家。4代目の晃平さんの元には、東京の高級料亭が直接熱海だいたいを買い付けに来るほど、その品質が評価されています。

熱海だいたいの多くはお飾り用に出荷されますが、

「橙マーマレードを製造 倉田とし子さん 倉田さんが手作りする「橙マーマレード」は熱海ブランドA-PLUSにも認定される確かな味。「レシピは試行錯誤して、今の味になりました。無添加で保存料も使用していないので、安心ですよ!」



枝が付いていて、見た目がきれいな状態の物を選ぶため、廃棄が多いのが課題でした。それを解決するために始められたのが、マーマレード作り。奥様のとし子さんが一つ一つ手作りでいて、今ではお土産として、親しまれるようになりました。

「多賀では、家でとれた熱海だいたいを、マーマレードにしたり、ポン酢にしたり、それぞれの家庭の味で楽しんでますよ」と、とし子さん。お勧めの食べ方について聞くと「私は健康のために、だいたいマーマレードを、ヨーグルトに入れて毎朝食べています。肉にも合うので、スペアリブや、焼肉のタレに使うとコクが出ていいですね」とアレンジメニューを教えてくださいました。

美容成分や香りの効果にも期待 山の恵み、熱海だいたいの新たな活用

正月飾りやポン酢、マーマレードが主な用途だった、熱海だいたいですが、今、新たな活用について

「アロマミストを開発 植田翔子さん (株)anyitの代表、植田さん。あたまマルシェの実行委員を務めていた際に、だいたいに出会い、その力に驚き、起業。「だいたい」が注目され、地域の活性化につながれば、気軽に購入できるものも開発中なんです」とビジネスを展開している。 http://switchme.jp/



期待が高まっています。だいたいは、実はもちろん、葉や花など、いろいろな場所から精油がとれる香りの宝庫。だいたいからとれる精油は、香りがよくリラックス効果が高いと、人気があります。その成分に注目し、だいたい精油のアロマブランド SWITCHme を立ち上げたのは、植田翔子さん。「手入れがされず放置された畑も多く、もったいない。上手く活用することで、農園が持続し活性化につながれば」と、熱海だいたいの可能性を語ります。

熱海だいたいについて、料理研究家の長田絢さんは、「爽やかな香りは食欲を刺激してリラックス効果もあり、さまざまな食材とマッチします。含有量の多いビタミンCは、美肌や風邪予防、ストレスの抑制などにも効果的、クエン酸は疲労回復効果も期待できます。だいたいと温泉で美肌相乗効果が期待できると思います」と期待を寄せます。熱海の山の恵み、熱海だいたいの可能性はどんどん広がります。

正月飾りは、縁起のよいだいたい!



正月にくる年神様を快く迎えようというのが、正月飾りの始まり。家の玄関などに飾られるしめ縄に使われるのは、だいたい、「代々栄える」意味があります。また、鏡餅の上に乗せるのは「代々持ち上げる」という縁起物を意味します。今ではみかんが使われることも多いのですが、縁起物であるだいたい、正月を迎えるのが本来の習わしです。

マップは「熱海を食べる」P.7, P.9 参照→
お店の詳細は「あたまニュース」でチェック!
<https://www.ataminews.gr.jp/event/358/>



新メニューは、各店の料理人が熱海だいたいのお皮、果汁を活用し、熱海だいたいの可能性を引き出した、自慢の品ぞろい。

料理の名脇役 だいたいを 熱海の味に。

日本一のだいたい産地、熱海の家では、昔からだいたいを、マーマレードやビール漬け、ポン酢にして、活用してきました。また、近隣の飲食店では、地魚などの食材を引き立てる名脇役として様々な料理に活用してきました。特に冬の収穫シーズンになると、見かけることが多くなります。

香りがよく、酸味がきいて、魚や肉などの食材を引き立てるだいたいは、まさに熱海の味。熱海でも意外と知られておらず、残念ながら観光で訪れる人のニーズも「地魚を食べたい」が主で、だいたいの知名度はまだ低いです。

そこで、「熱海で代々受け継がれ、愛されてきた、だいたい。『熱海の味』としてPRして、もっとたくさんの人に親しんで欲しい」と、まちの人たちが協力。「熱海だいたいプロジェクト」が始まりました。

だいたいの可能性を広げるために、地元の農家と、料飲食組合、JAあいら伊豆、商工会議所、熱海市が連携。まち中の飲食店が新メニューを考案しました。

テーマは、「親子代々で楽しめるヘルシーな料理」。またリピーターが多く訪れる熱海で、「代々愛される一品」。熱海産のだいたいを活用し、およそ3か月に渡って試作を何度も行い、和・洋・スイーツ、各店の特長を生かしたメニューを作り上げました。

アドバイザーとしてメニュー開発に協力したのは、料理研究家の長田絢さん。今回は、地域創生事業プランナーとしての経験も活かし、プロジェクトに参加しました。「熱海で愛されている名店の料理人の皆様は、お客様に喜んでもらえるメニューを作ろうと常に研究熱心です。一緒に素材と真剣に向き合って試行錯誤をして、各店の熱海らしい料理が生まれました。だいたいは、様々な食材にマッチして料理を引き立てくれる名脇役です。爽やかな酸味、素材の旨みを引き立て、鼻に抜ける香りと風味が楽しめます。熱海ならではのどこか懐かしくて奥深い風味を伝承するためにも、多くの方に味わっていただきたいです」

各店自慢の味を、どうぞお召し上がりください。



料理研究家 長田絢さん

横浜出身。「食べることは生きること、食を通じて健康と幸せを！」を理念に、株式会社Japan Food Expertを設立。食の大切さを伝える講演や料理教室、商品開発やレシピ制作、テレビ番組の出演や執筆活動、飲食店経営を行う。県や市町村の6次産業推進や地域活性化のための新商品開発講座講師や地域創生事業プランナーなど、食の分野で幅広く活躍中。

