

子ども達がオススメする修善寺・中伊豆・天城・土肥のスポット、お店、宿

Vol.3

2016

伊豆市の子ども達とプロがつくる  
コラボレーション情報マガジン

くるら  
KURURA



特集

# 伊豆市のスゴい仕事

ペロドルーム 磯遊び  
海釣り 白びわ ところてん作り

井上靖の小説「しろばんば」に出てくる  
おぬいばあさんのカレーを作ってみよう

伊豆人のコラム

元天城中学校長 大塚明先生

わたしたちの街を紹介

わたしたちが紹介する伊豆のホテル・旅館・食・人気のお店・仕事



伊豆市  
観光  
map付



# KURURA Vol.3

## 04 特集1

### 伊豆市のすごい仕事

- ① 2020年東京オリンピックが行われる施設の仕事！  
伊豆ベロドローム
- ② 伊豆の海の案内人の仕事！  
伊豆の海
- ③ 海の魅力を活かしたペンションの仕事！  
海釣り最高！
- ④ 特産の食文化を守っていく仕事！  
幻の白びわと心太
- ⑤ 伊豆の文学を伝えていく仕事！  
おぬいばあさんのカレー



「KURURA・くらら」は  
「来るよね？」  
「来るでしょ！」  
を表す伊豆地方の言葉です！  
タイトル/題字 海聖・崇翔・翼・陽大  
(伊豆市立修善寺南小学校)  
表紙の切り絵 / 桜子・ひかる・珠紀・心花・  
さら・千令  
指導 / 水口千令



## 14 伊豆人のコラム

元伊豆市立天城中学校 校長 大塚 明さん

## 15 特集2 わたしたちが紹介する伊豆のホテル・旅館

絆、神代の湯、土肥ペンション、東府やResort&Spa-Izu、萬城の滝キャンプ場

## 18 特集3 わたしたちが紹介する伊豆の食

羅漢、江戸銀、honohono cafe、TAKESHI、響屋、椰屋、おやつのお店

## 22 特集4 わたしたちが紹介する伊豆の人気のお店

わさび田、イズシカ問屋、マルゼン精肉店、カルノ造船、みんなのまるしえ、  
観光案内所、梅びとの郷

## 26 特集5 わたしたちが紹介する伊豆の人の仕事！

英語の先生、いさばや印刷、伊藤金属総業

## 28 KURURA 取材マップ

## 30 コラム

こども未来塾／川口敦 KURURA Vol.3制作実行委員／坂ノ上和子  
株式会社カラーコード／浅井由剛 NPOサプライズ／高橋いづみ

## 31 編集後記



Teens Design Lab



SURPRIZU  
NONPROFIT ORGANIZATION  
COLORCODE



### はさみ一本、紙一枚、心を込めて



下書きをせずに会話をしながら、はさみで絵を切り抜くのが私の紙切り芸です。  
父の店の手伝い中にお客さんを楽しませたい気持ちから生まれました。  
必死に技を磨き、仕事にしようと思ったのが10年になります。  
伊豆の踊り子、とっこの湯、たくさん伊豆の切り絵にしてみました。  
私の作品のテーマは、修善寺小学校に通った道にあります。  
お土産物屋、射的、旅館、温泉、いつでも旅情と人情があふれていました。  
小学生の私にも伝わっていました。(この心のあたたかさ、時の過ぎる切なさを、  
いつか絵に残したい)、思っていたのです。  
私の切り絵には小学生がよく登場します。  
はさみを握り目の前の人を笑顔にしながら、心のふるさとをこれからもずっと  
紙に切り残していくのでしょ。

水口千令(みずぐち ちはる)  
紙切り作家、静岡県文化芸術派遣講師





# 伊豆市のスゴい

## 仕事

山と海の宝物がいっぱいある伊豆市には、いろいろな仕事があります。その中でも、とてもステキな人たちがやっている、とてもステキな仕事があります。

今回は伊豆の子も達が、それぞれ、その仕事を体験取材して来てくれました。



### ① 2020年東京オリンピックが行われる施設の仕事を!



#### ベロドロームは何でできています?

平成23年にできた伊豆ベロドローム(自転車競技場)に私たちは行ってきました。自転車にも乗ってきました!

伊豆ベロドロームは、36億円もの総工費がかかったそうです。

その金額に、私たちはとてもビックリしました。また光熱費等には、お金をかけないように「工夫」をしています。天井をガラスにし、太陽の光を使って明るくし、電気代を節約しています。空調も、暖かい空気が下に行くようにダクトがつけられていました。

#### オリンピックに向けて

さて、ベロドロームの走路は何でできていると思いますか? 正解はシベリア松という木です。走路が木で作られている自転車競技場は、日本ではここ伊豆ベロドロームだけだそうです。私たちはこの木のベロドロームを大切にしていきたいなと思いました。

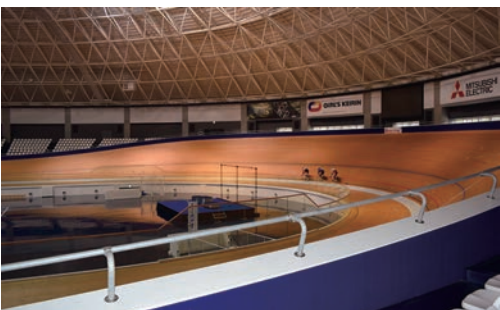
競技用の自転車は最高時速70kmも出るそうです。私たちは「車ぐらいの早さじゃん」とビックリしました。自転車がこんなに早く走るのをみんなに見てもらいたいなと思いました。

#### 渡邊一成選手

私たちは、渡邊一成選手というとてもすごい選手に会うことが出来ました。一成選手は日本だけでなく、世界的な試合でメダルや賞をいっぱいとっているとてもすごい選手です。私たちはとてもうれしかったです。質問して一番おもしろいことは、一成選手のおとももが63センチもあることです。とてもおどろきました。一成選手にはオリンピックに出てほしいなと思いました。

#### ベロドロームの斜面と自転車

自転車が走る所は写真から分かるようにとても急な斜面です。一番傾斜がきつい所で45度もあるそうです。ゆるい所でも13度あります。ここで私たちは自転車に乗る体験をしました。とてもスピードが出て楽しかったです。少し急な斜面の所も行きました。とても良い経験になりました。選手たちは一番急な斜面まで行って、なぜ選手の人たちはここを自転車で走ることが出来るのか、とても不思議に思い、やっぱりすごい



シベリア松で出来ているベロドロームのコース。ここで2020年の東京オリンピック自転車競技のトラックが開催されます!



一成選手にいろいろ聞いちゃいました

練習していた選手の方々と記念写真

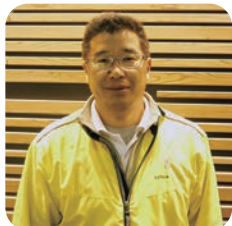


最大45度の角度は、なかなか登れません ボディウムもとても大きいです!

だなどと感じました。一般のお客さんでも申し込めば自転車に乗れるので、ぜひ来てください。

【一財】日本サイクルスポーツセンター  
静岡県伊豆市大野1-82-2  
☎05587990004(競技振興部)  
自転車体験お一人1500円(30分)  
ベロドロームが使用されていない時に限ります。

日本サイクルスポーツセンターは、皆様に楽しく自転車に乗ってもらうための施設の運営とともに、オリンピック・パラリンピックで活躍する日本代表選手たちの強化施設としても活用されています。今回、本センターが東京オリンピックの自転車競技会場に決定したことは、自転車競技に携わる者として大変光栄に思っています。2020年の大会成功に向けて職員一同頑張っていきたいと思っております。

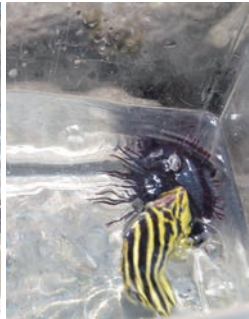


一般財団法人  
日本サイクルスポーツセンター  
競技振興部 次長 佐藤 和広さん





アオリイカの赤ちゃん。まだ全長5cmくらい



夏～秋には南方系の魚も来ます。



伊豆の小土肥の磯遊びは夏の思い出になりました!



箱メガネで水の中を覗き込むと、まったく別の世界です!

来年の夏も、もし海に出かけるのならゴミはしっかり持って帰りましょう。そしてきれいで透き通った冷たい伊豆の海で、楽しい楽しい「磯遊び」を体験してみたいかがですか?

