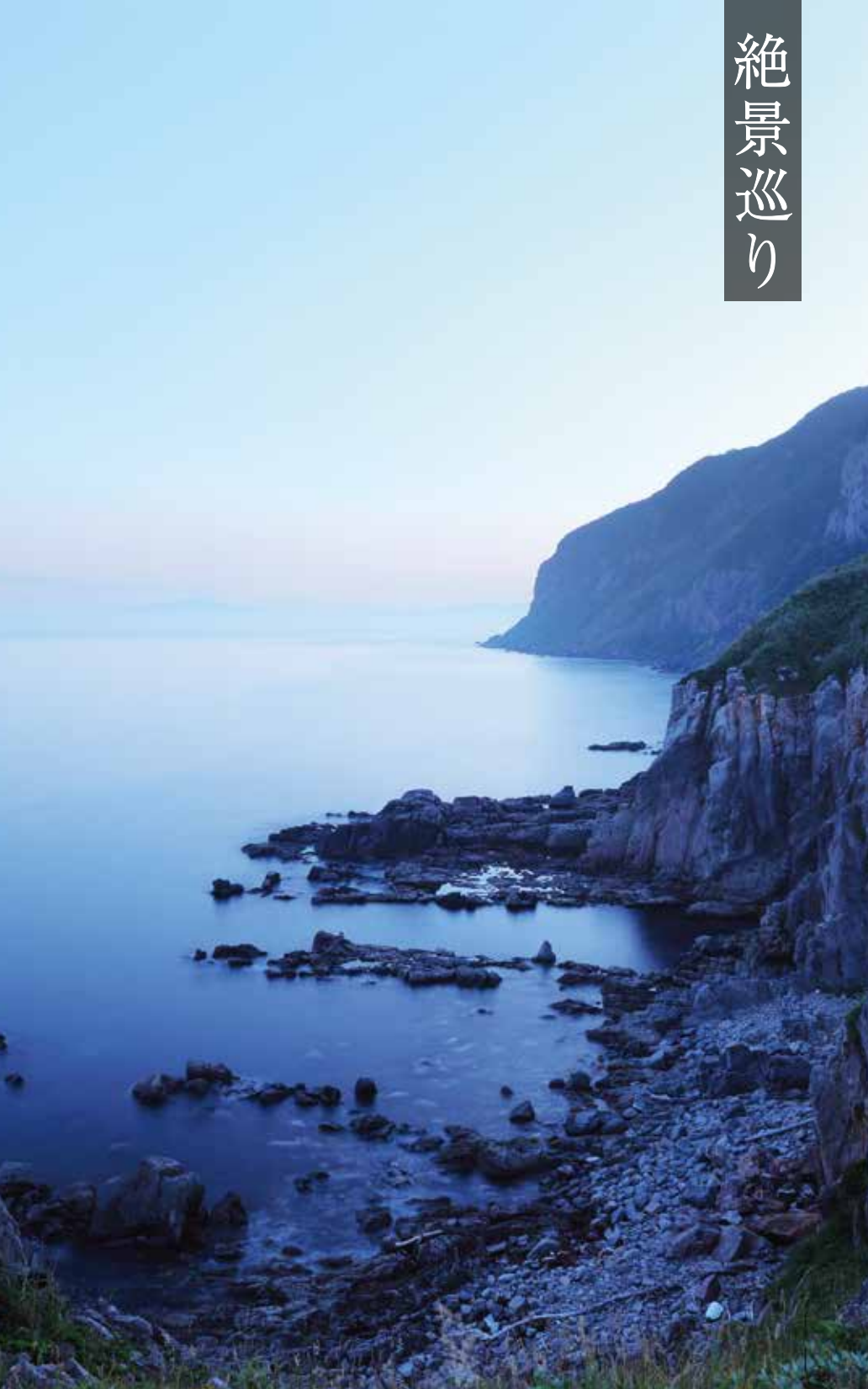


気ままに遊ぶ おとなの休日

大人の好奇心を掻き立てる景色や史跡めぐり、ふれあい体験…
函館の新たな魅力を知れば、いつもの休日が少しだけ贅沢になる



立待岬

良く知る風景を
澄んだ青に染める
夕暮れの魔法

日中は多くの観光客でにぎわう立待岬の、夕方を過ぎて人もまばらな時間。風や波、雲のない穏やかな日に訪れれば、淡い光に包まれ、優しい波の音に癒される。夕空から夜空のグラデーションに染まる静かな海。太陽が沈んで真っ暗になるまでの、一瞬の美しさを探しに行きたい。

漁船クルーズ

函館市入舟町17 -7付近。9：00～15：00、不定休（荒天時中止）、所要時間約1時間。料金1人2,500円、要予約。問い合わせは函館観光コンシェルジュセンター ☎0138-87-0063（体験予約センター、受付時間9：00～17：00）。



エメラルドに輝く海や函館山の裏側を眺める 水しぶきを浴びながらの迫力ある船の旅

函館港から出港し、寒川地区沖合を眺めながら大鼻岬までを巡る漁船クルーズは、時速10～20kmほどで船を進め、船長の斉藤孝志さんが海上からの函館の景色を案内してくれる。1時間ほどの船旅の最大の見所は、かつて寒川地区に集落があった頃、交通路として架けられていたつり橋の橋脚のみが残されている「穴潤洞窟」。奥行き45mほどもある洞窟はベリーも探検に入ったと言われ、天候に恵まれるとエメラルドブルーに輝く美しい海面を見ることが出来る。いつもとは一味違う函館の風景を楽しむ貴重な体験。



函館手造りいか工房 いかベイ

函館市末広町24-6 函館西波止場2F ☎0138-24-8107。11：00～15：00、水曜定休。P有り。予約優先。体験料金は1,500円～。

金森倉庫の向かい、函館西波止場の2階「いかベイ」では新鮮なイカを用いた、塩辛やイカ飯、松前漬、イカ刺し作りの体験を実施している。「ただ買うだけでなく、昔からそれぞれの家庭で作られていた技術を知ってほしい」という思いを込め昨年から始まった。日によつては朝に獲れたばかりのイカを使うこともある塩辛作りでは、適当な大きさに刻み、生または塩漬けにされたゴロで味付けをする。スタッフの大西さんはイカの生態や特徴からイカ飯や松前漬のアレンジ方法なども教えてくれるため、地元の人でも新たな発見がある。

弁天町に工場を構え、通常のイカ飯以外にゆで卵やウニ、ホタテ、ジャガイモ入りなど種類豊富なイカ飯製造を手掛ける「山徳食品」ではイカ飯作り体験を企画している。新鮮なイカのゴロやわた、骨を取るところから始め、実際に工場で作られている道具を使いご飯を詰めていく。体験の後には工場見学もでき、1日1万5千尾ものイカ飯を製造しているというさすがの手際の良さや一度に大量に煮詰める工場ならではの大きな釜を見ることが出来る。見学の後には、工場で作られたイカ飯を実際に味わえ、お土産もセツトになっている。

函館ならではの新鮮なイカで 古くからの味を教わる



函館市弁天町18-8 ☎0138-22-8755。9：30～12：00・13：30～15：00、土・日曜、祝日定休。所要時間1時間程度、前々日までの要予約。体験料金は500円（試食、土産込み）。

山徳食品

