とくしま観光ガイド

GUIDE OF TOKUSHIMA

●発行お問い合わせ
徳島市
〒770-8571 徳島県徳島市幸町2丁目5番地 TEL.088-621-5232

徳島市の観光・おでかけ情報 徳島市 観光 検索

H30.2発行

徳島市イメージアップキャラクター
トクシイ

徳島の味覚と土産

MIKAKU&MIYAGE

◎ The taste and the souvenir of Tokushima

なんといっても欠かせないのは、お買い物!!

●藍染め・阿波しじら織

洗うほどに深みを増す藍の色。阿波藍はもう一つの阿波の伝統「阿波正藍しじら織」によって守られてきました。阿波藍のもつ素朴で清潔感のある色調とさわやかな肌ざわりが特徴です。

●竹細工

竹人形、花器などが主に作られています。中でも竹人形は、竹の柔軟性を巧みに利用して作られた阿波おどり人形の人気が高く、徳島の代表的なお土産となっています。

●阿波和紙

阿波和紙の歴史は古く、奈良時代に朝廷に献上されたとの記録が残っています。国の伝統的工芸品に指定されています。

●遊山箱(ゆさんばこ)

別名阿波の玉手箱と言われ、かつて節句の頃に中の三段箱に巻き寿司、卵焼き、煮しめなどを詰め、子どもや家族で公園などに出かけました。現在はお土産としても販売されています。

●大谷焼

江戸時代後期が起源とされています。素朴な温かさがあり、大物陶器が有名ですが、近年は民芸調の日用雑器をはじめ、オリジナリティーあふれる作品が次々生まれています。

味

●すだち

さわやかな香りと、ある種の酸味を持ち、料理を引き立てて食欲をそそります。ま
た、ビタミンC、ミネラルなどの豊富な栄養素が含まれ、健康や美容によく、多くの方々に愛用されている徳島県を代表する特産果実です。

●鳴門わかめ

歯あるわかめの中で、なぜ「鳴門わかめ」なのか、それは、鳴門のうず潮で知られる鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育つので、柔らかな中にも肉厚で歯ごたえのあるわかめが育つのです。

●竹ちくわ

竹に魚のすり身を巻きつけて焼いたちくわです。芯に使った竹の香りが風味を添えます。徳島産ならではの逸品です。

●なると金時

味、色、形の三拍子そろった、おいしいさつまいもの代表です。ホクホクとした粉質の甘味でおいしさバツグン。またビタミンB群(C、B1)や食物繊維を含んでいますので、ヘルシーで一味違う逸品です。

あわおどり
●阿波尾鶏

全国に先駆けて地鶏JAS認定を取得。豊かな自然の中で、プロイラーの2倍の日数をかけて飼育しています。肉質は、適度な歯ごたえで、身は締まって程良い歯ごたえがあり、脂肪が少ないのが特徴です。

●鯛料理(鳴門鯛)

鳴門海峡の潮流にもまれ育った鳴門鯛。身がひきしまり、色は鮮やかなピンク色に輝き、鯛の中でも最高とされています。桜の頃の鯛は桜鯛と呼ばれ珍重されています。写真は鯛めし。

●阿波牛

霜降り肉で有名な、黒毛和種、一頭一頭丹精込めて育てられます。阿波牛の生産はロースのサシ、A5ランクの上白のコントラストは、阿波の風土から生まれます。

●鮎

夏を代表する川魚"鮎"。清んだ清流に泳ぎ、香魚とも呼ばれる川魚の王様です。吉野川、那賀川では生きを活ける天然鮎は絶品です。

加工品

●阿波三盆糖

舌にのせると、フワッと溶け、ほのかな香りと上品でさわやかな甘みが広がっていく、そんなソフトタッチのお砂糖。和三盆ともいわれ、最級和菓子の原料に欠かせません。京都や金沢の和菓子店へも出荷されています。

●徳島ラーメン

徳島市内だけでも100軒以上もあると言われるラーメン店。「中華そば」ののれんを掲げる店も多い。「徳島ラーメン」の基本形は、甘辛くコクの深いスープは醤油味。

●祖谷そば

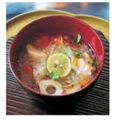
山深く、夏でも気候が涼しくのんべり吹き通ってくる祖谷地方はそばの栽培に適したところです。すこし太めで、サラっとした"おこ"がよくコシがあって、風味よく、石臼挽の香りがプンとたつのが魅力です。

●半田そうめん

良質の小麦と吉野川の澄んだ伏流水でつくられる、太めでコシの強い逸好みのそうめん。その昔、船で谷地へ足を運んだ船頭さんが、そうめんづくりを伝えたそうです。

●郷土らりどん

江戸末期に讃川内のさこうげが谷川で釜を掘んで食べたのが始まりといわれ、その釜釜から郷土に称するようになった。本来のだしは川魚のじゃこ(かまつか)を使った辛口で、備前の名物となっています。



●そば米雑炊

そばの実の殻を取り脱いたもの。鶏肉・いいだけ・だしこん、などだしは伊で煮た雑煮の雑炊料理です。若谷地方で主食としてきたもので、スタミナとクールを下げる効果があるといわれています。

徳島体験施設

TOKUSHIMATAIKEN

◎ Tokushima experience institution

阿波おどり会館 阿波おどり体験

1年中、阿波おどりの公演をご覧いただけます。会館専属連(昼のおどり)と有名連(夜のおどり)による本場の阿波おどりは圧巻です。また、各公演の最後に観客の皆さんも一緒に踊れる阿波おどり体験を実施。見て、体験して、阿波おどりの魅力を満喫してください。

■昼のおどり

おどりなそんそん阿波おどり

古風な阿波おどりから現代の踊りまで、時代の変遷とともに変化してきた踊り方をご覧いただけます。(公演時間/40分)

■夜のおどり

毎日おどる阿波おどり

33連の有名連が毎日交代で出演。それぞれの連が持つ特色に彩られたステージを心ゆくまでご堪能ください。
(公演時間/50分)

阿波おどり体験DATA

●連絡先/阿波おどり会館 TEL088-611-1611
※時間・料金など詳しくは「阿波おどり会館」のページに掲載。

藍染め体験

昔ながらの藍汁を使った藍染めを体験することができます。指導員の説明を聞きながら、20分ほどで自分だけのオリジナルハンカチを染めることができます。阿波藍の里のお土産にどうぞ。

藍染め体験DATA

●藍染工芸館/徳島市応神町東貞方 TEL088-641-3181
●岡本織布工場/徳島市国府町和田(織工房藍布屋) TEL088-642-0062
●鳳凰織合名社/徳島市国府町和田 TEL088-642-1228
●古庄染工場/徳島市佐古七番町 TEL.088-622-3028
●藍の館/板野郡藍住町徳命 TEL.088-692-6317

ガラス体験

ガラスの持つ美しさ・神秘・ロマン……千変万化する光の造形として、他に類を見ない様々なデザインを楽しむことができます。ガラス工芸一日体験・吹きガラス体験・ミニワークショップなど、多くの楽しいイベントを開催しています。

徳島ガラススタジオDATA

●住所/徳島市勝占町中須78番地の4
●開館時間/9:00~17:00
●休館日/年末年始(12月29日~翌年1月3日まで)
●連絡先/TEL.088-669-1195 FAX.088-669-1221
●URL/http://www.civic-center.jp/glass-studio

あったかい あったかーい
もてなしの徳島

とくしま観光ガイド
GUIDE OF TOKUSHIMA

徳島市

徳島市イメージアップキャラクター
トクシイ