<<http://www.jfe-aya.jp>>



1 だいたいがさわやかに香る前菜 だいたいをを使った前菜盛り合わせ [1080円] イタリアンレストランMON

※写真は2名様分

地元の魚や野菜を使用したメニューが自慢のイタリアン店。ホワイトソースにだいたい果汁を合わせ、だいたいマヨネーズをのせた「だいたいクリーム」のさざえコロッケ、だいたい果汁と、ほどよく

効いただいたい胡椒が素材のあまみを引き出す「マグロと赤イカのセビーチェ」、鰯とだいたいマーマレードの組み合わせが新しい「地鰯のマリネ」。三種の前菜が見た目も味も美しく、皿に並ぶ。

住/熱海市清町7-15
電/0557-81-2212
営/11:30~14:00、
17:00~21:00(LO20:30)
休/月、祝日の場合翌日休業/20席



2 シャレの効いたおしゃれな一品 橙だけど俺んじのポキ [500円(単品)] [1000円(丼、みそ汁、小鉢)] 熱海まぐろや

熱海の水産会社直営の店だから、魚の目利きと鮮度は抜群! シャレの効いたメニュー名の通り、店主は気さくで気前がよく、地魚や珍しい魚も、リーズナブルに味わえる。新鮮なマグロをだいたい果汁の

自家製ドレッシングで味付けしたポキは、オイルや塩にもこだわりのみぎ、さわやかな酸味が効いて、単品でも、丼でも美味。単品は、カクテルグラスで、おしゃれにどうぞ。

住/熱海市田原本町9-1
熱海第一ビルB1
電/0557-83-1880
営/11:00~15:00(LO14:30)
16:00~18:00(LO17:30)
休/水、他月2回不定休 席/18席

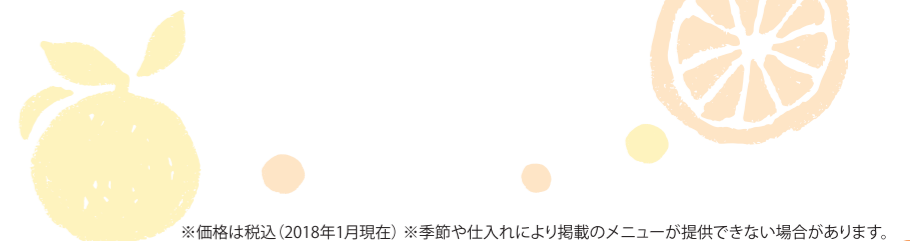
3 だいたい白玉が、意外なおいしさ! あたまだいたい便り [3024円] つるまち てんぷら 鶴吉

※昼のみ、1日5食限定

熱海のお餅干物店、釜鶴の初代の名を冠した天ぷら専門店。地の魚や野菜を熱海で精製された精油と綿実油でカラッと揚げます。本コースは、だいたいの果汁の酢の物の小鉢から始まり、天ぷらに

は、店自慢のちり酢、大根おろし、薬塩に加え、だいたい胡椒を用意。4種の薬味でさわやかに味わう。お楽しみは、最後のデザート。だいたいを練り込んだ白玉とこしあんが、さわやかにコースを締めくくる。

住/熱海市中央町11-1
電/0557-86-2338
営/11:30~14:30(LO14:00)
17:30~21:00(LO20:00)
休/木・第3水
席/カウンター8席、
テーブル4席、小上がり4席



※価格は税込(2018年1月現在) ※季節や仕入れにより掲載のメニューが提供できない場合があります。

マップは「熱海を食べる」P.7, P.9 参照→
お店の詳細は「あたまニュース」でチェック!
<https://www.ataminews.gr.jp/event/358/>



料理の名脇役
だいだいを
熱海の味に。



4 家族代々で味わいたい和のご膳 代々繁栄御膳 [ランチ2500円、ディナー3500円] (干物、サラダ、造り、煮物、強肴、温物、食事、水菓子) かいこくせん なまつる 海幸楽膳 釜つる

創業160年の釜鶴が、親子五代、代々続いていることにかけて、だいだいを、サラダのドレッシング、刺身のジュレ、煮物の薬味、茶碗蒸し、シャーベットの5品に使用。こだわりのサラダにはおかひじきと長ひじきを使用。山と海のものアンチョビとだいだいのドレッシングをいただく。だいだいのジュレは、刺身との相性も抜群。さわやかな風味の御膳は、まさに家族代々で味わうのにぴったり。



6 ドライだいで花火のような彩り! サンビーチ花火パフェ [1200円] カフェアジュール Café Agir

サンビーチから見える熱海名物の花火が聞かような、華やかさを表現したパフェ。だいだいを目でも楽しめるようにと、ドライにしたのは初めての試みで、彩りのよい仕上がりになっている。



だいだいと肉で、美人になる!? 三種の黒毛和牛とだいだい三昧ランチ [2700円] なんかいせん 南海苑

だいだいと肉で“美人になろう!”と考案。黒毛和牛三種は、だいだいポン酢と塩タン、だいだい胡椒入りたれ漬のハラミ、つぼ漬けだいだいカルビ。だいだいをアクセントで取り入れ、肉のおいしさを引きだしている。わかめスープは女性にうれしいカラーゲン入り。デザートのパパロアは、だいだいのさっぱりとした風味が広がって、焼肉後のデザートにぴったり。



7 お家で楽しむだいだいレシピ! イカメンチのだいだい胡椒チヂミ お魚すり身の店 山田屋

熱海で唯一の蒲鉾工房“山田屋”では、自宅で手軽に、だいだいメニューを楽しんでいただくために、オリジナル商品“イカメンチ”と“だいだい胡椒”を使用したチヂミのレシピを作成し、ご紹介。



まだまだある! だいだいグルメ

10 多賀の山に佇むケーキ店。だいだいシフォンは、香りがよくなる。
橙シフォンケーキ [ホール1000円、1/4カット250円]
かるふる
住/下多賀1702-1213 電/0557-67-6060 営/11:00~18:00 休/火・水休 席/12席

