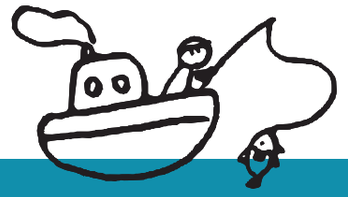
KUROSHIO-CHO Guide book

黒潮町ガイドブック

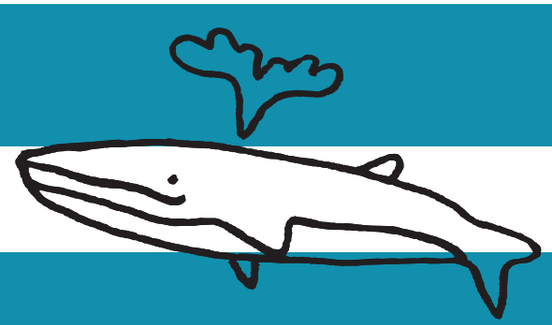




海と、人が、つながる町。

お互いを大切にしながら、自然とともに生きるまち黒潮町。心地よい風に吹かれながら、のんびりと砂浜で海を眺めたり、おいしい食べもので笑顔になったり…。自由な発想を楽しむまちで、ココロとカラダに栄養補給しませんか？







(一社) 黒潮町観光ネットワーク
高知県幡多郡黒潮町浮鞭3573-5　TEL 0880-43-0881
Email info@kuroshio-kanko.net

2024年3月発行

Contents

04 海とアート
想像力から始まる「砂浜美術館」

08 自然の恵
黒潮町を代表する海からの贈り物、天日塩とカツオ

12 地元で生まれた「さしすせそ」
料理に使う基本の調味料、全部作ってます！

13 おみやげ
旅の思い出に買って帰りたい、おみやげ10選

14 おいしいグルメ
あれもこれも食べたい、町の人気グルメ

16 黒潮町でやってみよう！
ワクワクが止まらない、あなたの「初めて」に出会える場所

18 黒潮町でお泊まり
お泊まりするなら、どこにする？ タイプ別宿のススメ

19 イベント
黒潮町で開催される注目のイベント

20 自然とともに生きる
「今まで」と「これから」をつなげる、町の想いと考え方

22 MAP



入野の浜

Message

一人ひとりが思い描く「こうだったらいいなぁ」の
空想（もうそう）をカタチにする町、黒潮町。

広い空と青い海、そして、どこまでも続く美しい砂浜。

どこにいても、海との関わりが深く
海との距離がとても近いまち。

そんな海とともに人々が暮らすまちにある
おいしい、たのしい、ここちいいをお届けします。

自然の魅力溢れる黒潮町で
あなただけの過ごし方を見つけてください。

※空想（もうそう）とは「大きな空想（くうそう）はひとりの妄想（もうそう）から」という
黒潮町の思いから生まれた造語です。

海とアート

私たちの町には美術館がありません。
美しい砂浜が美術館です。
沖を泳ぐクジラ、卵を産みにくるウミガメ、
砂浜をはだしで走り、貝殻を探すこどもたち。
流れ着く漂流物も、波と風がつくる
砂浜の模様も「作品」です。
ものの見方を変えることで、新しい創造力がわいてくる。
時代を少し動かせるのは、一人ひとりの小さな感性の集まり。
自由な発想を大切に。自然豊かな風景をアートに。
365日、24時間、時の流れるままに展示される作品を
波の音をBGMに楽しみましょう。





イスに座って海を見る日

11月3日は、お気に入りのイスを持って砂浜美術館に出かけよう！
一日限定の「すなはまカフェ」もOPEN

たまにはゆっくり、海を眺めよう。

使い慣れた家のイス、昔からある思い出のイス、キャンプのイスなど、あなたのお気に入りのイスを持って砂浜美術館へ出かけませんか？開催当日は入り口で受付をした後、スタッフがイスの写真を撮影。（アーカイブとしてWEBなどに掲載。希望されない場合はなしでもOK）

その後、砂浜のお好きな場所でそれぞれ自由に楽しみます。心地良い波の音を聴きながら、何もしない贅沢な時間。ひとり、静かに読書をする時間。おいしいコーヒーを飲みながら、ゆっくりと海を眺める時間。何気ない日を特別に。みんなで、自由に、美しい砂浜と海を楽しもう。





Tシャツアート展



約1000枚のTシャツがひらひらします

毎年5月に開催している期間限定のアート展。Tシャツをキャンバスに見立て描かれた作品が砂浜に並ぶ、人気イベントのひとつです。全国から集まった個性溢れる作品が、青空の下、広い砂浜に展示されます。朝・昼・夕の空の色や、潮の満ち引きで変化する風景も魅力。Tシャツアート展には誰でも応募できるので、写真やイラストを描いて自分の作品を〝ひらひら〟させよう！