### 来年の夏も

また、この磯遊びだけではなくスノーケリング教室もやっている

みたいにザーツとちらばっていき... はじめての磯遊び... 私たちは、磯遊びは初めてだったので、今まで知らなかった海の生きものをたくさん知ることができて良かったです。いつも砂浜ばかりで遊んでいたけれど、今回磯遊びで岩と岩の間をのぞいたりして初めて見るめずらしい生きものに会えることができました。体験したことがある人もない人もとても良い経験になったと思います。私たちがからの注意点として、日差しが強いので日焼けをしないようにラッシュガードを着るととてもいいと思います♪



マリンステーション・マーボウ 高橋 雅也さん

ダイビング歴30年、仕事にしてからは23年。これだけ長く続けていられるのは伊豆の海のおかげと言っても過言ではないかな?特に西伊豆の海が好きだ。海っていつ行っても毎回表情が違い、そんなところが魅力でもあり「また来よう」なんて思っちゃったりする。だからこれだけ続けていられるのだろう。陸に四季があるように、海にも四季があり、季節ごとにいろいろ楽しめる。海は夏だけのものじゃない!みんなもつと海に触れてみよう!

【マリンステーション・マーボウ】  
静岡県伊豆市太平柿木6-8-8  
0558871268



そうなので、こちらも参加してみたいかがでしょうか?

## ② 伊豆の海の案内人の仕事! 大人も子供も楽しめる 伊豆の海

取材/愛琳、こはく、カレン  
イラスト/カレン

色々な生きものがくらす西伊豆の海。一番深い所は2500mも深さがある、駿河湾に面しています。今回は、磯やビーチがあり、四季折々の色々な生きものに出会える『小土肥』の海に行きました。

### 駿河湾のいろいろな生きものがいる小土肥

私たちは、伊豆市の土肥地区にある小土肥の海へ磯遊びに行きました。はじめにダイビングガイドの高橋さんから危険な生きものや、海での注意点についてお話を聞きました。危険な生きものにもたくさん種類がありました。でも、私たちが入ったところにはいなかった。実際に入ってみると、海は透き通っていて、少し冷たく気持ちよかったです。また、岩の後ろや、隠れた所に珍しい生きものがいました。静かに近寄ってのぞいてみると、かわいい小魚もいました。中にはケガをしている生きものもいました。海にはたくさん生きものがいて、「イソギンチャク」や「ウニ」「カニ」「イカ」などいました。イソギンチャクにさわってみると、ちぢんでしまいました。とてもプリプリしていて可愛かったです。海を見ていると、ビニール袋の切れ端のようなゴミが流れてきた...と思ったらイカでした!!

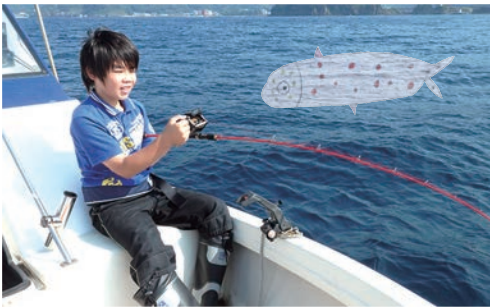




船主の勝呂さんから海釣りについてのレクチャーを受けています



2時間、海と格闘してやっと釣れた魚です!



早く釣れないかなあ・・・



竿の先に意識を集中!



船の上から見る伊豆はまた違う景色に見えます

海釣りをしてみても他の人と話しながら釣りをするのも楽しかったです。釣りに人それぞれの楽しみ方があることがわかりました。そして、運も必要不可欠だと思いました。釣った魚は持ち帰ることができず、土肥ペンションに宿泊する人には歩いて食事の時に出してくれます。

### 海釣りをしてみても

竿をあげてピチピチ動いている魚を触ってみると、くるくるでやわらかくて、食べられる魚だと聞くと早く食べたくなりました。魚の釣りはいろいろあるそうです。今回は、さびぎと一本ばりというやり方で釣りました。エサは小さなえびを使い、かごにつめて下に何本もの針をつけて海に入れます。えびをつめるときには針がさざらないように気をつけま

### 3 海の魅力を活かしたペンションの仕事!



# 海釣り最高!

釣りはしたことがあるけど、船で海に出て、そこで釣りをしたのは初めてでした。土肥にあるペンションのサービスで、海釣りがあります。今回は、その海釣りを体験して来ました!

### はじめて海から見た景色

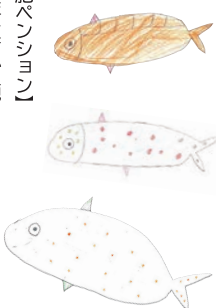
土肥ペンションでは海釣りができる船をもっています。船に乗ると酔うと思う人もいるかもしれませんが、「魚を釣るんだ」とワクワクする気持ちになって楽しみになりました。

船に乗る前には、ライフジャケットや竿の使い方も教えてくれるので、初心者の人でも海釣りができるし、泳げなくても大丈夫です。港から出港すると、陸では見られなかった視点でがけや山などが見られてとてもいい景色です。流れてくる潮風や水しぶきは冷たく潮のにおいがして、とても気持ちいい感じがしました。

### 2時間がんばったけど・・・

魚がたくさん釣れるポイントは天候や季節によつて変わり、釣れる魚も違ってきます。だから、魚を釣るポイントはとても重要です。土肥ペンションさんの船「土肥ペンション号」には魚群探知機があり、それで魚の群れがどこに移動するか予測して、たくさん釣れるようにしています。でも、そこで竿を下ろしても必ず釣れるというわけではありません。ほくたちは、2時間ぐらい海釣りをしたけど、3匹しか釣ることができませんでした。でも、長い時間我慢して釣れると、達成感や喜びの気持ちでいっぱいになりました。

ぜひ体験してみてください。いかがでしょうか?



### 「土肥ペンション」

静岡県伊豆市土肥1-6-13  
☎0558980396 (8時~22時)  
遊漁船4名 3時間 1万円 (宿泊者向け)

日本一深い駿河湾を身近に感じ、父親が始めた温泉宿で海と山と風と共に家族8人で暮らして40年。楽しく深い事が大好きで釣りにカメラに時々バイク、と遊んでるよう



海釣り&土肥ペンション 勝呂 太一さん

取材/ 桜子、崇翔、翼、陽大、海聖  
イラスト/ 翼、桜子



# 幻の白びわ

## とくとく心太

4 特産の食文化を守っていく仕事！

取材 / 青空、芽依、さら  
イラスト / 青空、芽依



白びわの手入れの説明をしてくれる、びわ研究会の永岡さん

白びわせん定体験と取材を担当した3人



白びわをせん定している様子



びわの葉の裏毛取り作業

**白びわのお世話をする**  
伊豆市の土肥地区では、白びわがとて有名です。普通のびわより実が白くて甘くてとても美味しいのですが、実が傷みやすいので普通のお店では売られておらず、「幻の白びわ」と呼ばれているそうです。そんな白びわを作っている農家さんが土肥地区にはあります。今回はその農家さんの所に行ってみました。

た。せん定ではどの枝を切るのか、どの枝を残すのかがむずかしかったです。あと、枝がかたかったので時間がかかりました。農家の人はこんな大変な作業をやっている、白びわの世話を一年中やっていくことがわかりました。

**白びわの使い道**  
みなさんは、びわは色々なものに使えることを知っていますか？  
びわは、実を食べるだけではなく、葉は裏毛を取ってお茶にしたり、皮の炎症をおさえる働きのあるビワエキスにすることが出来ます。せん定で出た、普通は使わないびわの葉を余らないように使っていて、工夫をしているなど思いました。

びわは、せん定だけでなく摘果や袋掛けなどお手入れやお世話が非常に大切です。土肥にお手合いにきて、実がなる5月〜6月になったら食べに來てみませんか？



### 土肥の心太は質が高い！

もう一つ、土肥地区には全国でも有名な食べ物があります。それは、「心太」です。とくとくてんを作る高級な天草が伊豆でいっぱい採れます。

私たちは、初めて、天草から心太を作る体験をしました。伊豆市内でも他の地区にはあまり知られていませんが、土肥では質のいい天草が採れ、今回使ったのは日本有数の高級な天草でした。

### 心太の作り方

作り方は、天草や心太のことに詳しい、土肥温泉旅館協同組合の事務局長、関富範さんがわかりやすく教えてくれました。作る時間は1時間から1時間30分と最初に聞いて、私が思っていた時間よりも短くて、「こんなすぐにできるんだなあ。」と思いました。でも、実際にやってみると、とても大変な作業でした。



