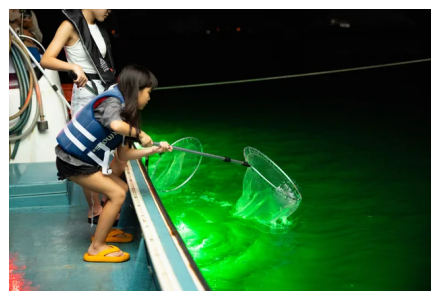


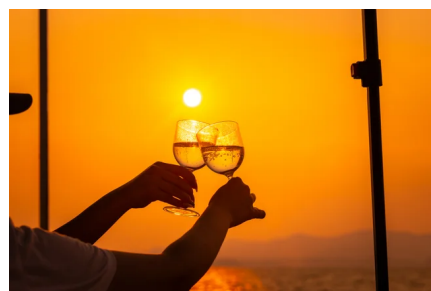
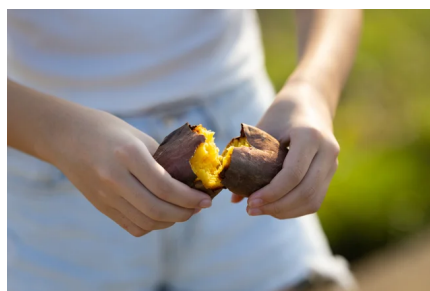
【静岡県】通常非公開の浜名湖うなぎ養鰻場見学・伝統漁・農業体験を美食で振り返る「浜松ガストロノミーツアー」、報道関係者向け無償モデルツアーを開催

観光事業で遅れをとる浜松の地元事業者が「食」を切り口にツアーを企画 地域の魅力を横断的に体験でき、旅の学びを一流シェフの本格コースで提供するツアーで新たな浜松を発信。〔観光庁地域魅力向上事業採択事業〕



浜松生産者をめぐるプレミアムガストロノミーの旅

「本物の体験」、「多彩な食材」、「人のあたたかさ」から知る新たな浜名湖、遠州浜松



10月22日（水）～23日（木）プレス用モデルツアー開催決定！

株式会社A.A.A（本社：静岡県浜松市、代表：伊熊勇樹）は、浜名湖・遠州浜松地域の農林水産・飲食の小規模事業者とタッグを組み、地域の食を切り口にした1泊2日のガストロノミーツアーを企画し、報道関係者向け無償モデルツアーを10月22日（水）から10月23日（木）に開催いたします。

観光事業に関して他の地域から遅れをとってきた浜松の地元事業者が立ち上がり、「ここでしか体験・体感・味わえないもの、こと」をキーワードに本物の体験を発信します。本ツアーでは、通常非公開の

浜名湖養鰻場の見学や伝統漁の体験、トラクター乗車などの農業体験、一流シェフによる体験した食材で構成された本格コース料理など、浜松を横断的に体感できるプログラムをご用意しております。

【Instagramアカウント】

https://www.instagram.com/enshu_gastrotour_2025/?hl=af

Instagramアカウント

1：「食」を切り口に地域を再興する背景

浜松は商業、工業地域として今まで発展を遂げてきました。しかし、インバウンドや国内旅行客の取り込みという部分で他の観光地から遅れをとってきました。これは、公共交通機関の脆弱性や、地域全体として面で情報発信ができていないことが理由に挙げられます。

結果、直近のデーターによると、浜松市は、静岡県内35市町内で22番目の観光客数で、静岡県来訪合計に占める割合はわずか1割のみです。その観光客数の56%が近隣東海地方からの流入で、全体の約4割が日帰り旅行を選択しています。仮に宿泊を選択した観光客でも1回の旅行に費やす金額は全国平均の4.3万円に対して1.5万円少ない、2.7万円にとどまっています。

浜松には本当は海があり、山があり、川があり、国内最大級の砂丘があり、温暖で豊かな食や生活、環境がある非常に魅力的な土地であるにもかかわらず、です。

そのような中で、私達は特に「食」と「人」という切り口で、自らが生まれ育った土地を見つめなおし、市内の小規模事業者や地元根差した旅行会社がタッグを組み、国内外の観光客にとって、魅力的なツアー造成をゼロから作り上げています。