シーサイドギャラリー・夏



砂浜で花火を見上げる日

海面ギリギリに上がるものから夜空に大きく打ち上がるものまで、いろいろな種類の花火を砂浜からゆっくり見ることができる花火大会を8月15日に開催。シートを敷いて寝転びながら見るもよし、おいしいものを食べながら見るもよし、楽しみ方は自由自在。当日は、午前中にキス釣り大会、夕方からは砂浜ヨガや盆踊り大会、また砂浜ステージでのショーなどイベントも盛りだくさん。出店もあるのでお祭り気分で楽しもう。

潮風のキルト展



入野松原で出会う美しいキルトの世界

毎年、らっきょうの花が咲きはじめる11月に開催しているパッチワークキルトの作品展。ひと針、ひと針、想いを込めて縫われた作品が、美しい松原で木漏れ日を浴びながら潮風に揺れます。創造性の高さが魅力のキルトは、布や色の組み合わせが無限大。自由なアイデアとセンスからうまれた作品の鑑賞は芸術の秋にピッタリ。イベント当日は箏の演奏や野点、青空マーケットなども開催。

漂流物展



砂浜に流れ着くゴミも作品です

今まで流れ着いたものはゴミとして見ることしかできなかった、そんな考えを〝作品〟という見方に変えることで生まれた「漂流物展」。これは一体なに？どこから流れてきたの？浜辺にはロマン溢れるものから環境問題を考えさせられるものまで、私たちの想像を超えるものが流れ着きます。いつ、どこから届くかもわからない「海からのおくりもの」をぜひ見に来てください。

お問い合わせ
NPO砂浜美術館
〒789-1911 黒潮町浮鞭3573-5　TEL：0880-43-4915　MAIL：nitari@sunabi.com

自然の恵

海、空、風、太陽の光から生まれる
自然がくれたおいしい素材。
黒潮町の風土を活かしながら、
この場所ならではの製法と生産者の工夫で
素材の魅力を最大限に引き出す。
自然 × 人 ＝ おいしい幸せ
そんな方程式を思い描きながら
自然と人をつなぐおいしさを届けるために、
黒潮町では日々の暮らしのなかに
笑顔が生まれるものづくりを続けています。

天日塩 sun-dried salt

太陽の力強さと風のやさしさ、そして塩守り人の想いが込もった海からの恵み「天日塩」



晴れの日も雨の日も塩と向き合う

毎日手作業で攪拌（手もみ）しながら、少しずつ水分を蒸発させて、海水に含まれるミネラルを大切にしながら結晶化させます。

●天日塩生産者

天日塩 いごてつ	黒潮町佐賀上灘山3213-5 TEL：0880-55-2828
土佐のあまみ屋	黒潮町佐賀34 TEL：0880-55-3402
ソルティーブ	黒潮町佐賀48 TEL：0880-55-3226
ソルトビー	黒潮町熊野浦90-4 TEL：0880-55-2040
海工房	黒潮町浮鞭3369-13 ※直売はしていません