天草が固まった!さわってみよう



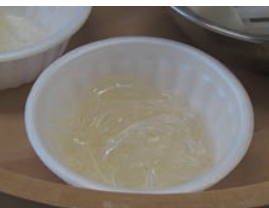
ぐつぐつ天草を煮ています



心太をつくるのは初めてです



まだ出来ないかなあ



とてもコシのある心太が出来上がりました



天草を漉しているところです

**完成 心太の作り方**  
(5〜15分)

冷めたら容器にすまておきなをいれ、冷めたら完成。

ぜひ土肥の天草でおいしい心太を作って土肥ならではの味を楽しんでみてください。



白びわ里山プロジェクト実行委員会 新田 はるみさん

伊豆市土肥地区の特産の白びわの美味しさを広く知らせていくと同時に、手間のかかる剪定、袋掛け、収穫作業の手伝いを地域外部に呼びかけています。普通の観光とはちよつと違う、ボランティア体験を通じて伊豆の魅力を感じていただきながら町を元気にする、ボランティア型観光プロジェクト。土肥を訪れ、「幻の白びわ」に触れ、地域の人と繋がる…毎年の収穫時期には丘いっばいの白びわを元気に頼張る仲間を増やしていきたいと活動しています。

【白びわボランティアリズム】  
自然療法サロン「ミモザ」(新田)  
通常3月、6月、9月の年3回実施  
詳細は [minotata.coocan.jp](http://minotata.coocan.jp) に  
【心太作り体験】  
土肥温泉旅館協同組合 関  
☎0558980523 (9時〜17時)  
お一人¥1000 10人から開催 要予約





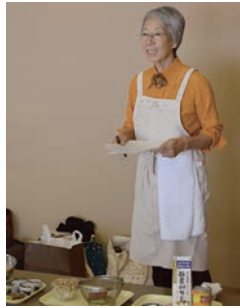
美味しく出来るかな??



カレーの材料はこちら



伊豆の文学に詳しい長倉書店の一正さん



レシピ考案と調理指導の宮地あけみ先生



美味しく出来ました!



普通のカレー VS おぬいばあさんのカレー



牛大和煮と玉ねぎ、にんじん、じゃがいもが入ります



カレーに大根!!

## 5 伊豆の文学を伝えていく仕事!

# おぬいばあさんのカレー

取材/汐風、心乃、和輝、結香、こなつ  
イラスト/汐風、心乃

- 玉ねぎとしょうがをみじん切りにしてフライパンでバターとあわせて弱火で炒める
- にんじん、じゃがいも大根を1cmくらいのさいの目に切るかわをむいて弱火で炒める
- 牛大和煮缶を手で小さくすす【缶汁はとっておく】あとで缶汁をくねる
- 鍋に水①のたまねぎ類、②の野菜、細かく切ったかつお節、みじん切りにしたしょうが、③の牛大和煮缶をくねえて中火で煮こむぐっぐっしてきたら、弱火を弱める
- よく煮えたら、カレー粉を40ccの水でよくといて④にくねる。ネバりでと混ぜる
- カレールーもかいて煮込む(弱火にする)ネバりで昆布だし、魚だしはしばらく気をつける
- 口見をして美味しくなったり出帆(がり)

オリーブ	320g
玉ねぎ	10g
バター	10g
大根	120g
にんじん	80g
じゃがいも	160g
牛肉の大和煮	220g
かつお節	3g
古米だし	8g
カレー粉	4.8g
ルーパウ	40g
水	640cc

8人分



のカレーの方が和風な感じがしました。牛大和煮缶の出しが出ていて少し甘かったです。大根もカレーに合っていました。

人の好みにもよりますが、私は普通のカレーと少し違うおぬいばあさんのカレーの方が好きです。初めて食べたときは、カレーに大根が入っていたり肉がいつもと違ったりして、おいしいのかな?と思ったけれど、食べてみると思った以上においしかったです。今回、自分たちが作ったおぬいばあさんのカレーを食べ、洪作が大好きだった理由がわかったような気がしました。タイムスリップしたような気分になりました。

この、おぬいばあさんのカレーを通して、『しろばんば』や天城に興味を持っていただけたら嬉しいです。

### 文学作品に出てくるカレー

『おぬいばあさんのカレー』が登場する文学作品『しろばんば』についての話を、伊豆の文学に詳しい長倉書店のオーナーから聞きました。『しろばんば』とは、井上靖さんが自らの幼少期をつづった本のことです。この本は婦人向けに書かれたそう、お母さんたちによく読まれていたとおっしゃっていました。

井上靖さんは1907年から1991年の84年間を生きました。大宰治さんと同じ時代を生きたということに驚きました。

『しろばんば』という本の題名の由来は、『しろばんば』という白い虫からきたそうです。天城には、おしりに綿の様なフワフワがついている小さい白い虫(しろばんば)が飛んでいて、たまに見ることがあります。

**洪作少年の大好物**

井上靖さんは、幼少期をおばあちゃんのぬいばあさんと共に伊豆の天城で過ごしました。おぬいばあさんは、何かおめでたいことを



伊豆の文学・歴史が集まる長倉書店 長倉一正さん

古くから文豪に愛されたまほろばの郷伊豆で文学の楽しさとすばらしさを知ることが出来る伊豆になれたらいいと願い、伊豆の書店人として少しでも力になれたら幸いです。文学だけでなくすばらしい本の出会いや、人との繋がりが生まれる書店になれるように、隣に何の本を置かかを常に考えながら読みたい本棚を作っています。1冊でも多くの本と一人でも多くの人が出会えるように。

【レシピ考案と調理指導】  
宮地あけみ(在宅栄養士)  
【文学レクチャー】  
長倉一正(長倉書店 店主)



があった日や大切な日に、洪作にライスカレーを作ってもらいました。洪作とは、幼少期の井上靖さんのことです。『しろばんば』にはおぬいばあさんがカレーライスのことをライスカレーと言っていたと書いてあります。洪作はおぬいばあさんのカレーが大好きでした。そして今回、この『おぬいばあさんのカレー』を再現するレシピを栄養士さんに考えてもらい、作ってみました。

おぬいばあさんのカレーと普通のカレーの大きな違いは、大根や牛の大和煮缶が使われていることです。私たちは、給食におぬいばあさんのカレーが出るので初めて食べたわけはありませんでしたが、自分たちの手で作ったのは初めてで貴重な体験となりました。

**普通のカレーと食べ比べ!**

普通のカレーも作っておぬいばあさんのカレーと食べ比べてみました。なかなか二種類のカレーを食べ比べることは出来ないのですが、味の違いを知るチャンスになりました。比べると、おぬいばあさん



元伊豆市立天城中学校校長

# 大塚 明

**プロフィール**  
東京生まれ。伊豆での教員生活の中で豊かな自然環境に惹かれる。伊豆市立天城中学校校長時代に、同校を静岡県初のユネスコスクール加盟に導き第1回ESD (Education for Sustainable Development) 大賞中学校賞を受賞。退職後も「持続可能な社会の担い手を育てる」ため講演や地域での活動など積極的に取り組んでいる。



私は、生まれも育ちも東京の大塚です。勿論、地名と名字は何も関係ありません。子どもの頃、夏には毎年のように母の実家の長野県小諸市で過ごし、千曲川や浅間山などの自然の中で遊び回っていました。今思うと、そのような遊びを通して自然に対するセンスオブ・ワンダーが培われてきたのだと思います。

## 「故里美し」 ふるさとを愛する 地域の魅力を発見して欲しい

大学卒業後、東京の会社に勤めましたが、天職ではないと思い、辞表を出し、教員採用試験を受け直しました。そして修善寺町立修善寺中学校を皮切りに教員生活がスタートしました。その頃、食事のお世話になっていた山登りの好きなおばさんに連れられて、初めて天城山に登りました。以来、何度も天城山に登りました。あの時の天城独特の美しさは、今でも忘れられません。

平成19年4月、そのすばらしい自然に恵まれた天城中学校へ校長として赴任する事になりました。

井上靖は、少年の頃若い先生から教わった教訓のことを書いています。その教訓が「克己」です。己に克つというこの教訓こそがこの世で得た最もすばらしい教訓であったと述懐しています。この「克己」は天城中学校の「校訓」となっています。

ある授業を参観した時、「将来住みたい所はどこか」と聞くと、ほとんどの生徒が東京、横浜と答え、

そのまま天城に住みたいと答える生徒は数人でした。その気持ちはよく分かりました。便利さや働く場所のことを考えたとき、当然のことかも知れません。しかし、裏を返すと、天城のすばらしさに気づいていないということ。自分たちの住んでいる地域のすばらしさに気づき、故里に誇りを持つてほしいと願うようになりまし。