2：ツアー内容について

本ツアーは1泊2日の少人数のプレミアムツアーです。参加する事業者は、農業・漁業・飲食それぞれの強みをいかし、今までにない「食」という切り口での「本物の体験」を提供します。旅の一例として、通常では入れない浜名湖養鰻場の見学、ウナギの生態に関する学びや、通常では乗れないトラクター、サツマイモ専用収穫機ポテカルゴへの乗車、伝統漁のえびすき漁や刺し網漁から、都会では味わえない空の美しさを体感。そして旅の体験、学びを振り返る、一流シェフの本格コースを提供。料理コースでは、体験してきた「モノ」、「コト」をコース仕立てて提供され、旅の振り返りをしながら、したづつみを打つ、そんな、浜松を横断的に体験できるプログラムをご用意しました。

3：ツアー内容紹介（前回モデルツアー実施内容）

※10月22日（水）～23日（木）の内容とは一部異なります。

■農業体験：サツマイモ堀り、専用車試乗、トラクター試乗、焼き芋の実食

まず訪れたのは、サツマイモ、玉ねぎ、エシャレットなどをできるだけ自然な形で育てている伊熊さんの畑です。参加者は農家にサツマイモの生態や掘り方などをレクチャーしてもらい、手掘り、機械掘り（芋ほり専用機械ポテカルゴ）、1年貯蔵芋と新芋の食べ比べ、トラクターへの試乗を体験しました。



生産者に教えて貰いながらサツマイモの手掘り



さつま芋収穫期試乗体験



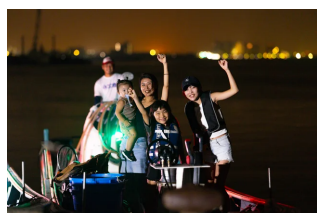
その場で焼き芋実食



トラクター試乗体験

■漁業体験：浜名湖伝統漁法「えびすき漁」体験

エビスキ漁は浜名湖が汽水湖であるため、湖 という名前を冠していますが、海と繋がっています。そのため、潮の満ち引きが存在し、潮にのって流れてくるエビやカニ、イカや魚を捕る漁法です。多い時には天然の車エビが200匹ほどすくえることもあります。小学生でも網ですくうだけなので、簡単にすることができます。 ※今回のモデルツアーは刺し網になります。



初め、漁船で出航！



真剣なまなざしで待ちます。



コウイカがとれました。



小学生でも体験可能！

■漁業体験 刺し網漁

今回のモデルツアーの10月22日～23日では刺し網漁体験になります。潮の流れの変化により、えびすき漁は5月～8月がシーズンになり、9月以降は渡り蟹を中心とした刺し網漁が盛んにおこなわれます。刺し網漁とは事前に片方に重しのついた網を数十メートル仕掛けます。カニや魚は夜行性であるため、夜の間に網にかかり、翌日、網を引き上げるだけで、ワタリガニ、ドウマンガニ（幻の蟹）、コチ、ヒラメ、黒鯛など様々な海産物が取れます。そのほかに、ヒトデやタツノオトシゴ、ウニなども取れます。

■鰻養鰻場見学、見て触って、学びと体験！

通常是非公開の鰻の養鰻池にてウナギの生態や養殖の歴史、厳しい現状に関して学習をしたのちに実際の養鰻池の見学、鰻を実際に恐る恐る触る貴重な体験をします。

■浜名湖の歴史の勉強！漁船から見る浜名湖

1498年の明応地震などの大災害によって、浜名湖と遠州灘を隔てていた砂洲が決壊し、湖が海とつながった水道を指します。この場所は「今、切れた」という意味から「今切（いまぎれ）」と呼ばれるようになりました。（諸説あり）歴史的背景を漁船で回るツアー。