生産者によって少しずつ味がちがうので、利き塩を楽しむのもオススメ。

天日塩づくり体験



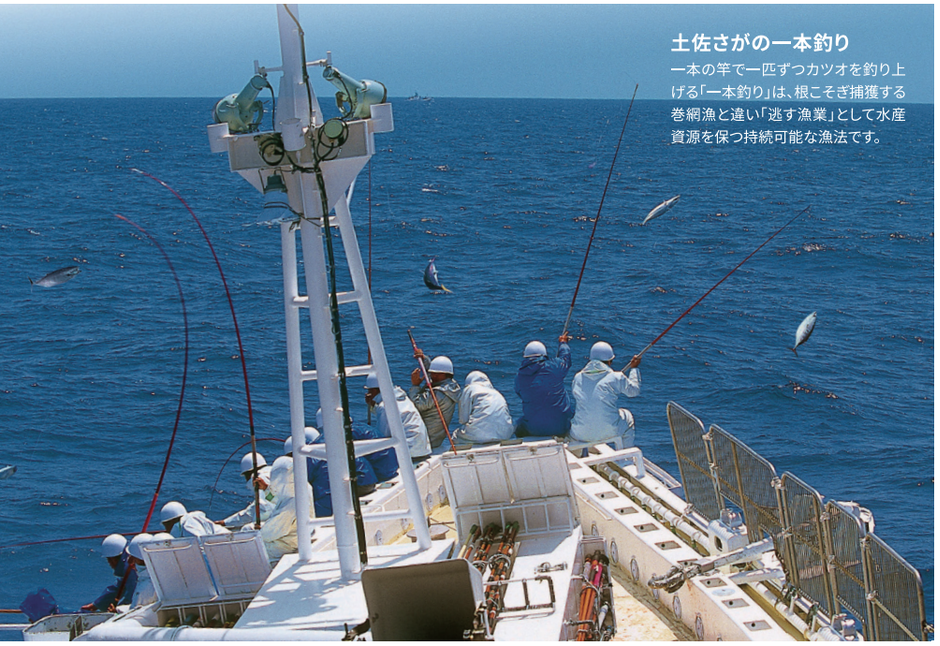
見て、触れて、塩の魅力を知る

生産者が製造過程で行う塩の攪拌や採塩などの作業をしたり、瓶詰めしたマイソルトで季節の食材に塩をふって食べてみたり。浴用塩を使った簡単なエステもできる人気の体験です。

自然の力と人の手でゆっくりと作り上げる

水分と同じぐらい、私たちの体に必要な「塩」。いろいろな製塩方法がある中、黒潮町では自然の力を活かして「天日塩」を作っています。海から汲み上げた海水を太陽の光と風の力で濃縮・結晶・乾燥をさせているため、ミネラル成分が壊れにくく、辛さがおさえられたやさしい塩に仕上がります。しかし、自然の力を借りて作るということは天候に左右されるということ。塩になるまでは夏場で約1ヶ月、冬場だと2ヶ月以上の時間がかかることもあります。それでもこの製法にこだわるのは、最大限に海からの恵みを込めた自然塩をみなさんに届けたいから。そんな想いを込めて、まさに手塩にかけて作られています。

道の駅ビオスおおがた
〒789-1911
黒潮町浮鞭953-1
TEL：0880-43-3113
営業時間／ 7:00～18:00



土佐さがの一本釣り

一本の竿で一匹ずつカツオを釣り上げる「一本釣り」は、根こそぎ捕獲する巻網漁と違い「逃す漁業」として水産資源を保つ持続可能な漁法です。



釣ったその日に水揚げされたカツオ（日戻りカツオ）は新鮮そのもの！県内外問わず、佐賀のカツオは人気です。

カツオ bonito



400年以上の歴史を誇る伝統漁法「カツオの一本釣り」で釣り上げた土佐さがの日戻りカツオ



藁焼き体験



カツオをまるごと1本さばき、藁で焼き上げる

元漁師によるわかりやすい解説のもと、カツオをさばき、藁で焼き上げ、皿鉢に盛り付けるまでを体験。自分の手で天日塩をふりかけ、たたいて仕上げるカツオのタタキを豪快に召し上がれ！

カツオふれあいセンター黒潮一番館
黒潮町佐賀374-9　TEL：0880-55-3680
営業時間／11：00～15：00　実施期間／3月～11月　定休日／火曜日



春の「初鰹」はプリプリした食感でさっぱり、秋の「戻り鰹」は脂が乗ってモッチリとした食感と濃厚さが楽しめます。

日本一の漁獲高を誇る船団を有する「佐賀」

海の中を時速30キロで回遊するカツオを一本一本竿で釣り上げる「土佐の一本釣り漁法」。古くから受け継がれるこの一本釣りで、カツオの漁獲高日本一を誇る船団がいるまちとしても知られています。その日釣ったばかりのカツオを「日戻りカツオ」と呼び、モチモチとした食感がたまらない鮮度抜群のカツオが味わえます。定番のタタキだけでなく、ご飯の上にタタキをのせてアツアツのお湯をかけて食べる「湯かけ」など、漁師町ならではの食べ方もあります。日々の暮らしに歴史を感じるまちで、昔ながらの風景とおいしいカツオに出会ってください。

道の駅なぶら土佐佐賀
〒789-1721
黒潮町佐賀1350
TEL：0880-55-3325
営業時間／ 8:00～18:00
フードコート 9:00～15:00
（土日祝は18:00まで）

Made in Kuroshio-cho

地元で生まれた「さしすせそ」

まちの風土や自然環境を活かした、天然由来の調味料づくり。一つひとつ、そのこだわりを紹介します。

さ

砂糖

黒海道（サトウキビの品種）を育て、江戸時代以来続く「薪窯焚き製法」で黒砂糖を生産。精製していない黒砂糖はカリウム、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルや、ビタミンB1・B2など栄養素が豊富。



し



塩

全国で約30ほどしかない天日塩の製塩所のうち、5つが黒潮町にあります。日本一の生産者数を誇るまちでは、塩をダイレクトに感じる粗めから料理に使いやすい万能な細かめまで、さまざまな塩が作られています。