3年間を通して自分達の住んでいる地域の自然や歴史・文化を学び、ESDと呼ばれる「持続可能な社会の担い手を育てる教育」を行い、ESDの推進拠点校と位置づけられているユネスコスクールに加盟するため、バリのユネスコ本部に申請書も提出しました。何と、静岡県で最初のユネスコスクールとなりました。ESDを推進した結果、天城の自然や文化・歴史のすばらしさに気づき、この学びを通して、自分たちの住んでいる天城に誇りを持ち、地域を持続可能にするためにはどう

「故里美し」は、天城中学校に飾られている井上靖先生直筆の原稿用紙に書かれている題名です。

すればよいかを自信を持って市に提言することができるようになりました。しかも、この美しい天城の自然が持続不可能になってきていることに気づき、森林管理署や地域の方々と一緒に「ツゲ峠シカ柵プロジェクト」を実施するまでに成長しました。そしてこれらの取り組みが認められ、ユネスコスクール全国大会でESD大賞中学校賞を受賞することができました。

9 i z u で「KURURA」の取り組みを知ったとき、これこそまさにESD(持続可能な社会の担い手を育てる教育)だと直感しました。この活動を通して、自分たちの住む地域の魅力を発見し立派な冊子にできる子どもたちは幸せです。この子どもたちは、大人になってから地域の担い手として立派に成長していくことでしよう。たとえ伊豆から遠く離れて暮らすようになっても、遠くから伊豆を応援する大切な存在となると信じています。

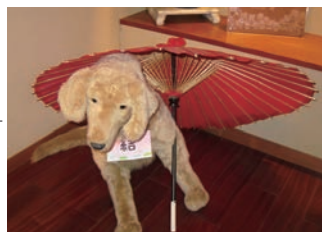
特集2 わたしたちが紹介する  
**伊豆のホテル・旅館**



# 絆

ペットと泊まれる宿

取材/トリップガール  
文/桜子



### ペットと人の絆が強まる宿

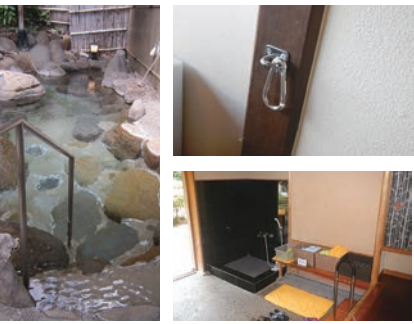
みなさんは修善寺にペットと泊まれる宿があることをご存じですか。「旅行に行く時、大切な家族であるペットも一緒に連れて行けたら」、そんな思いからつくられた宿です。修善寺の自然の中にある宿は由緒ある温泉街にふさわしく、一生の思い出を作ることが出来ます。

ることが出来ます。また、犬専用の食事やおもちやがあります。ロビーでは、大きな看板犬(ぬいぐるみ)の「結」が迎えてくれます。部屋にはリードフックがあり、窓からは邸内を散歩できる道や市内の景色が見え、絶景です。

絆は、とても自由で、思いきり遊べて、のびのびと過ごすごができる宿です。犬以外の動物もOKなので、ぜひ大切なペットと一緒に絆へ行ってみてください。

トの毛はもろもろ匂いもありません。また、室内ドッグランがあり、雨の日でもストレスをためずに犬を遊ばせることができます。もちろん庭にもドッグランがあり、晴れた日には芝生の上を走りまわることができます。玄関には、足が洗えるシャワーがあるため、安心してお散歩をす

【絆】  
静岡県伊豆市修善寺3372-1  
☎0364537181  
(しごくエグゼクティブ総合案内センター)





## 自家菜園と温泉の宿

# 神代の湯

### 山と川、良い空気がある中伊豆の隠れ宿

神代の湯は、「知る人ぞ知る」というような温泉宿です。都会からお客さんがたくさんくる、その魅力はなんでしょう。

まず、一つはロケーションの良さです。山や川、良い空気がそろい自分の家のように感じられる建物の雰囲気も人気の秘密です。そんな神代の湯の中で強く印象に残っているのは水について、ここでの水は敷地内に水脈がある天然水(ミネラルウォーターと



取材 / オールサウス文 / 心乃



して認められています)を使っています。

もう一つの魅力は、源泉掛け流し100%の温泉、さらに無農薬でつくっている野菜の料理などの力でも身体も健康にしてくれることです。リピーターの多くは、ご夫婦で特に女性に人気です。温泉は肌に良く、きれいにもなれます。離れを1棟丸ごと借りることもできて、有名人もたくさん来ています。ぜひ神代の湯に足をお運びください。

#### 【神代の湯】

静岡県伊豆市梅木 367-1-115  
☎ 0558835388  
営業時間 10時〜20時  
日帰入浴 10時〜受付終了18時  
定休日 日帰入浴に関しては原則不定休

# 東府や

## Resort & Spa-Izu

### 歴史もあるし、パン屋さんもある

国道から外れ、奥に進んでいくと、東府やが見えてきます。東府やさんには歴史と自然を生かしたたたくさんのお部屋があります。昔からある蔵を改装した部屋や、バルコニーから外の景色が見える部屋などがあります。

宿泊していない人も楽しめる場所もあります。パン屋さんはいつもおいしいような香りがしています。



一番人気は米粉のカレードーナツですが、すぐに売り切れてしまうので、食べたい人は早めに行くといいと思います。足湯に入って食べられるので、のんびり過ごせます。また、「アールデコ」で売っている、コーンがラングドシャの濃厚なソフトクリームもおすすです。

自然あふれる東府やさんで、のんびりと過ごしてみませんか。

#### 【東府や Resort&Spa-Izu】

静岡県伊豆市吉奈 98  
☎ 0558-85-1000 (宿・カフェアールデコ)  
☎ 0558-85-1002 (Bakery&Table)  
営業時間 10:00〜17:00 (Bakery&Table)  
11:30〜17:00 (カフェアールデコ)  
定休日 無し (宿)  
毎週火・水曜日  
(ランチのみアールデコ)



取材 / チームスポット文 / こなつ



取材 / 海釣りチーム文 / 桜子、崇翔、翼

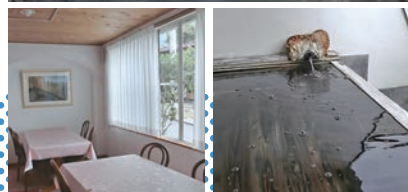
## 手作りのお風呂と食事とパンがおいしい！

土肥の町から10分、小土肥海水浴場近くにある「土肥ペンション」は41年間続いているペンションで、釣れたての新鮮な海の幸を料理して出してくれます。こちらには手作りの四つのお風呂があります。そのお風呂の泉質は「塩化物泉」でちょっとしょっぱくて、とても気持ちの良いお風呂です。人気の料理はカサゴの唐揚げで、骨までおいしく食べることが出来ます。また、朝食には焼きたての「おとうパン」という丸パンを出して

います。熱いけどやわらかくて、とてもおいしかったです。お風呂は貸し切りできます。海釣りの船もあり、定員は大人なら四人で、一万円で体験することが出来ます。船で行くスキューバダイビングの案内も行っているの、ぜひお越しください。

#### 【土肥ペンション】

静岡県伊豆市小土肥 6-1-3  
☎ 05580980396 (8時〜22時)  
遊漁船4名 3時間 1万円 (宿泊者向け)



## 天然温泉・貸切風呂の

# 土肥ペンション



## 中伊豆の自然を楽しめるキャンプ場

中伊豆の山奥にある自然豊かなキャンプ場です。パンガローが10棟あり、その一つ一つに鳥の名前がついています。萬城の滝周辺にはたたくさんの鳥がいるため名前を鳥の名前にしたのでそうです。冬でもパンガローならテントと違って寒さがやわらかいので泊まれます。運営をしている方は「1年を通して遊びに来てほしい」と仰っていました。夏場は1人300円の入場料でニジマスをつかみ取り体験もできます。

釣ったニジマスは1匹あたり300円で持ち帰りもできます。さらに、お願いですれば団体ならキャンプファイヤーもできます。僕は学校で行った時にキャンプファイヤーをしました。互いに絆を深めることができました。ネットサイトも36区画あり、目的に合わせて何タイプがあります。周りが暗いので満天の星空を見ることが出来ます。ぜひ、萬城の滝キャンプ場に行ってみてください。



取材 / オールサウス文 / 海聖

## 萬城の滝 キャンプ場

【萬城の滝】  
静岡県伊豆市地蔵堂 776-1  
☎ 0558832654  
営業日 年中無休 年末年始  
施設メンテナンス等の臨時休業の際はホームページにてご案内します。無料