13 無農薬の野菜を使用したランチが人気。テラスには足湯コーナーも。
だいだいガトーショコラ [550円(ケーキセットはコーヒー紅茶で900円)]
Vegetable Dining&Cafe KINOWA 季の環
住/熱海市西山町42-11 電/0557-82-8511 営/10:30~18:00(LO 17:00) 食事は1時間半 休/月、第2、第4日休 席/25席

16 地元の丹那牛乳や伊豆の素材を使用。すべて店で手作り。
熱海プリン [だいだいソースと千年井田塩付 350円] テイクアウト
熱海プリン
住/熱海市田原本町3-14 電/0557-81-0720 営/10:00~18:00 休/不定休

8 路地裏の隠れ家イタリアン。だいだいシャーベットを地魚にのせて。
地前中心鮮魚 カルパッチョ [1296円]
ピザ&パスタ かきや
住/熱海市銀座町8-15 電/0557-81-3919 営/11:00~15:00, 18:00~22:00 休/木 席/20席

11 手づくりマーマレードをレトロな喫茶室で紅茶と一緒にいただく。
熱海紅茶だいだいマーマレード添え [450円] 別途入料がかかります
起雲閣 やすらぎ
住/昭和町4-2 電/0557-86-3101 営/9:30~16:00 休/水 席/25席

14 ナチュラルな店内で焼き立てを。だいだい入りのカンパニーが人気。
くるとレーズンのカンパニー [454円(大)]
パン樹 久遠
住/熱海市田原本町7-3 電/0557-81-3310 営/8:00~18:00(休業日は9:00~18:00) (商品売切れ次第閉店) 休/第1、第3水 席/18席

17 だいだいスイーツが豊富にそろそろ。熱海紅茶(橙入り)と一緒に。
橙のフォンダンショコラ [550円]
来宮神社 報鼓
住/熱海市西山町43-1 電/0557-82-2241 営/10:00~16:30(平日) 9:30~16:30(土日祝) 休/無休 席/50席以上

9 老舗温泉旅館。自家製ポン酢を旬の魚料理に付けていただく。
金目鯛しゃぶしゃぶ だいだいポン酢 [300円] 別途入料がかかります
COEDA HOUSE
住/熱海市上多賀1027-8 電/0557-82-1221 営/9:30~16:00 休/12月・1月の毎週火曜日 (※12/29~1/3は営業) 席/40席

12 パティシエ藤井幸治氏によるオリジナルスイーツ。海と山の絶景カフェ。
熱海タルトフロマージュ [300円] 別途入料がかかります
COEDA HOUSE
住/熱海市上多賀1027-8 電/0557-82-1221 営/9:30~16:00 休/12月・1月の毎週火曜日 (※12/29~1/3は営業) 席/40席

15 多賀産のだいだいを使用したジェラート。彩りがよく香りもさわやか。
橙ミルクジェラート [シングル450円、ダブル500円、トリプル600円]
ラドビエッタ (La DOPPIETTA)
住/熱海市銀座町10-19 電/0557-81-3330 営/10:00~18:00 休/木 席/18席

18 だいだいを蜜漬けにして風味豊かな杏仁豆腐に。
だいだい杏仁一楽 [280円] テイクアウト
住/熱海市田原本町5-5 電/0557-85-7222 営/9:00~17:30 休/不定休

お土産に



熱海ブランド A-PLUS

A-PLUSで紹介しているのは、厳しい審査を通過した商品だけというこだわりぶり。だいだいを使用した名品は、熱海を代表する人気商品ばかりです。熱海グルメを堪能したいならぜひチェックを!

JAあいら伊豆

JAが自信をもってオススメするおいしいモノが大集合! どれもこだわりの農家が育てた風味の高いだいだいを使用しているのが特徴です。地元農家が守り続けている熱海ならではの味わいをぜひお楽しみください。

- だいだいマーマレード(200g600円、300g800円) 橙の倉田家
- あたまだいだい饅頭(3個入324円、6個入648円) みなみ製菓
- 熱海だいだいダックフーズ(1個入162円、6個入1080円) 菓子の子
- 熱海橙のカンパニー(大453円、小226円) 久遠
- おひさまだいだい胡椒(500円) お魚すり身の店 山田屋
- 熱海来宮神社献上 だいだい味噌(490円) 岸商店
- 鶴吉羊羹・橙(1100円) 常盤木羊羹店
- 伊豆みかん(5個594円) 菓子舗 間瀬 ※4~9月限定

- ぼんず3本セット(だいだいぼんず、塩ぼんず、味付けぼんず) (2400円)
- だいだいマーマレード(540円)
- だいだいドレッシング(360円)
- だいだいわさびドレッシング(360円)
- だいだい酒(1500円)



あたまだいだい饅頭
みなみ製菓



鶴吉羊羹・橙
常盤木羊羹店



ぼんず3本セット

魚が主役の一品 / 南熱海 朝どれグルメ

熱海駅からバスで約30分、網代・多賀のエリアは、網代港で朝水揚げされた新鮮な魚介や漁師めしが味わえる食ツウが通うまち。海岸線をドライブしながら朝どれの地魚も味わう、海のまちならではの楽しみ方です。

掲載メニュー提供時間帯 ランチ ● デイナー ●



1 和ダイニング あじあじ
 ● あじあじ定食 (2000円)
 店主が毎朝漁港で目利きする魚を、一番おいしい食べ方で出す。魚の話聞きながらカウンター席で味わうのがツウ。フライか煮付けは選択。
 住/網代279-31 電/0557-68-1204 営/12:00~14:00、18:00~22:00 休/火



2 笑ぎよ
 ● 漁師の一本釣り活イカ刺 (時価※おおよそ2000円~)
 地元漁師と提携し、一本釣りのイカを、生きたまま店内の生け簀で泳がせているから、鮮度抜群! さばきたてのイカがいつでも味わえる。
 住/網代55-8 電/0557-68-0663 営/11:00~14:30 (LO)、17:00~20:00 (LO) 休/水、最終週火・水連休