す



酢

初夏はグリーンレモン、秋は仏手柑（ブシュカン）、冬は柚子など、一年を通じて天然果汁の酢味が豊富。素材の味が際立つ、おいしい酢作りをしています。

せ



醤油

かたくちいわしやきびなごを天日塩で漬け込んで、発酵、熟成。魚のもつ旨味成分を凝縮させた「魚醤」はクセがなく、しっかりとしたコクと上品な味がたのしめます。料理の隠し味としてもオススメ。

そ



味噌

自家製の小麦・大豆・米を土カメで約5ヶ月発酵。保存剤などは使用せず、自然熟成にこだわっています。丹精込めて作られた自家製味噌は風味もそれぞれ。味噌汁はもちろん、野菜やごはんのお供にも◎

黒潮町ならではの“味”があります

おいしいごはんづくりに欠かせない、調味料の基本となる「砂糖・塩・酢・醤油・味噌」を表した「さしすせそ」。食の基本にかえり、安心・安全・おいしいのキーワードをもとに町民自らが動くプロジェクトとして、この調味料をすべて黒潮町で作っています。砂糖はじっくりと育てた良質なサトウキビを、200年前から伝わる手法で炊き上げて作る「入野砂糖」。塩は太陽の光と風の力を活かして、自然の力で結晶化させたミネラルたっぷりの「天日塩」。酢は、黒潮町の温暖な気候で育った酢みかんの果汁をそのまま使用。醤油は魚を使用して発酵、熟成の過程を踏んで作られる「魚醤」。味噌は有機無農薬大豆と黒潮町の天日塩を使用して作っています。「食」が豊かなことは「人」が豊かであること。自分たちの食の安全は自分たちで決める。この考え方をもとに、化学調味料や遺伝子組み換え原材料は使わず、天然由来のものだけでできた「さしすせそ」が黒潮町にはあります。

Original souvenirs we recommend

お土産にしたいアレコレ

思い出と一緒に持って帰ってほしい、黒潮町らしさがぎゅーっとつまったアイテムを集めました。

ラム初心者にオススメ



SEVEN SEAS（GOLD・SILVER）

黒潮町産サトウキビを原料とするラム酒。3年以上の熟成でまろやかに仕上がったゴールドラム、味や香りにクセがなく飲みやすいシルバーラムの2種類があります。



鰹のたたき

一本釣りで釣り上げ、生きたまま船上で凍結されたカツオを使用している鮮度抜群のタタキ。藁の香り豊かなタタキを、高知県産の天日塩やゆず果汁をたっぷり使った添付のタレと薬味で召し上がれ！



黒潮缶詰

「非常食から日常食へ」をテーマに、シェフが監修したおいしい缶詰。地元高知の食材をふんだんに使った缶詰は、カロリーや栄養バランスはもちろん、食物アレルギーにも対応。ローリングストックにも◎



塩壺

クジラに逢える町ならではのアイデアが光る陶芸品。ちょこんと乗ったクジラがかわいい塩壷は、素焼きだから水分を外に逃がすため塩が固まりにくく、サラサラの状態で気持ちよく使えます。



isa じぃんず工房大方

県内唯一のジーンズ工場が手掛けるファクトリーブランド「isa」。土佐湾で見られるニタリクジラの美しい尾がポイントのデニム製品は、ジーンズ以外にもさまざまなアイテムが作られています。



ボカ・ボカナッツ

農薬や化学肥料を使わずに育てたサトウキビから作るシロップ「ボカ」。生産量も少なく、稀少価値の高いボカをローストしたナッツに絡めた「ボカナッツ」。どちらも優しい甘さと独特の風味にハマる人続出！



米飴

自家製減農薬米・無農薬麦芽を原料に、薪のかまどで大鍋を使って手間暇かけて作られた「米飴」。砂糖のように血糖値を急激に上げないため体に負担がかからず、栄養価も高いので健康志向の方に人気です。



グァバ茶

農薬を一切使わず、除草・害虫駆除なども全て手作業。グァバ茶の葉は一枚ずつ手摘みで加工しています。ノーマル、グァバ、レモングラス、ジンジャー、ユズとラインナップも豊富。



グリーンレモンビール

黒潮町産のグリーンレモンの個性と、ホップの苦味が絶妙にマッチしたクラフトビール。黒潮町の風景をイメージした2種類のラベルは、並べると景色が広がるというサプライズも…



すなびオリジナルグッズ

黒潮町の豊かな自然、その自然と上手に付き合いながら暮らす人びと、古くから地域に伝わる文化や知恵など、いつまでもそうあってほしい「ありのままの風景」をデザインにした砂浜美術館オリジナルグッズ。