# 伊豆の食

特集3

わたしたちが紹介する



## 食 べるところ

中伊豆  
エリア

# 羅漢

らんかん

古民家レストラン、羅漢は中伊豆の山奥にあります。看板を出していないので少しわかりにくいですが、ならでは工夫、こだわりがあります。今からその工夫、こだわりを紹介したいと思います。

二つ目は「二日組限定」ということです。一日組限定という、どうしてと思うかもしれませんが、そこにも店主のこだわりがありました。まずは、わざわざ遠くから来てくれたお客さんを大事におもてなすこと。5、6時間もここにいてもらうので、大切に料理を作ったり、たくさんお話をしたいからだそうです。

二つ目は「古民家でレストランを始めたこと」です。店主は、23年前にメキシコから中伊豆に引っ越してきたそうです。そして広い敷地を探していたらたまたまここだったそうです。最後に誰でも印象に残るもの、それは「みそ

だる」です。羅漢では食事を3カ所で食べることができます。その中で、みそだるは春、夏、秋、冬のちがいを感じながらごはんを食べることができるので、さっと実際にそこで食べてみると気持ちが良いと思います。

羅漢では色々なお料理を提供しています。とても可愛い黒ぶたのこえみちゃんもみなさんのことを待っていると思いますよ。ぜひ中伊豆に足を運ぶみてください。



取材 / オールサウス文 / 汐風

静岡県伊豆市地蔵堂2991-2  
☎0558830529  
営業時間 お客様の希望に合わせて  
営業日 不定休

## 食 べるところ

温泉場  
エリア

# 江戸銀

えどぎん

温泉場にある江戸銀は、築地本店から最初にのれんを分けてもらった、創業50年の歴史あるお店です。一度閉店しましたが、今のオーナーさんが引き継ぐごとうと思

い、2015年1月に再開しました。お寿司の「敷居の高いイメージ」をこわしたいので、「寿司懐石」という新しいジャンルをめざし、リーズナブルな値段で提供しているそうです。

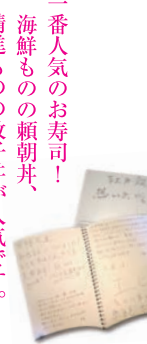
お寿司のこだわり・工夫①  
おいしいお寿司のために：

ネタはなるべく地元のものを使いたいので、近くの市場に仕入れに行きます。ご飯は味のバランスを工夫しているそうです。最近では酢と塩を少なくしているそうです。

お寿司のこだわり・工夫②  
お客様のために：

お好みにぎりというメニューがあり、自分の好きなネタが頼めるメニューです。お店にはお客様の声も、お客さんの声が聞きたくて「想い出帳」というものを作っています。お客様の感想がいっぱい

のっています。



一番人気のお寿司！  
海鮮ものの頼朝丼、  
精進ものの政子丼が人気です。

静岡県伊豆市修善寺758-1  
☎0558720259  
営業時間 ランチ11時30分~14時  
（日替りランチ1200円）  
ディナー17時~22時  
定休日 月曜日

取材 / トリップガール文 / 珠紀

## 食 べるところ

温泉場  
エリア

# honohono Cafe

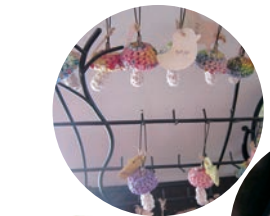
ほのほのカフェ



静岡県伊豆市修善寺882-9  
☎0558-72-2500  
営業時間 11時~16時  
ランチタイム 11時~14時  
定休日 火曜日・不定休  
駐車場あり

honohonoカフェは、お母さんの夢をかなえるために作ったお店で、親子でカフェをきりもりしています。犬も入店でき、犬の物が取りそろっています。特に人気なのは、イズシカクッキーで、イズシカと黒米、温泉水などつくられています。1年かけて試行錯誤してできたオリジナルです。

人間が食べるもので人気なのは黒米シフォンケーキと伊豆牛ハヤシライスで、地元のものを使った料理を楽しめます。お客様は日本人が多いようですが、メニューは英語でも書かれており、外国人観光客のお客様への対応も充実しています。ペット連れや、外国の方も心配せずきていただけるお店です。



取材 / トリップガール文 / ひかる





取材/トリップガール  
文/心花



食 べるところ

温泉場  
エリア

# 椰屋

なぎや

麻布で小物などを作っているお店です。  
猫柄がとても多いです。  
猫が好きなのだそうです。



椰屋という名前の由来…

椰屋の『椰』は、椰という木があつて、とてもいい意味をいろいろ持っているのだそうです。

麻布

麻布にこだわっている理由は、椰屋のオーナーさんが昔、麻布を染める仕事をしていたからだそうです。

手作り!?

椰屋さんで売っている小物はすべて手作りだそうです！麻布は染まりにくいと仰っていたので大変そうです。

カフェ

お客さんにお茶をだすのがきつかけで、カフェを作ったそうです！外国人の方も多いので、メニューは英語でも書いてあります。

静岡県伊豆市修善寺345-1-27  
☎0558752019  
営業時間 10時〜17時  
定休日 不定休

## おもいでのお店



今はありませんが、修善寺駅北口近くに「おやつのお店」というお店がありました。昭和55年くらいにオープンして、約35年間お店をやっていました。とても美味しかったので閉店すると聞いたときは悲しかったです。

私は特に焼きそばが好きでした。ソースが家のものとは違って、お店特製ソースを使っているそうです。「日約100人も来る人気のお店でした。小さいころから商売をしたいというおじさんの夢がかない、お店を開いたそうです。そのお店では「番目」に「タ」焼きが、二番目に「大判焼き」が、三番目には焼きそばがよく売れたそうです。お客さんには、笑顔で優しく対応してくださいました。

修善寺には、「おやつのお店」という皆から愛されていたお店がありました。無くなってしまうのはとても悲しかったですが、35年間私達に笑顔をくれて本当にありがとうございました。それと、お疲れさまでした。

取材・かまこあめ  
文・カレン

食 べるところ

駅前  
エリア

# EKIBEN CAFE TAKESHI

えきべんカフェ タケシ



取材/かまこあめ  
文/青空  
イラスト/芽依

静岡県伊豆市柏久保625-16  
☎0558722416  
営業時間 9時〜16時  
定休日 水曜日



修善寺駅前にある駅弁カフェ「TAKESHI」は、前は42年間ベコちゃんで有名な不二家でした。みんなに愛されていましたが、

時代は波のついで平成27年8月に「TAKESHI」になりました。ご主人は「ここにしかない駅弁カフェを作りたい」という気持ちであふれています。お店の中にはコンセントがあり、携帯電話の充電もできて便利です。修善寺駅で売っている『舞寿し』の駅弁も店内で食べられます。そして店内の照明は、色が全部同じではありません。そのわけは、同じ色だとつまらないからだそうです。この店には、イタリアンコーヒーがあり、おすすめだそうです。「TAKESHI」の外看板は2つあるのですが、違いが…理由はお店で聞いてみてください。

食 べるところ

中伊豆  
エリア

# 響屋

きょうや



取材・オールサウス  
文・陽大

静岡県伊豆市梅木244-1  
☎0558752019  
営業時間 10時〜売り切れ次第閉店  
定休日 不定休  
座席 11席 駐車場 6台

響屋は中伊豆にあるお店でシフォンケーキやクッキーなどを作っているお店です。

なぜ『響屋』という名前かというと、オーナーさんが「響」という字が好きだからです。

響屋のお菓子は、添加物を一切使っていないので、ふわふわに仕上がっていてとてもおいしかったです。中でもシフォンケーキは種類が豊富で、季節によって例えば甘夏など旬の物を使っています。

宅配のサービスがあり、お中元やプレゼントをする時に電話で注文できます。シフォンケーキは、アピタ大仁店や『農の駅伊豆』などで売られており気軽に買い求めることができます。

響屋のケーキはとてもおいしいので、ぜひ一度食べてみてください。



【イズシカ問屋】  
静岡県伊豆市下船原 410-1  
☎ 0558-85-1210



# イズシカ問屋

取材 / チームスポット  
文 / 和輝

イズシカ問屋は、鹿や猪が多く生息する天城地区の下船原にあります。イズシカ問屋ができた大きな理由は、捕獲された鹿や猪の、いたいた命を有効に活用したいと考えたからだです。天城といえは「わさび、しいたけ、イズシカ」と言われるようになっていきました。その中には、鹿や猪を捕獲する時は銃を使っている人が多いかもしれませんが、銃で捕獲すると肉になる部分が減ってしまうので、罠をしかけて捕獲したものが持ちこまれることが多いです。猪の食べごろは冬です。冬は脂がのっけていてもおいしいです。夏は脂がすくなく、あつさりとしています。猪を肉にするのはすごく大変です。天城は、自然が豊かで、鹿や猪などがたくさんいるので、それを肉にしています。みなさんも自然について考えてみてください。