3 味くらべ
 ● 網代の海鮮丼 (2100円)
 網代の海に、店独自の定置網を持っているので、市場にも並ばない新鮮な魚が食べられる。丼ぶりには、旬のネタがたっぷり。活イカもある。
 住/下多賀491 電/0557-67-1065 営/11:00~20:00 休/木



4 旬蔵
 ● 地魚お刺身膳 (1780円)
 朝どれの地魚、ホカホカのご飯、網代産のかつおぶしをふんだんに使った味噌汁と、こだわり抜いた一品が並ぶ。だしが自慢の蕎麦も人気。
 住/下多賀1374-44 電/0557-67-7100 営/11:00~15:00 (LO14:30)、17:30~20:00 (LO19:30) 休/水



郷土料理 イカメンチを食べよう!

その昔大量にとれたというイカを使用した網代の郷土料理、イカメンチ。網代の家庭では必ず食卓にならぶ一品です。イカだけでなく、鱈などの魚のすり身が入っているなど、店ごとにレシピが異なり、それぞれの味が楽しめます。イカメンチのレシピやお店情報はこちら

伊豆網代温泉観光ナビ <http://www.ajirospa.com/ikamenti/>



5 漁師めし 味里
 ● 漁港定食 (1080円)
 イカメンチや鱈のたたき、ウズワなど、昔ながらの郷土料理が味わえる店。定食は地魚3種類、イカメンチ、地サバみそ煮付でボリュームたっぷり。
 住/網代627-208 電/0557-67-4000 営/11:00~21:00 (LO20:30) (ランチ11:00~14:30) 休/火



6 漁師食堂 川忠
 ● 朝どれアジフライ定食 (1900円)
 海が一望できる創業40年の老舗食堂。「せっかく網代にきたなら美味しいものを!」とご主人。おなか膨らみ、脂ののったアジフライはサクふわ!
 住/網代627-204 電/0557-67-1669 営/8:30~21:00 (LO20:30) 休/木

あじろ食堂・あじろ磯舟ホテル
 ● 漁師食堂 川忠 ● 漁師めし 味里 ● 浜料理 藤哲

南熱海 日帰り温泉

湯量が多く良質な、網代と多賀の温泉。海が一望できる露天風呂や、家族で楽しめる貸切風呂など、様々な風呂が日帰りで楽しめます。食事付の休憩プランもあるので、旅のプランに合わせて訪れましょう。



7 源泉湯宿 大成館
 ● お着で食べる源泉湯宿フレンチ (8790円)
 ※日曜定休、完全予約制
 75年の歴史を誇る老舗宿で、地元の魚介類で丁寧に作られた本格フレンチコースが味わえる。かけ流し日帰り温泉入浴付きの、贅沢なプラン。
 住/下多賀141 電/0557-68-2221 営/16:00~21:00 休/木、金、土



8 漁師家 大次郎丸
 ● 大次郎丸定食 (2160円)
 毎朝、店主が網代漁港で目利きする魚が自慢。秋にはウズワも。定食は、地魚の刺身と自家製イカメンチつきでボリュームがある。持ち帰り弁当も人気。
 住/下多賀434-1 電/0557-67-5963 営/7:00~9:00 (氷水以外) 11:00~15:00 (LO14:30)、17:00~21:00 (LO20:30) 休/水、火、夜



9 あじろ食堂
 ● 本日のお刺身定食 (1620円)
 初島や大島も眺められる席で、網代の海の幸が味わえる。魚があるうちに早めに行くのがオススメ。刺身は波まかせ4点盛り。日帰り入浴もある。
 住/網代627-506 電/0557-67-1515 営/10:00~19:00 (魚がなくなり次第終了) 休/不定休



10 海辺の湯の宿 平鶴
 ● 新鮮な刺身定食 (1620円)
 網代の朝どれ魚も使った刺身4点盛り。アジとイカをたいた「鯔といかのタタキなます」(1944円)も漁師町の一品として人気。日帰り入浴もある。
 住/下多賀493 電/0557-67-2221 営/11:00~14:00、17:30~19:30 休/不定休



11 ニューとみよし かめめし亭
 ● ながはま膳 (3300円)
 海鮮五目がめしと、地魚の刺身5点盛り、イカメンチがついた地元食たっぷり膳。4800円(食事処利用)海一望! 展望貸切露天とB級グルメの旅プランが一番人気。
 住/下多賀1472-1 電/0557-67-0017 営/11:00~14:00 (LO13:30)、17:00~20:00 (LO19:00) 休/不定休



12 みやこ荘
 ● 鯔タタキ丼 (1200円)
 店主のみ知る秘伝のタレを使用した名物料理。新鮮なアジとタレのハーモニーが絶妙。薬味と玉子をまぜて、ご飯の上のせて豪快に食べよう。
 住/下多賀1480 電/0557-68-2385 営/11:00~15:00 (LO14:00) 休/水



13 すしとめ 多賀店
 ● 鯔すし8貫(握り) (3000円程度)
 昭和39年開店の老舗。大将が一人で切り盛りし、常連客が多い。地アジをシメズに生のままで握り、たっぷりのネギとしょうがをのせた鯔すしが名物。
 住/下多賀903-3 電/0557-68-1305 営/17:00~20:00、土日祝12:00~14:00、17:00~21:00 休/火・水、その他(※来店前に要確認)



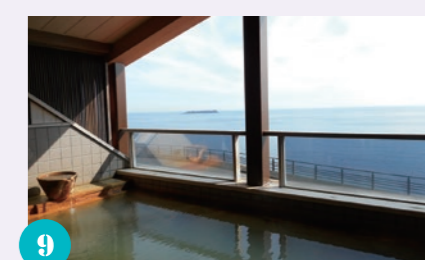
14 新時の家
 ● 鯔の刺身 (800円~)
 おぶくろの湯を楽しみにやってくる地元客でにぎわう店。女将があたたかくもてなす。その日仕入れた地魚を、家庭の味で提供する。
 住/下多賀134-1 電/0557-68-0800 営/19:00~24:00 (休/月(祝日の場合火))