道の駅で販売中

道の駅 ビオスおおがた　黒潮町浮鞭953-1　TEL：0880-43-3113　営業時間／7:00〜18:00
道の駅 なぶら土佐佐賀　黒潮町佐賀1350　TEL：0880-55-3325　営業時間／8:00〜18:00

町のおいしいグルメ

ランチに、おやつに、あなたを笑顔にするとっておきグルメ。寄り道しながら黒潮町ならではの味に出会って、どうぞいい一日を。



erbaの黒潮町産おじゃことときのこのペペロンチーノ

「できるかぎり黒潮町産を」と心がけ、地元の食材を活かしたメニューを提案するお店で一番人気のパスタ。獲れたておじゃこを細めのパスタと絡めた、素材のおいしさをシンプルに味わう一皿。

Have a nice meal!
Kuroshio gulmet!

過ごし方のご提案！



1.



2.

1. 入野海岸の入り口、らっきょう畑の横にあるグリーンスペース。おいしいものをテイクアウトして、木陰でのんびりピクニック。
2. 国道56号線沿いにある土佐西南大規模公園（佐賀地区）の展望台。美しい水平線と幡多十景にも選ばれた鹿島ヶ浦を眺めながらのコーヒーは格別。

lemonade



カツオの町で生まれたご当地バーガー

ビオスおおがたのカツオたたきバーガー

タルタルソースとシャキシャキ野菜、そして藁や大葉の風味でまさかの組み合わせを成立させたカツオの新境地。



hamburger

udon

いろりやの肉醤油うどん

国産小麦を3種類ブレンドした香りと甘み、喉越しにこだわった自家製麺をたっぷりの国産牛といっしょに。





soft ice cream

なぶら土佐佐賀の黒糖ソフト

ミルクの甘さと黒糖の食感が楽しくておいしい、黒潮町産の黒砂糖を使ったソフトクリーム。

Let's EAT!

SOLANA SURF CAMPのピザ（ペパロニ）

スパイシーながらも辛すぎず、一人でペロッといけちゃうシンプルでパンチのある一枚。

pizza



cafe latte



SUNLIFE COFFEEの風のカフェラテ

飲みごたえあるボディが特徴の「風のブレンド」がベースのカフェラテ。



kujirayaki

和やのくじら焼き

クジラに逢える町で生まれた「たい焼き」ならぬ「くじら焼き」。あんこやカスタードのスイーツ系から、食事系の味まで楽しめます。

おやつに食べたい



tart

tutuのシャインマスカットのカスタードタルト

季節のフルーツを使った人気のタルト。やさしく、おいしい、記憶に残るお菓子はひとくちであなたを幸せに。

Early birdのトーストブロート（プレーン）

オーガニック小麦と天然酵母を使って、石窯で焼き上げるパンの中でも不動の人気ナンバーワン食パン。



plain bread



hamburger

LACOSTAのハンバーガー

店主こだわりのパティに仕込まれたガーリックが食欲をそそる、肉汁溢れるジューシーなハンバーガー。

新食感のガチャロール



gacha roll

GACHAのCOMBO BOX

たくさんの具材をトルティーヤで包んだ、ボリューム満点のガチャロールは必食。

bonito bowl



黒潮一番館のカツオのタタキ丼

店のすぐ近くにある市場で水揚げされたカツオを、注文を受けてからさばいて作る、自家製ダレが効いた絶品丼！

Let's enjoy it!

黒潮町でやってみよう！

黒潮町には、遊んで学べる楽しい体験スポットがたくさんあります。
詳しくは黒潮町観光公式サイトをチェック

check here!

田舎寿司づくり





体験で作り方を覚えて、おうちでも田舎寿司を楽しもう！ベジタリアンやヴィーガン思考の方にもオススメ。

ヘルシーでおいしい、野菜を使ったお寿司を作ろう！

みょうが、りゅうきゅう（ハスイモの茎）、こんにゃく、たけのこ、しいたけ、かぶ、四方竹など、山の食材を使って作る「田舎寿司」。昆布や海苔が手に入りにくかった時代、山で採れる食材で作ったことが始まりとされる、高知の郷土料理のひとつです。他県ではなかなか見ることのない魚を使わない、野菜のみのお寿司は食感も楽しくとってもヘルシー♪

集落活動センター であいの里 蜷川
高知県幡多郡黒潮町蜷川660-1
TEL：0880-44-2010
時間：9：00〜17：00
定休日：8/13〜8/15、12/29〜1/3
駐車場：あり
【期間】通年　【料金】3,500円
【体験時間】2〜3時間（食事含む）