いざ出航



漁船にのって



水上の鳥居と記念撮影



赤ちゃんも乗れます

■学びと体験、最後に体験したすべての食材を1つのコースに

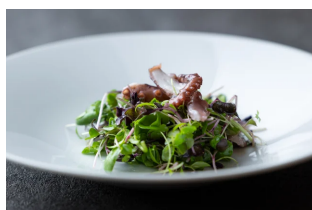
旅の最後（今回のプランは1日目の最後）には今まで体験してきた食を通じた体験を振り返る至極のコース料理をご用意。浜松出身の新進気鋭の若き料理人が奏でる本格コースをお楽しみください。



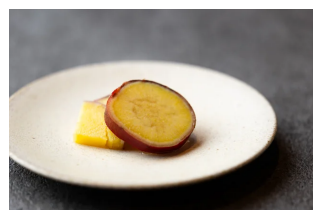
エビスキの蟹紹興酒



浜名湖産海老と伊熊さんのナスのチリソース



浜名湖産手長タコと浜名湖産マイクロハーブ



伊熊さんのサツマイモ杏酒漬け

■料理人プロフィール

森下大雅：

浜松で生まれ、浜松ホテルオークラ「桃花林」にて修行後、ミシュラン1つ星を本店に持つ、新規オープン店舗の立ち上げメンバーとして姉妹店「麻布 勇」（在籍中にビブグルマン獲得）にてスーシェフとして活躍。

2025年に地元に戻り、若干25歳にして本格中華が味わえる町中華、「富喜麟」を浜松にてオープン。



4：開催概要

イベント名称：【浜松生産者をめぐるプレミアムガストロノミーの旅】報道関係者用無償ツアー

開催期間：2025年10月22日（水）から10月23日（木）9時頃発、翌日14時頃浜松駅着

集合場所：アクトシティ南駐車場 各スポットだけでの取材も可能

Instagram：https://www.instagram.com/enshu_gastrotour_2025/?hl=af

担当者：田澤 慶

電話番号：080-6131-4323

メールアドレス：a.a.a@a3sfarm.com

”浜松生産者をめぐる プレミアムガストロノミーの旅”

10月22日		水曜日	10月23日		木曜日
8:45	アクトシティ南駐車場（配車）		8:45	ホテル（配車）	
9:00	アクトシティ南駐車場（出発）		9:00	ホテル（出発）	
9:35～10:15	丸昌河合商店（しらす加工工場見学・試食）		9:35～10:20	うなぎの天保（養鰻場見学）	
10:30～12:00	刺し網漁見学（湖西市新居・極漁丸）		10:40～12:00	井天島遊船組合（遊覧・いかり瀬上陸）	
12:15～13:30	昼食（漁師飯）		12:10～12:25	丸昌河合商店（販売所・買物）	
14:00～15:30	農業体験（浜松市中央区西島町243）		12:30～13:45	粹月楼（昼食）	
16:00	ホテル着 ※夕食へは徒歩移動		14:15	アクトシティ南駐車場（到着）	
18:00～19:30	富喜麟（夕食）				

（注意）現地事情や交通事情により行程内容や時間に変更になる場合があります

5：株式会社A.A.A

アパレル系商社の会社員を経て、2015年に地元農業に危機感を覚え、就農。現在、浜松発祥の野菜エシレットを浜松内で最大規模で栽培。農薬不使用、除草剤不使用にこだわり栽培。現在の取り扱い品目はエシレット、サツマイモ、米、新玉ねぎ、夏野菜各種など多岐にわたる。また、耕作放棄地の再生や、新規就農支援、新規就農者の販売代行など、多岐にわたる、問題解決に取り組む。その一環として、地域を盛り上げる活動にも積極的に参加。

【会社概要】

社名：株式会社A.A.A

本社所在地：静岡県浜松市中央区福島町676

代表取締役：伊熊勇樹

事業内容：農業 設立：2015年

HP：<https://a3sfarm.co.jp>

6：旅行実施

観光庁長官登録旅行業第1015号 日本旅行業協会会員

株式会社東海トラベル

〒432-8036 浜松市中央区東伊場2-9-16

TEL (053) 456-3550 / FAX (053) 454-3374

総合旅行業務取扱管理者：田代 剛 担当：神谷、田代剛

受付時間 9:00～18:00 定休日 土曜・日曜・祝日

株式会社A.A.Aのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/170158