15 浜料理 藤哲
 ● 網代定食 (1620円)
 魚屋直営だから魚介類が新鮮でリーズナブル。干物店では浜焼きも楽しめる。定食はイカメンチと刺身がつき、海が見える広い店内で味わえる。
 住/網代627-93 電/0557-67-1147 営/9:00~17:00 休/無休



7 源泉湯宿 大成館
 ● 1080円
 敷地内に自家源泉があり、良質な湯が毎分100ℓも湧く。源泉かけ流しの湯は、1階の大浴場、蔵造りの湯「潮」または木造りの湯「雅」で楽しめる。
 住/下多賀141 電/0557-68-2221 営/14:00~20:00 休/無休



9 あじろ磯舟ホテル
 ● 2700円(2名向け1室)、3780円(4~5名向け1室)
 自家源泉の湯は、ナント家庭用入浴剤130個分という成分の濃さ! 6つの貸切展望露天風呂で、目の前に広がる海景をひとり占めできる。
 住/下多賀627-506 電/0557-67-1515 営/10:00~16:00 休/不定休



11 ニューとみよし
 ● 1000円(浜の湯)、3600円(貸切露天風呂50分)
 自家源泉の湯は、ナント家庭用入浴剤130個分という成分の濃さ! 6つの貸切展望露天風呂で、目の前に広がる海景をひとり占めできる。
 住/下多賀1118-8 電/0557-67-5526 営/10:00~20:00 (最終受付19時、酵素風呂は18時まで) 休/火、他月2日



16 妙楽湯
 ● 1000円、2500円(酵素風呂)
 川のせせらぎが心地よく響く、自然豊かな山あいになたす日帰り温泉施設「酵素風呂」は、体の芯まであたたまり、新陳代謝も活発になると評判。
 住/下多賀1472-1 電/0557-67-0017 営/13:00~22:00 休/不定休

※価格は税込(2018年1月現在) ※季節や仕入れにより掲載のメニューが提供できない場合があります。写真は2016年9月撮影時のものです。地魚のため旬のもので内容が変更になる場合があります。

熱海
まち中

地魚グルメ



刺身、寿司、干物、煮付け。熱海の店では、熱海や近海でとれた新鮮な魚介を、さまざまな調理方法で味わうことができます。その日の水揚げによってメニューも変わるので、何度でも訪れたいくなります。別荘族の行きつけもあり、予約がベター。

掲載メニュー提供時間帯 ランチ・ディナー



1 株式会社L&S みやま
◎金目煮定食 (2484円)
創業10年。金目鯛の煮付けは変わらぬ懐かしい味でずっと愛され続けている。昼食にと関東からわざわざ食へに来るお客さんもいるそう。
住/田原本町8-12 電/0557-52-3200 営/11:00~15:00(LO14:20)、17:00~20:00(LO19:00) 休/火



2 飲み食い処 山洋水産
◎山洋水産定食 (1730円 ※昼価格)
旅館や寿司店に魚を納める魚屋が営む居酒屋。熱海の干物と、地魚をはじめとする7種の旬の刺身が味わえるお得な定食が大人気。
住/銀座町8-11 電/0557-81-1135 営/12:00ころ~14:30ころ、18:00ころ~22:30ころ 休/水



3 釜めし・串の店 味くら
◎サザエの壺焼き (1個 432円 ※夜限定)
熟練の料理人が付きっきりで炊き上げる釜めしが看板商品。秘伝ダレで焼く熱海のサザエは酒の肴にぴったり。ランチタイムは丼も提供。
住/田原本町8-5 電/0557-83-7321 営/11:00~14:00(LO)、17:00~21:00(LO) 休/不定休



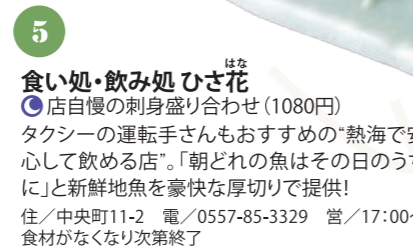
4 淡島ずし
◎鮎のたたき定食 (2268円 ※昼限定)
現在3代目。66年続く老舗店。生簀から揚げやすく、生きたままいただくアジのたたきの定食はボリューム満点で一番人気のメニュー。
住/渚町3-3 電/0557-81-4323 営/11:30~15:00、17:00~23:00 休/水(予約によって変動)



6 竜田
◎地あじ和風ビビンバ定食 (1250円)
創業以来約40年。和洋食の幅広いメニューで地元で愛される名店。活アジと梅味噌の和風ビビンバは、意外な相性にリピーター続出!
住/中央町5-3 電/0557-81-3751 営/11:00~14:00(LO13:30)、17:00~22:00(LO21:30) 休/月



7 レストランクレール
◎白身魚のソテー トマトソース (1840円 ※昼限定)
アットホームで居心地の良い、フレンチのお店。ソテーはその日の朝市場に並んだ新鮮な地魚をカリッと焼き、トマトソースでさっぱりと仕上げます。
住/渚町1-1 電/0557-81-8467 営/11:30~15:00(LO14:00)、17:30~21:00(LO20:00) 休/月



5 食い処・飲み処 ひざ花
◎店自慢の刺身盛り合わせ (1080円)
タクシーの運転手さんもおすすめの「熱海で安心して飲める店」。「朝どれの魚はその日のうちに」と新鮮地魚を豪快な厚切りで提供!
住/中央町11-2 電/0557-85-3329 営/17:00~食材がなくなり次第終了 休/不定休