シーカヤック体験





最初に、浜でカヤックの漕ぎ方を練習。初めての人でもすぐに楽しめます。

水面の近さにビックリ！開放的な海の景色を見に行こう

自分のペースで、海の上を散歩するかのように進んでいくカヤック。海面から海のなかをのぞいてみると、美しいテーブルサンゴや気持ち良さそうに泳ぐ魚たち、運が良ければウミガメやイルカにも出逢えるかも！？体験場所は堤防もあるため波が凪になり、2人乗りなら小さなお子様もいっしょに楽しめます。家族みんなでとっておきの思い出をつくろう！

SEA KAYAK 9640
高知県幡多郡黒潮町佐賀471-3
TEL：090-7105-8447
時間：9：30〜16：30
定休日：不定休　駐車場：あり
【期間】4月〜11月
【料金】5,000円
【体験時間】2時間半

サーフィン体験







約4kmつづく美しい砂浜は、きれいな水平線と広いサーフポイントが魅力。

県内屈指のサーフポイントで手ぶらでサーフィン体験

県内はもちろん、全国各地からたくさんのサーファーが訪れる人気のポイント「入野海岸」。ここの波に魅了されて移住を決める人も数多く、サーファーを虜にする波は初心者からベテランまで楽しめ、サーフィンデビューにもオススメ。必要なものは全て貸し出してくれるから手ぶらでOK！海に入って、自然と一体になる感覚を味わってみよう。

ノブサーフギャラリー
黒潮町浮鞭3570　TEL：0880-43-2185
幡多サーフ道場
黒潮町浮鞭3570-1　TEL：0880-43-3309
ザ グリーンルーム
黒潮町入野2590−1　TEL：0880-43-4862
Surf House REALISTA
黒潮町浮鞭539−15　TEL：090-4265-3131

ホエールウォッチング





クジラとイルカの遭遇率は70〜80%あり、運が良ければ両方逢えるかも？！

黒潮町の沖に暮らすニタリクジラに逢いに行こう！

35年以上続く日本有数のホエールウォッチング。船長は地元の現役漁師。寡黙だがその日出逢えるクジラの気分や性格を見極めながらの操船には愛を感じます。個性豊かなイルカ・クジラ好きガイドも乗船するので初心者でも安心。逢いに行くのは、日本では高知でしか見られない体長12mを超えるニタリクジラ。本物の迫力と驚きの感動体験をぜひ！

大方ホエールウォッチング
高知県幡多郡黒潮町入野227ー口
TEL：0880-43-1058
時間：8：30〜17：00
定休日：無休　駐車場：あり
【期間】4月下旬〜10月下旬
【料金】大人 8,000 円／小学生 4,000円／幼児 2,000円　【体験時間】4時間

吹きガラスづくり







美しい入野の浜や海を眺めながら、ガラスの世界をたっぷり楽しもう！

世界にひとつだけのオリジナルアイテムを作ろう

ガラス素材に息を吹き込んで作る、ガラス工芸の成形技法のひとつ「吹きガラス」。たくさん並んだグラスの見本から自分の好きな色や形をイメージしたあと、レクチャーを受けながらオリジナルグラスを作っていきます。ひとつのグラスが出来上がるまでの制作行程を全て見られる体験は、達成感とおもしろさがいっぱい。手元に届くまでのワクワクも楽しんで。

海辺のガラス工房 kiroroan
高知県幡多郡黒潮町入野208-6
TEL：080-2398-6244
時間：9：00〜17：00
定休日：不定休　駐車場：あり
【期間】通年
【料金】5,000円／グラス 2個
【体験時間】1時間

若山楮和紙づくり（わかやまこうぞ）







無農薬、無肥料で育てられた若山楮。強くて長持ちする素材の個性と、その独特の風合いをお楽しみあれ。

江戸時代の手法で和紙づくりをしてみよう！

明治時代から和紙の三大原料である「楮」の栽培が盛んだった、黒潮町拳ノ川地区の若山。日本一の品質を誇りながらも、歴史の移り変わりによって途絶えることになってしまった「若山楮」を地域文化の継承を願う住民の熱意により復活。昔ながらの「蒸し剥ぎ」「塵取り」「打開」といった、江戸時代の手法で和紙づくり体験をすることができます。

若山楮和紙工房
高知県幡多郡黒潮町佐賀橘川157
窓口：（一社）黒潮町観光ネットワーク
TEL：0880-43-0881
時間：8：30〜17：00
駐車場：あり　【期間】5月〜10月
【料金】8,000円
【体験時間】3時間

黒潮町でお泊まり

ホテル・民宿

アクティブ派も、のんびり派も、思う存分楽しむなら「お泊まり」がオススメ。
町内にあるたくさんの宿泊施設から、あなたのお気に入りを見つけてください。









CAMP




入野松原キャンプ場

木漏れ日が気持ちいい、緑豊かな松原の中にあるキャンプ場。松原を抜けるとすぐに砂浜と海が広がり、サーフィンや海水浴などが楽しめます。（利用期間：4月1日～11月30日）