取材 / チームスポット  
文 / 翼

# マルゼン精肉店



マルゼン精肉店は10年以上続く人気のお店です。猪肉の先端がたくさん無駄になっちゃうので、猪をコロケにしたイノシシコロケを作ったそうです。『小さな店を続けていくには新しい商品を生み出していくことが大事』とオーナーさんが仰っていました。そういう工夫でお店が続いているんだなと思います。

イノシシコロケは観光にとっても人気で、これを買うために遠くから来る人もいます。猪肉、鹿肉はイズシカ問屋で加工したものを仕入れているそうです。時代の変化やみんなが食べたいと思うものに合わせて商品を考えているんだなと思います。伊豆ならではの肉やコロケ、ぜひ買いに来てください。【マルゼン精肉店】



静岡県伊豆市湯ヶ島 23-34  
☎ 0558850429  
営業時間 9時~18時  
定休日 日曜日

## 特集4

# わたしたちが紹介する伊豆の人気のお店

# わさび田



取材協力: 飯田哲司さん

【わさびの大見屋】  
静岡県伊豆市地蔵堂 1237  
☎ 0558-83-2900  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 水曜日  
わさび狩り 5月~7月上旬  
わさび漬け体験 1月~11月  
各お一人様 1,620円 (要予約)

伊豆の名産品で全国の4分の1を生産しているというわさび。そのわさびは独特の辛さを持っていて色々な料理に使用されますが、実は品種によって味が違い、同じ品種でも植える沢によって味がまったく異なるそうです。湧き水で育てた方が断然おいしいし、辛さも違ってきます。伊豆は自然豊かで、水がとともきれいで水量が多くわさび栽培に適している場所です。わさび栽培は静岡市の有東木(つとぎ)が発祥ですが、わさび田の仕組みは伊豆発祥で、今では伊豆のすべてのわさび田にその仕組み、たまたみ石が使用されていて他の地域にも伝えられています。



わさびは他の食材と違ってとてもデリケートなので、泥水(汚れた水)がついてしまうとすぐダメになるのだそうです。そのため、わさび田の周りにはパイプがあり泥水や虫などから守るようになっています。わさび田にはたくさん蝶が飛んでいたのですが、実は、わさびにこって蝶は敵なのだそうです。青虫の時に葉を食べてしまい、わさびが元気に育つ事が出来ないそうです。鹿も、葉をすべて食べてしまったり、わさびを踏んでしまったりしてわさびが育たなくなると困ります。皆さんはよくチューブのわさびを食べられていると思いますが、わさび田で働いている人達が育てている本わさびの方がとてもおいしいです。ぜひ一度でもいいのでわさび田を見学し、本場のわさびを食べてみてください。

伊豆の名産品で全国の4分の1を生産しているというわさび。そのわさびは独特の辛さを持っていて色々な料理に使用されますが、実は品種によって味が違い、同じ品種でも植える沢によって味がまったく異なるそうです。湧き水で育てた方が断然おいしいし、辛さも違ってきます。伊豆は自然豊かで、水がとともきれいで水量が多くわさび栽培に適している場所です。わさび栽培は静岡市の有東木(つとぎ)が発祥ですが、わさび田の仕組みは伊豆発祥で、今では伊豆のすべてのわさび田にその仕組み、たまたみ石が使用されていて他の地域にも伝えられています。

取材 / オールサウス  
文 / 海聖





静岡県伊豆市柏久保 631-7  
☎ 0558-99-9501  
営業時間 9:00~17:30  
定休日 年中無休

## 修善寺駅

# 観光案内所



取材/かまこあめ  
文/愛琳

伊豆市出身ではないお姉さんもいます。でも、この仕事を始めて伊豆が好きになったそうです。これからも、笑顔でがんばってほしいです。

修善寺駅にある観光案内所に入ると、笑顔のお姉さんたちが迎えてくれました。ここは、平成26年8月2日にOPENしました。働いている人は4人です。案内してくれる方は3人で、その中の1人はジオガイドです。3人とも英語が話せて、韓国語を話せる人もいます。この仕事をやって良かったと思う事は、案内した人が楽しかったと言ってくれることだそうです。難しい質問は、「おいしいお店は？」という質問で、美味しいかどうかは人によって違うので答え方を工夫しているそうです。



静岡県伊豆市修善寺 697-1  
☎ 0558-99-9006  
営業時間 11:00~15:00  
定休日 水曜日  
第1・第3木曜日

## 個性が集まる

# カルノ造舟



取材/トリップガール  
文/さら

伊豆市を中心に活動している『家具』『木工』『染物』『紙切り』などの作家さん7人のお店で、各作家さんの作品を買うことができます。特に水口千令さんの切り絵は、市内で切り絵バスが走るほど有名です。千令さんの切り絵は、以前病院で働いていたときに患者を喜ばせるために始めたもので、一枚の紙に下書きをせずにハサミ一本で切り出します。11年間切り絵をしていたので、腕も確かです。カルノ造舟で予約すれば似顔絵の切り絵を作ってくれます。他にも、細く裂いた布をはた織機で織る体験もできます。隣接する洋食屋さんがあるためお食事と一緒に楽しめます。



## 月ヶ瀬の梅の郷

# 梅びとの郷

静岡県伊豆市月ヶ瀬 535-5  
☎ 0558-85-0480  
営業時間 9:00~15:00  
毎週火・木・土日は  
8:30~11:30(朝市)  
定休日 水曜日

取材/チームスポット  
文/崇翔



梅びとの郷では、梅シロップ、梅干し、梅ジャムなどの加工・販売や実際に梅を育てることもしています。販売している商品の中でも梅シロップは、「梅と砂糖しか」使っていないのにそのままでもすっぱくなく甘い味がして飲みやすくオススメです。

梅びとの郷 月ヶ瀬梅林で開く梅まつりは、満開に咲く梅の花が見られます。期間は2月21日から3月13日の午前9時から午後3時までで、期間中の毎週日曜日にはイベントを用意しています。駐車料金は無料で入場料は大人300円、小学生100円(小学生未満無料)になっています。また、実際に梅を収穫できる梅狩りは静岡県内でもめずらしいそうです。期間は6月中で、持ち帰る梅は1kg400円とお得なのでぜひいらしてください。



## 珍しい物も買える

# みんなのまるしえ

静岡県伊豆市柏久保 619  
☎ 090-2349-3621  
営業時間 9:00~16:00  
定休日 木・土・日・祝日

取材/かまこあめ  
文/芽依



修善寺駅前にある『みんなのまるしえ』は、オープンから約2年になるそうです。地元野菜は市場を通らないで直接仕入れているから安く手に入るの、とても人気です。北海道のピザや、なかなか手に入らない物がたくさんあり、特にみそやサトウキビのさとうなどの調味料がととてもよく売れるそうです。お店の中だけでなく、外にも商品が置いてあるので、通りすがりの人でも見ていけるようなお店です。

名前の由来は、買う人・作る人・売る人みんなが楽しめるようなお店にしたいので「みんなのまるしえ」という名前にしたそうです。

珍しい商品やお得な値段で買える物もあるのでぜひ「みんなのまるしえ」に行ってみてください。





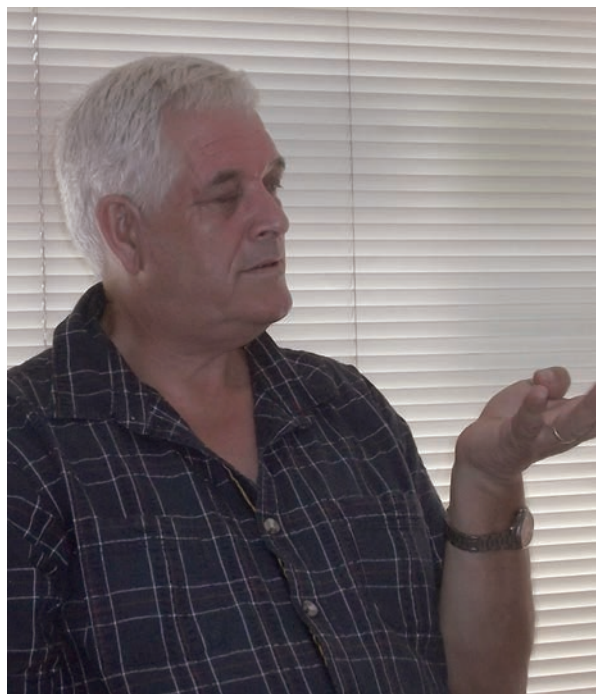
わたしたちが紹介する

# 伊豆の人の仕事!

天城に住む

英語の先生

オーストラリア出身で、21年も伊豆で英語を教えてくれている先生がいらっしゃいます。英語を交えてのインタビューは難しかったけれど、とても楽しく取材ができました。



仕事を心から愛している

伊豆市天城地区に住む英会話の先生にインタビューをしました。先生はオーストラリア出身のギル・シエイさんです。ギル先生が日本に来たきっかけは、21年前に伊豆長岡中のALTを頼まれたことです。今は英会話教室をやっている週約200人も教えているそうです。生徒は2ヶ月から74歳と幅広い年代の方で、大人のの中には、医者や教師など様々な職業の方がいることがわかりました。ギル先生にインタビューをしていると、仕事を心から愛していることがよく伝わってきました。