8 味里
◎地魚フライ定食 (1296円)
網代の郷土料理のお店が熱海にオープン。漁師めしのやさしい味わいは地元の人にも人気。網代の朝どれ魚とイカメンチのボリューム定食。
住/銀座町7-12 電/0557-82-8220 営/11:00~14:30(LO14:15)、17:00~22:00(LO21:20) 休/火



9 三松鮓
◎にぎり寿司 おまかせコース 熱海近海の魚介類 (2600円)
さまざまな旬の地魚を繊細なにぎりで味わえる三松鮓は、戦前から続くという老舗。上品な味に魅せられ、著名人がお忍びで訪れることも。
住/銀座町4-6 電/0557-81-3022 営/12:00~14:00(LO13:30)、17:00~22:00(LO21:30) 休/木



10 みつはし
◎刺身盛り合わせ (2160円~)
新鮮な旬の地魚を豊富にそろえる魚料理のお店。他では飲めない貴重な日本酒「得月」「龍の翁」などが味わえる。各界の著名人が訪れることも。
住/中央町14-3 富岡第一ビル2F 電/0557-82-3284 営/11:45~14:00、17:00~21:00 休/不定休



11 食事処さくら
◎アジフライ定食 (1000円)
母娘で営むビーチ近くのほっこり食堂。サクサクふんわりアジフライ定食は、ほんのり相模が香る自家製ソースがこだわり。
住/渚町18-10 電/0557-83-0024 営/11:30~14:00(LO13:30)、18:00~20:00(LO19:30) 休/不定休



12 海幸山幸イタリア料理 toratoria TEMPO D'ORO atami
◎地魚の幸をアドリア海沿岸風の煮込み料理にプロデュース (2~3人前) (2786円 ※夜限定)
ホテル出身のシェフが地元食材にこだわり腕を振るイタリアン。煮込み料理は、その日仕入れた地魚の種類に合わせて味付けが変わる。
住/福道町3-24 来宮神社ビル 電/0557-52-6065 営/11:00~15:00(LO14:00)、17:00~22:00(LO21:00) 休/水



13 和食処 喜八
◎きんめの煮付け定食 (2160円)
漁師町生まれの働き者のおばあちゃん和板前の息子さんが切り盛りする和食屋。下田の金目鯛を使った煮付けは、何度でも通いたくなる味。
住/中央町3-14 友楽ビル1階 電/0557-82-9388 営/11:30~14:00、17:00~21:00 休/不定休



14 イタリアンレストラン MON
◎朝獲れ地魚のカルパッチョ (1620円)
観光だけでなく熱海に住む人もよく訪れる本格イタリアンレストラン。朝とれた魚を見て決める地魚メニューの他、サクサクのバイ生地風ピザも人気。
住/渚町7-15 電/0557-81-2212 営/11:30~14:00、17:00~21:00(LO20:30) 休/月、祝日の場合翌日休

※価格は税込(2018年1月現在) ※季節や仕入れにより掲載のメニューが提供できない場合があります。地魚とは熱海市場で卸す魚を指します。写真は2016年9月撮影時のものです。地魚のため旬のものが内容が変更になる場合があります。

マップはP.6 参照。
お店の詳細は「あたまニュース」でチェック!
<https://www.ataminews.gr.jp/event/358/>



うまい 熱海支店

●金目丼 (2678円) (味噌汁つき)
朝どれ新鮮地魚のメニューや一品料理がそろそろ寿司店・熱海の金目鯛を生・漬け・炙りポン酢・ユッケの豪華4種で味わえるのは熱海支店だけ!
住/中央町1-2 電/0557-86-5252 営/【火～金】11:30～22:00 (LO21:30) 【土日祝】11:00～22:00 (LO21:30) ※全日15:00～17:00中休み 休/月 ※月曜が祝日の場合翌日休



長澤 大地さん

熱海 地魚漁師 (100円※税別) (小付・味噌汁つき)
カウンターに地魚の新鮮さを味わう。地魚の旨味を堪能できる。住/熱海町1-1 電/0557-82-3222 営/11:00～15:00 (LO14:45)、17:00～20:00 (LO19:45) 休/水



十文字 秀信さん

●ばらちらし (1080円※税別) (味噌汁つき)
夜も明朗会計だから若者のカウンターデビューにおすすめの店。酢飯にあらゆるネタがのった売り切れ御免の丼は、スプーンで豪快にいただく。
住/中央町14-11 電/0557-83-7933 営/11:30～15:00、15:00～23:30 (LO23:00) 休/なし



辻野 靖彦さん



●おまかせ丼 (2500円※税別) (味噌汁・香の物つき)
季節の地魚や地野菜を、素材ごとに一番おいしいタイミングでさっくりと揚げる技はまさに熱海。タシのまいた関西風のタシはコクがあり美味。
住/中央町11-1 電/0557-86-2338 営/11:30～14:30 (LO14:00)、17:30～21:00 (LO20:00) 休/水、木、金

●あじなどんぶり (1500円) (小付・焼しゅうが・味噌汁・薬味・甘味つき)
俳優の故・阿藤快氏がプロデュースした丼。干物とタタキ、2種類の鰯が楽しめる。こだわりの小鉢の3点セット (+500円) も人気。
住/中央町17-14 電/0557-81-3063 営/11:00～15:00 (LO) 休/不定休



熱海と食べる



●おまかせ丼 (2800円) (味噌汁つき)
地元の金目鯛を使った料理は煮付け、炙り焼き、刺身、しゃぶしゃぶなどラインナップが豊富。丼は朝どれ魚が十数種類ものった豪華な一杯。
住/清水町4-16 電/0557-82-3383 営/11:30～14:30、17:00～21:30 休/木

森下 みささん



柴崎 吉彦さん

熱海 地魚どんぶり

まち歩きとともに楽しみたいのは、熱海の海鮮グルメ。中でもどんぶりなら、さまざまな種類の魚介が手軽に楽しめます。熱海魚市場から仕入れた魚介や近海の海の恵みをたっぷりのせた、店主自慢のどんぶりをお楽しみください。