浮津キャンプ場

遠浅で穏やかな波が打ち寄せる「浮津海水浴場」が目の前にあるキャンプ場。いつでも海遊びができる最高のロケーションは、ファミリーキャンプにオススメ！（利用期間：通年）

泊まってわかる、昼と夜のまちの魅力

日帰りもいいけど、旅の醍醐味といえばやっぱり「お泊まり」。時間を気にすることなく、ゆっくりと夕食を楽しんだり、夜空に輝く満天の星に感動したり。海からのぼる朝日を浴びながら迎える一日の始まりは、お泊まりならでは。いつもと違う場所で、そのまちのいろんな表情を知ることのできる時間は何よりの思い出になるはず。町内には海まで歩いていけるホテル、地元で獲れた新鮮な魚介が食べられる宿、趣のある古民家を改装したゲストハウスなど、魅力溢れる宿がいっぱい。あなたの気になる宿に泊まって、黒潮町の「昼」と「夜」を楽しんでみてください。

check here!

詳しい宿泊情報は
黒潮町観光公式サイトへ

Let's go! イベント

幡多・マーケット「海辺の日曜市」

問 まちづくりマーケットプロジェクト
TEL：090-5275-0894

開催予定 毎月第2日曜日

地域と繋がる青空マーケット

毎月1回、第2日曜日に土佐西南大規模公園（体育館横）で開催。地元グルメやこだわりのクラフトアイテム、ワークショップなどで休日をのんびり楽しもう！



カツオと鯉のぼりの川渡し

問 黒潮町役場産業推進室
TEL：0880-43-2113

開催予定 4月下旬～5月上旬

鯉だけじゃない！カツオも泳ぐまち

黒潮町・佐賀の坂折地区にある伊与木川にて、たくさんのカツオと鯉のぼりの川渡しを開催。風に吹かれて、気持ち良さそうに空を泳ぐ姿を見ることができます。



高知大方シーサイドはだしマラソン全国大会

問 事務局（黒潮町教育委員会）
TEL：0880-43-0044

開催予定 5月3日

入野海岸の砂浜をはだしで走ろう！

毎年、あっという間に参加人数が定員に達してしまう大人気のマラソン大会。砂浜をはだしで走る気持ち良さとその楽しさは、一度知ったらやめられない！



いごっそうアクアスロン大会

問 事務局（黒潮町教育委員会）
TEL：0880-43-0044

開催予定 7月上旬

泳いで、走って、限界を超える！

高知県内では黒潮町・佐賀が発祥の地となる、水泳とマラソンのサバイバルレース！黒潮町の美しい海や山の自然を全身で感じよう。



海水浴場海びらき（入野・浮津）

問 黒潮町役場産業推進室
TEL：0880-43-2113

開催予定 7月上旬～8月末日

2つの海水浴場で海遊びを楽しもう！

小さいお子様連れも安心の遠浅の海水浴場。駐車場、トイレ、シャワー、更衣室を完備（入野はシャワー有料）。浮津にはキャンプ場が併設されている。



土佐さがのもどりガツオ祭

問 事務局（黒潮町役場海洋森林課）
TEL：0880-55-3115

開催予定 10月中旬

鮮度抜群の戻りガツオを心ゆくまで堪能！

県下有数のカツオ水揚げ量を誇る黒潮町・佐賀のカツオ文化を見て、食べて、学べるイベント。カツオの一本売りやよさこい踊りなど、イベント多数開催。



The Moonlight Film Festival

問 黒潮町役場企画調整室
TEL：0880-43-2177

開催予定 10月下旬

砂浜で楽しむ月夜の映画祭

波の音を聴きながら、潮の香りを感じながら、大自然の中で映画を鑑賞する特別な時間。満点の星空やきれいなお月さまと一緒に、一夜限りの砂浜映画館を楽しもう。



黒潮町まるごと産業祭

問 事務局（黒潮町役場産業推進室）
TEL：0880-43-2113

開催予定 11月中旬

黒潮町をまるごと楽しむ！

黒潮町の農業・漁業・商工業・林業・観光業のことがまるごとわかる、町の魅力がギュッとつまった楽しいお祭り。地元で人気のグルメもたっぷり味わえます。



自然とともに生きる

太平洋に面した、人々の生活のすぐそばに
海があるまち「黒潮町」。
四国で一番広い砂浜があり、そこに広がる海には
クジラやイルカも暮らしています。