伊豆のことが大好き

そして、インタビューをして一番に残っているのは、本当に伊豆のことが好きだということ。中でも何度も言っていたのが、「自分の家が好き!」です。家の周りは静かで、にわとりなどの動物もたくさん飼っているそうです。他にも近くの山で散歩をすることも好きだそうです。ギル先生の好きな日本食は寿司だそうです。

先生がおすすめの場所

最後に、ギル先生の伊豆市おすすめの場所を紹介します。修善寺温泉と土肥だそうです。それぞれ竹林と海が魅力的です。みなさんもよかつたら足を運んでみてください。



取材 / チーム スポット 文 / 結香



【Shea's English School】 静岡県伊豆の国市古奈 299-4 ☎ 055-948-4237

## いさぶや印刷

お客様の要望に応じて色々な物を印刷します



創業38年の印刷屋さん

私たちのチームはいさぶや印刷に行ってきました。

中に入ると数人の人がパソコンに向かって仕事をしていました。社員は16人います。この会社を始めて38年になるそうです。どういふ物を印刷しているのかという身近な物ではチラシ、封筒、名刺そして「いさぶやね」(文集)などがあります。お客さまの要望に応じて色々な物を印刷しています。私たちは、印刷している所を近くで見せてもらいました。印刷する機械は3台あり、紙の厚さによってちがうけれど1時間に約7500枚印刷できます。忙しい時期は年末と年度末だそうです。いさぶや印刷は、お客様が喜んで楽しんでいただけるように工夫しています。



取材 / かまこあめ 文 / 愛琳 イラスト / 芽依



【いさぶや印刷工業株式会社】 静岡県伊豆の国市吉田 361-2 ☎ 0558-76-1707 営業時間 8:00 ~ 17:00 定休日 日曜・祝祭日 \*土曜の営業日についてはお問い合わせ下さい

## 伊藤金属総業

目立たないけど、いろいろな物をつなぎます!



取材 / かまこあめ 文 / こはく イラスト / 芽依

伊藤金属総業は、昭和25年頃からある町工場で、蝶番を作っています。蝶番は小さな目を留める物ですが、ドア以外にも自動販売機、車、信号機などに使われているそうです。伊藤さんに仕事について聞いてみると、「蝶番はみんなが目を留めない物だからどこかで役立つしていると分かってもらったときに嬉しくなります。お客様の要望に応え、これからもずっと続く会社になりたいです。」と話してくれました。

そして私たちは、蝶番ストラップ作りも体験してきました。かなづちを使って蝶番に芯を通したあとハート型に穴をあけてもらいました。簡単に楽しく作る事ができ、縁結びのストラップともいわれているので皆さんも体験してみてください。

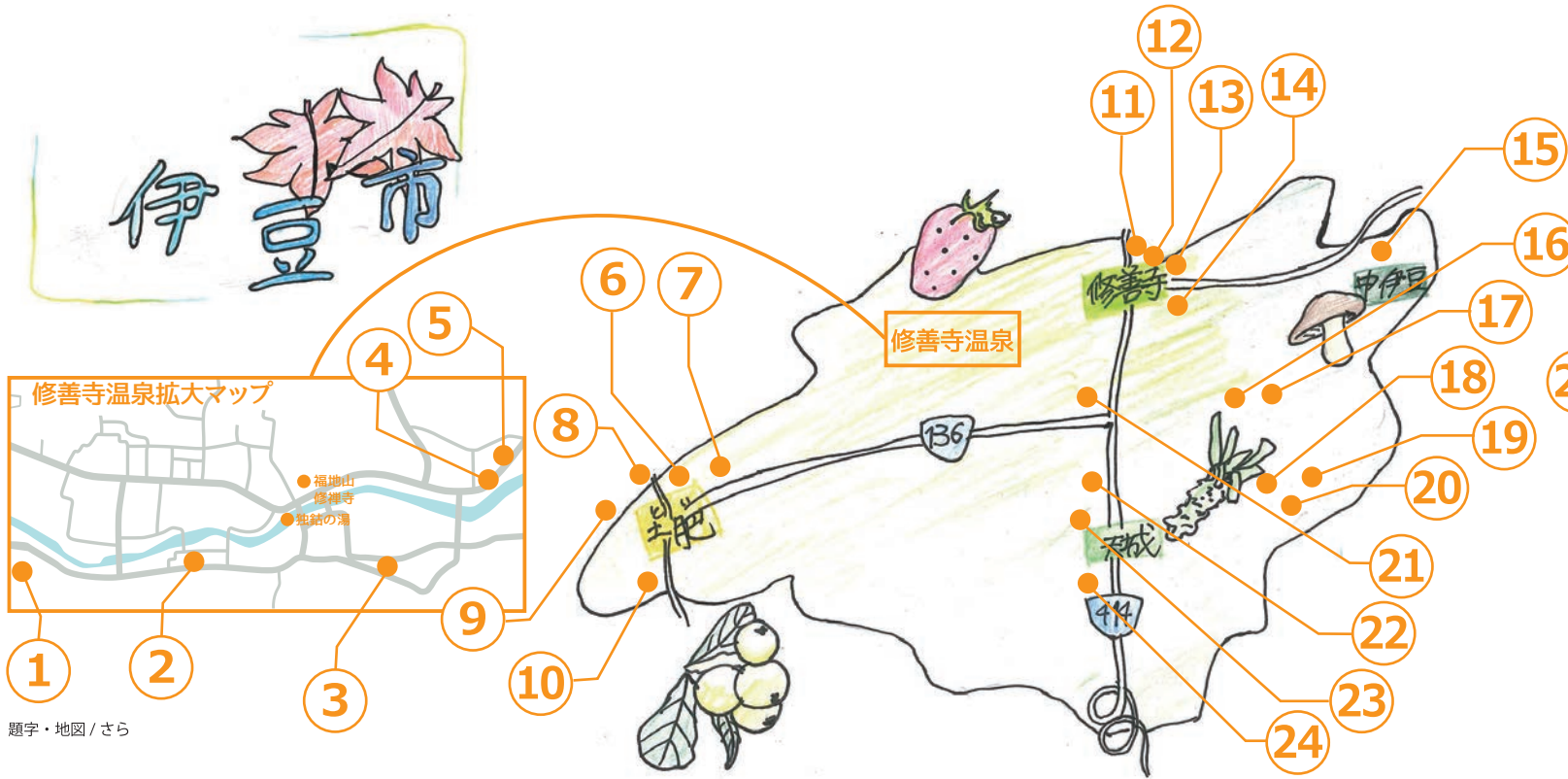


【有限会社伊藤金属総業】 静岡県伊豆市柏久保 139 ☎ 0558-72-0604 営業時間 8:00 ~ 17:00 定休日 祝祭日、第1・2・最終土曜日 駐車場あり (5台)

ストラップ作り体験 1人 ¥1,000 (5人から。要予約)