掲載メニュー提供時間帯 ランチ ● デイナー ●

●三色丼 (500円) (小付・味噌汁・香の物つき)
地魚のアジ・タイに看板商品のマグロが、駅前とは思えない価格で堪能できる。住/田原本町59-1 熱海駅前 電/0557-83-1880 営/11:00～15:00 (LO14:30)、16:00～18:00 (LO17:30) 休/水、地魚回廊外立



宇田 勝也さん

●うおなお亭 (1550円※税別) (小付・味噌汁つき)
元寿司屋の仲良し夫婦が確かな目利きで仕入れる天然のアジは、親子3世代のリピーターがいるほど。丼は酢飯がなくなり次第終了の幻メニュー。
住/清水町14-8 電/0557-83-2993 営/11:30～14:00 (LO13:45)、17:00～21:00 (LO20:30) 休/水



●三色丼 (1580円) (小鉢2つ・汁物・お新香つき)
アットホームな雰囲気と心休まる和食屋。近海でとれたシラスと生桜エビをふんだんに使用した丼は、ボリュームと価格に大満足間違いなし。
住/田原本町3-11 電/0557-81-6651 営/11:30～16:00 (LO15:00)、17:00～20:00 休/水

山田 貴也さん



●海鮮重 (1550円) (味噌汁つき)
家族経営で創業70年を迎えた老舗。地魚入りの珍しい海鮮「重」は、自家製そばとのセットもある。伊豆の本わざびを使った地魚天然にぎりも自慢。
住/渚町16-4 電/0557-81-3194 営/10:30～20:00 (LO) 休/火 (予約により変更あり)

木村 環さん



柿田 武史さん



●地魚つけ丼 (1300円※税別) (お味噌汁・香の物つき)
地魚料理店で修行した大塚の創作和食は、おしやれでおいしいと女性に大好評。漁師さんが持ち込んだとれた地魚と本マグロのつけ丼が人気。
住/熱海町5-4 電/0557-82-8807 営/11:00～14:30 (LO15:00)、18:00～24:00 (LO23:00) 休/木



●魚ごころ季魚喜人本店 (2570円) (お味噌汁・お新香つき)
新鮮な旬の魚が味わえる、と地元の常連も飲み訪れる。地魚を中心に11種類もの海鮮を楽しむ豪華な丼は、渚店でも食べられる。
住/清水町1-5 NSビル3階 電/0557-82-7070 営/11:00～14:00 (LO13:30)、17:00～21:00 (LO20:50) 休/水
◆渚店 住/渚町5-1 電/0557-82-7300 営/本店と同じ 休/木

菱方 肇さん



●海鮮らす丼 (1500円) (味噌汁・お新香つき)
創業60年、身内の仕入れから直送で届く魚介が自慢の居酒屋。近海で揚がった生シラスとゆでシラス両方に加え、鮮魚を贅沢に食べられる。
住/田原本町5-5 電/0557-81-6304 営/11:00～21:00 (LO20:30) 休/不定休

きん

●海鮮丼 (1200円) (味噌汁つき)
平日の昼は地元会社員でにぎわう駅前の和食屋。酢飯に熱海の魚屋から仕入れた新鮮な海の幸が約7種のった丼は、観光客に人気。
住/田原本町9-1 熱海第一ビル2F 電/0557-82-1915 営/12:00～17:00 (LO) ※変わることもあり 休/木



内山 栄二さん



●海鮮丼 (1200円) (味噌汁つき)
平日の昼は地元会社員でにぎわう駅前の和食屋。酢飯に熱海の魚屋から仕入れた新鮮な海の幸が約7種のった丼は、観光客に人気。
住/田原本町9-1 熱海第一ビル2F 電/0557-82-1915 営/12:00～17:00 (LO) ※変わることもあり 休/木

あたま茶屋

●海鮮丼 (1200円) (味噌汁つき)
平日の昼は地元会社員でにぎわう駅前の和食屋。酢飯に熱海の魚屋から仕入れた新鮮な海の幸が約7種のった丼は、観光客に人気。
住/田原本町9-1 熱海第一ビル2F 電/0557-82-1915 営/12:00～17:00 (LO) ※変わることもあり 休/木

熱海と食べる

※価格は税込 (2018年1月現在) ※季節や仕入れにより掲載のメニューが提供できない場合があります。地魚とは熱海市場で卸す魚を指します。写真は2016年9月撮影時のものです。地魚のため旬のものが内容が変更になる場合があります。