ホエールウォッチングやサーフィン、シーカヤックなどの
自然体験も楽しめる人気のまちです。
竿一本と自分の腕で一匹ずつ釣り上げる
カツオの一本釣りも有名で、新鮮なカツオがたっぷりと味わえるほか
自然の力で作った天日塩など、
おいしい食材も豊富にあります。
そんな、海からの恵みをたくさん受け取ることができる
自然豊かな環境には、恵みだけではなく"災い"も存在します。
１００年から１５０年に一度起こるといわれている南海トラフ巨大地震。
黒潮町は日本最大級の高さ34ｍの津波が想定されています。
しかし、わたしたちのまちは災いを恐れ闘うのではなく、
上手くつきあっていくという考え方を防災思想に進化させ、
官民一体の防災対策に取り組んできました。
「避難放棄者ゼロ・犠牲者ゼロ」を目指し、
自分の命は自分で守る、自ら考え行動する力を身につける
防災ツーリズムも町全体で実施しています。
99％以上の恵みと１％にも満たない危険。
黒潮町ではこれからも、
人と自然のつきあい方を考えながら
自然とともに生きる選択をしていきます。



佐賀地区の町並み

土佐入野駅周辺 拡大MAP

お好み焼き 田中
黒潮ふれあい市
ローソン
甘味処 和や
パン・ケーキ ぷちど〜る
スナック 茶蘭花
パンの店
con&'ohana
ノスタル
軽食&喫茶 からっと
JA大方にこにこ市
大方局 〒
土佐西南 大規模公園
真味
杉村農園
ザ グリーンルーム
黒潮町役場本庁
居酒屋 ポコペン
めしや ゆうゆう
casa gracia
阿部自転車商会
ローソン
土佐入野駅
お好み焼き まるや
大方あかつき館
Sea56
一棟貸しの宿 黒潮の家
砂浜美術館（入野の浜）
いろりや
ふるさと総合センター
じぃんず工房大方 (isa)
minica
ネスト・ウエストガーデン土佐
おいしいおかし tutu
サザンウェーブ／マプロック
レスト 喫茶 秋桜
海辺のガラス工房 kiroroan
海のバザール
喫茶 来夢
入野海水浴場
土佐西南 大規模公園体育館
大方ホエールウォッチング

土佐佐賀駅周辺 拡大MAP

めし・酒処 むうん
日常屋
JAまごころ市
Coffee House LACOSTA
BREAD&CAKE シェルル
土佐佐賀
黒潮町役場 佐賀支所
佐賀局 〒
お好み焼き くいしんぼ
舛耕水産
漁家民宿おおまち
鬼守家
スナック Life

↑至 高知市
土佐くろしお鉄道 中村・宿毛線
若山楮和紙工房
E56
森のパンやさん
329
黒潮拳ノ川IC
さが谷三里マーケット
荷稲
〒荷稲局
56
鈴つりイカダ
農家民宿かじか
367
伊与喜
25
ソルトビー
天日塩 いごてつ
道の駅 なぶら土佐佐賀 EV
ローソン
土佐のあまみ屋
土佐佐賀産直出荷組合
SEA KAYAK 9640
明神水産
土佐佐賀水産
カツオふれあいセンター
黒潮一番館 EV
土佐佐賀 〒
コーヒーショップ 駅
erba
うどん 庄寿庵
第二朝日丸
佐賀公園
土佐白浜
民宿ニュー白浜
集落活動センター であいの里蜷川
土佐ユートピア カントリークラブ
55
農家民宿ななさと
Surf House REALISTA
336
加持ノ宿
337
黒潮町缶詰製作所
道の駅 ビオスおおがた
民宿しらたがわ
Early Bird
土佐上川口
海坊主
ATOM HANDS
浮鞭
海の王迎
有井川
SUNLIFE COFFEE
ケーキの職人やまもと
焼き鳥 イマジョウ商店
GACHA
〒
ソルティーブ
集落活動センター かきせ
とりうみ商店
掛川渡船
民宿たかはま
掛川たこ焼き店
56
民宿・喫茶 みやこ
浮津キャンプ場 （浮津海水浴場）
ゲストハウスまぁる
土佐湾
ビッグ・マリーン
土佐入野 〒
たこやき 浜たこ
幡多サーフ道場
KUMAちゃんカレー
カフェロッシ46
西大方
SOLANA SURF CAMP
ノブサーフギャラリー
カフェレスト ちゅうりっぷ
入野松原キャンプ場
雨と光 〒
GS
↓至 四万十市

黒潮町 観光公式サイト
Instagram

黒潮町MAP

道の駅
EV 電気自動車スタンド
GS ガソリンスタンド
津波避難タワー
飲食
宿泊
体験

黒潮町