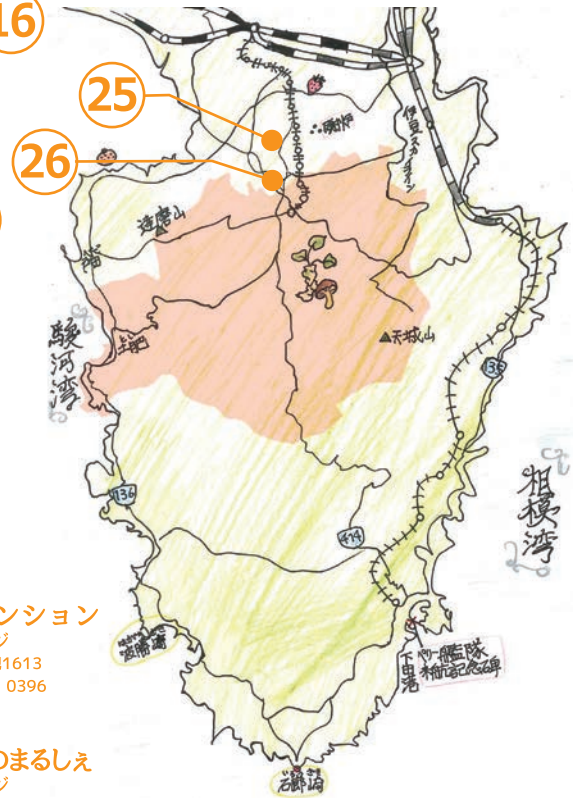


# 伊豆市



題字・地図/さら

# 伊豆半島



- ① 絆 ⇒15ページ  
伊豆市修善寺3372-1  
☎ 03-6453-7181
- ② 椰屋 ⇒21ページ  
伊豆市修善寺3451-27  
☎ 0558-88-9206
- ③ honohono cafe ⇒19ページ  
伊豆市修善寺882-9  
☎ 0558 72 2500
- ④ 江戸銀 ⇒19ページ  
伊豆市修善寺758-1  
☎ 0558 72 0259
- ⑤ カルノ造船 ⇒24ページ  
伊豆市修善寺697-1  
☎ 0558 99 9006
- ⑥ 土肥ペンション ⇒17ページ  
伊豆市小土肥1613  
☎ 0558 98 0396
- ⑦ 心太 ⇒10ページ  
土肥温泉旅館協同組合  
☎ 0558-98-0523
- ⑧ 磯遊び ⇒6ページ  
マリンステーションマーボウ  
伊豆市大平柿木68-8  
☎ 0558 87 1268
- ⑨ 海釣り ⇒8ページ  
土肥ペンション  
伊豆市小土肥1613  
☎ 0558 98 0396
- ⑩ 白びわ ⇒10ページ  
自然療法サロン ミモザ  
mimosa.la.coocan.jp
- ⑪ 観光案内所 ⇒25ページ  
伊豆市柏久保631-7  
☎ 0558 99 9501
- ⑫ みんなのまるしえ ⇒24ページ  
伊豆市柏久保619  
☎ 090 2349 3621(市場)
- ⑬ TAKESHI ⇒20ページ  
伊豆市柏久保625-6  
☎ 0558 72 2416
- ⑭ 伊藤金属総業 ⇒27ページ  
伊豆市柏久保139  
☎ 0558 72 0604
- ⑮ ベロドローム ⇒4ページ  
日本サイクルスポーツセンター  
伊豆市大野1826  
☎ 0558 79 0004
- ⑯ 神代の湯 ⇒16ページ  
伊豆市梅木367-15  
☎ 0558 83 5388
- ⑰ 響屋 ⇒20ページ  
伊豆市梅木244-1  
☎ 0558 75 2019
- ⑱ 羅漢 ⇒18ページ  
伊豆市地藏堂299-2  
☎ 0558 83 0529
- ⑲ わさび田 ⇒22ページ  
わさびの大見屋  
伊豆市地藏堂1237  
☎ 0558 83 2900
- ⑳ 萬城の滝キャンプ場 ⇒17ページ  
伊豆市地藏堂776-1  
☎ 0558 83 2654
- ㉑ イズシカ間屋 ⇒23ページ  
伊豆市下船原410-1  
☎ 0558 85 1210
- ㉒ 梅びとの郷 ⇒25ページ  
伊豆市月ヶ瀬535-5  
☎ 0558 85 0480
- ㉓ 東府やResort&Spa-Izu ⇒17ページ  
伊豆市吉奈98  
☎ 0558 85 1000
- ㉔ マルゼン精肉店 ⇒23ページ  
伊豆市湯ヶ島234  
☎ 0558 85 0429
- ㉕ 英語の先生 ⇒26ページ  
Shea's English School  
伊豆の国市吉奈299-4  
☎ 055 948 4237
- ㉖ いさぶや印刷 ⇒27ページ  
伊豆の国市吉田361-2  
☎ 0558 76 1707



## KURURA くらら

### 発行／監修：KURURA Vol.3 制作実行委員会

静岡県 商業者グループによるモデルプロジェクト委託業務

編集：Teens Design Lab

デザイン：株式会社カラーコード  
浅井由剛・黒澤夏子

首都圏イノベーションセンターMICAN  
矢後真由美・西山 誠

株式会社ハイスベック  
諸星真孝・佐野 巨・鈴木辰海・松井 誠

イラスト：表紙(切り絵) 桜子・ひかる・珠紀・心花  
さら・千令

地図 さら

取材：Teens Design Lab

協力：特定非営利活動法人NPOサブライズ  
飯倉清太・森嶋康代・田足井美帆・高橋いづみ  
こども未来塾

川口 敦・新田はるみ・鈴木祐子  
KURURA Vol.3制作実行委員  
坂ノ上和子・浅田典子・長下統子

デザイン講座：浅井由剛(カラーコード代表取締役)

お問い合わせ：NPO サブライズ

〒410-2407 静岡県伊豆市相久保1304 1F  
TEL 0558 99 9120



株式会社カラーコード  
クリエイターチームカラフル  
静岡県地域づくりアドバイザー  
浅井由剛

子ども達と大人達が一緒に作る伊豆の情報誌「KURURA」も今回で3回目。毎回、新しい挑戦と発見があり、関わっている自分が、作るのが楽しくてたまりません。

本はどんな本でも世界観があって、作っている人たちの気持ちが表れます。子ども達から送られて来た取材した記事や写真は、いつもその時に感じたワクワクした気持ちや少しの緊張感が伝わって来ました。その取材した時の気持ちがどう変わっていったか、どう感動したのか、自分自身の気持ちの変化をしっかりと人に伝えると言う事を覚えてくれたら、素晴らしい本が出来上がります。デザインはそんな気持ちを伝える方法です。



特定非営利活動法人  
NPO サブライズ  
高橋いづみ

今回のKURURAのテーマは『仕事』。  
「地方には良い仕事がない」と思われがちですが、そんな思い込みを払拭するような、イキイキと働く素敵な方々に取材や体験を通してお話しを伺えました。

仕事へのプライド、お客様への思いやり、伊豆ならではの良さ、地元への愛着・・・言葉の端々ににじみ出る想いは、子ども達にもしっかり伝わったようです。

子ども達が明るい未来を描くためには、「伊豆で働く大人はカッコイイ」って思われるように、私も、楽しくカッコよく働かなくちゃ!

## こども未来塾 川口 敦



子ども達が様々な体験や取材を通して自分たちが住む地域の仕事を知る。子ども未来塾は伊豆地域の魅力を子ども達が発信するプログラムでした。今の子ども達にはその能力が十分にあります。素晴らしい地域や仕事を知った子ども達にはいざどこかの世界で活躍して欲しい。そして私たちはこの子ども達が地元で活躍できる場を少しでも良いから残してあげたいと思います。このKURURAを手にとった皆さんにも伊豆の素晴らしさを子ども達の視点からお伝えできればと思います。まだまだ伊豆は元気！子ども達と一緒に活動してそう実感しました!

## KURURA Vol.3 制作実行委員 坂ノ上 和子

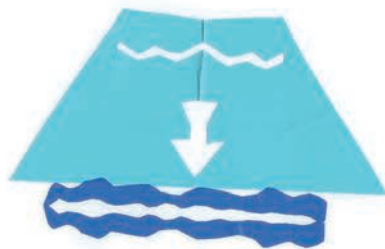


夏、真っ盛りの8月、子ども達と取材に出かけました。お店の裏話を聞くことが体験できたり、子供目線の疑問や質問に感心させられたりと、同行した私も楽しませてもらいました。

伊豆に住み始めて14年になりますが、ここには魅力的な場所がまだまだたくさんあるという事にKURURAの制作の活動を通じて気づきました。人口の減少でちょっと元気がない伊豆ですが、地元を盛り上げようと頑張っている大人達が大勢います。未来の伊豆を担う子ども達に、地元の良さを五感を使って楽しみながら知ってもらう、そんな活動のお手伝いをしていけたら嬉しいです。



# Teens Design Lab



9izu

SURPRIZU  
YOUTHFUL ORGANIZATION

COLORCODE



COLORFUL  
design for everyone

静岡県イノベーションセンター

MICAN  
Innovation Innovation Center And Network

HIGH SPEC



伊豆市の子も達とプロがつくるコラボレーション情報マガジン  
くるら KURURA

静岡県 商業者グループによるモデルプロジェクト委託業務

2016年1月発行 発行人 KURURA vol.3 制作実行委員会

〒410-2407 静岡県伊豆市柏久保1304 1F(伊豆市若者交流施設《9izu》内)