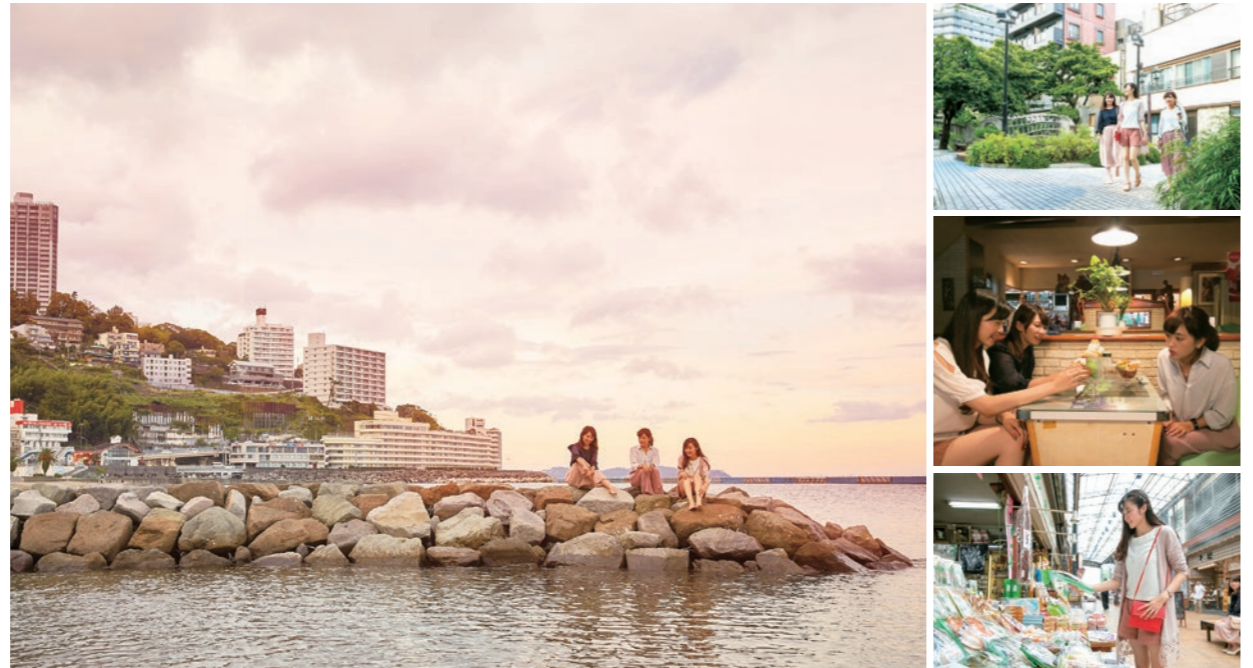
熱海で

魚を味わう

伊豆半島の入り口熱海、種やかな海は好漁場で、温泉観光地として栄える熱海の食を支えてきました。まち中では、1888年に天皇陛下の御用邸が設けられて以降（現在は廃止）、政財界の重鎮、著名な文豪も続々と熱海にやってきました。歴史の中で、彼らの舌を満足させようと、グルメを磨いて来ました。まち中エトピアと、通称「南熱海」と呼ばれる。網代、多賀エリア、それぞれの海の魅力です。



歩いて、まちとグルメを楽しむ



まち中には歩いて楽しめる場所がいっぱい。左)花とサンビーチ 右)花とグルメの糸川沿い 右中)「パインツリー」名物!ドライアイスがモコモコわくわくかしの「フルーツパフェ」 右下)熱海駅前商店街で熱海土産を遊ぶ



銀座商店街から坂を下ると、目の前は海。サンビーチから親水公園は映画やテレビのロケにも使われる景観で、早朝から夜まで散歩が楽しめる。春・夏には夜遅くまで、熱海の食が楽しめます。春・夏にはアイシングが咲き、花とグルメの散策路として地元の人に大切に手入れされ、親しまれています。



レトロな渚の路地。近くの「イタリアンレストランMON」でおしゃれな地魚ランチを。糸川沿いにある昔ながらの魚店をのぞけば、旬の魚がわかります

熱海のみならず、種やかなビーチ、歴史的建築物の起雲閣、樹齢千年を超える大楠に出会える来宮神社、自分で温泉卵が作ることができる「小沢の湯」、レトロな喫茶店、熱海の新鮮な魚が味わえる飲食店まで、まちの魅力がギュッと凝縮されています。

旅のスタートは熱海駅。熱海駅を出るとすぐ右手に2つの商店街があり、食事処やかしたての温泉まんじゅう、干物などの熱海名物が買えるお店が並んでいます。



ドライブで、魚と自然を満喫



熱海から伊豆半島の先端まで続く海沿いの道や、雄大な富士山が見える箱根への道は、ドライブだからこそ楽しめる熱海の魅力です。



アカオハーブ&ローズガーデンの道路沿いは絶景ポイント



晴れた日に網代を歩くと、魚を干す昔ながらの風景が見られることも。海を見ながら国道135号線をドライブ。南へ下れば、伊東、稲取、河津、下田と、伊豆半島の名所をめぐることができます。



網代の海と、魚

熱海の種やかな海。熱海、伊豆山、網代、初島と、いくつかの港がある中、網代は古くは「京・大阪に江戸、網代」と言われたほど知られ、江戸時代には、西から江戸に向かう廻船が寄港する港として栄えました。

網代は、相模湾からの深海が湧き、伊豆山と古網の定置網でとれる魚と、生簀で養殖するタイやハチなどの高級魚が水揚げされる、まちの漁港として、地元の食を支えています。漁獲量はそれほど多くはないものの、魚種は豊富で、シャチブ、ホタルイカ、マツカサウナ、相模湾特有の深海魚がとれることも。網代の料理店では、旬の朝どれ魚介をリーズナブルに味わうことができます。

近年では、築地に直送される魚は「網代の朝どれ魚」として「目置かれる存在」に。築地で「唯一」と言われる朝どれの魚は、かつて江戸と名を連れた網代を復活に導くかもしれないと期待されています。

熱海のまちと、魚

熱海のみならず、網代をはじめ、伊豆の新鮮な魚が豊富。まち中の飲食店がならぶ一角にある熱海中央市場には、毎朝新鮮な魚が届き、ここから運ばれる魚は、旅館やホテル、まちの飲食店で使われています。

地魚を使う飲食店は、まち中にもいくつかありますが、チェーン店が少なく、どれも小さな個人店なのが特徴です。わずか3万8千人の人口に対して飲食店の割合はとて高く、通り沿いにはもちろん、路地裏にも小さなお店がいくつもあります。和食や寿司だけでなく、洋食、フレンチ、中華、いろいろなジャンルの料理店が選択可能。魚店直営でリーズナブルな店やカウンター数席のみの店、大将と話しながら楽しめる店など、個性も豊か。一品、品手づくりであたたかくなっていただけます。地魚を特に味わえるのが、まち中の魅力。好みの料理で、熱海の「海」を味わってください。

熱海でとれる 地魚カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
真サバ												
ゴマサバ												
真イワシ												
カタチイワシ												
ウルメイワシ												
スルメイカ												
アオリイカ												
生貝												
サザエ												
アジ												
水脂カマス												
ハリコ												
イサキ												
伊勢エビ												
ヒラマシ												
アンコウ												

出典:「熱海地魚MAP」より