

# MIULIKE

BEACH LIFE FREE MAGAZINE

特集

for  
girls

## LET'S TRY FISHING!

釣って! 食べて!

三浦で楽しむガールズフィッシング



VOL.

13

2021  
FEBRUARY

# TRY

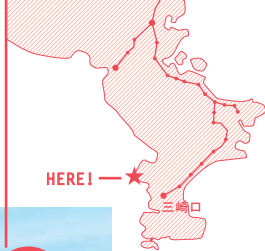


PHOTO  
SPOT

撮影場所: 横須賀市荒崎公園



# ING!



# LET'S

特集

釣って! 食べて!

## 三浦で楽しむガールズフィッシング

三浦にも春がやってきた! まだ少し冷えるけど、  
空気が澄んでいるので美しい富士山が見られるスポットも多い三浦半島。  
素敵な景色を見つけにお出かけしてみませんか?  
今回ご紹介するのは、女性人気が高まってきているとうわさのフィッシング!  
手軽に楽しめる海の釣り堀は初心者でも簡単に釣りに挑戦できて、  
しかも手ぶらでOK。今年の春は釣りガールデビュー!

for  
girls



# FISH

初めてだけど 釣れるといいな、  
頑張ります! 楽しめます!



私たちが体験します!

# TRY! 1DAY FISHING

## 釣り体験の1日に密着

竿も持ったことがない初心者の2人が釣りに挑戦。  
わくわくドキドキの体験をレポートします。



城ヶ島のバス停から徒歩1分。海に浮かんだ釣り堀なので、開放感は抜群です。風よけ&日差し対策をお忘れなく!

AM  
8:45

## 釣り堀に到着!

手ぶらでOK!



### 釣り竿をレンタルして、準備ばっちり

2人がやってきたのは、城ヶ島にある海上釣り堀の『J's Fishing』。1時間の体験コース(1人3,300円、餌代別)にチャレンジします。釣りという道具を揃えるのが大変そうだけど、手ぶらで来られるのがうれしいところ。受付を済ませたら釣り竿を受け取って、イケスの割り当てられた場所へ。

長い竿けどとても軽いので、魚がかかるのを待っている間、持っても疲れません。



POINT





# AM 9:00

## 釣りスタート!

スタッフの方に釣り方を教えてもらっていざ開始!他の来場者との間隔も広く、糸が絡まる心配はなさそう。



### 目を離さないことが最大のコツ!

釣り針に餌をつけて海に入れたら、魚が食いついてくれるのをじっと待ちます。大事なのは、水面に浮かせたウキから目を離さないこと。早速、上下に動いているような!? 慌てて引き上げたものの餌はなくなり、魚の姿もありませんでした……。魚は意外と賢くて手ごわいみたい。

針を包むように付けるんですよ



POINT

# AM 9:45

## お魚ゲット!

2匹釣れた!



2人が釣り上げたのはマダイ! 1キロほどの立派なサイズです。他にはシマアジやブリが釣れるのだそう。

### 体験コースでも立派なマダイが釣れて大満足

開始45分で再び動きが! 次は逃さないように、素早くリールを回します。今回は見事、マダイをゲット! 体験コースで釣った魚は、1匹持ち帰りが可能。もし釣れなかった場合でもマダイを1匹もらえます。時間内に釣れるかドキドキだったけど、1人1匹釣れて大満足の体験コースでした!

いざ魚が釣れると、大きな網を持ってスタッフの方が駆けつけてくれて無事に釣り上げ成功!

鮮度を保ったまま持ち帰るために、希望すれば無料でその場で締めてもらえます。発泡スチロールの購入も可能。

POINT



### 釣り体験をしたお店はこちら



#### J's Fishing 城ヶ島海上イケス釣堀

住 三浦市三崎町城ヶ島650-70 ☎ 9:00~16:00 📅 火曜定休(火曜日が祝祭日の場合、翌日水曜定休) ☎ 046-854-9891 🌐 <http://js-fishing.com> 京急線横浜駅から47分、三崎口駅にて城ヶ島行バスに乗り換えて30分。終点城ヶ島のバス停から徒歩1分。



## 釣り上げた魚を その場で食す!!

現地で食べて帰りたいという人は、『J's Fishing』に相談して調理してくれるお店を教えてください◎。今回紹介してもらったのは、地元で40年以上店を営んでいる『磯料理 いけだ』。刺身か焼き魚にするか選べるので、1匹ずつお願いすることに。自ら釣った魚は、おいしさもひとしおでした!

釣った魚を持ち込むだけ



## 釣った魚を実食!



### 尾頭つき! 鯛の塩焼き

調理代は1匹1,000円で、ごはんと味噌汁がセットに(別途330円)。釣ったばかりの魚は新鮮で、身も引き締まっています!おいしい!



私が作ります

### 鯛のお造り



### 食事をしたのはこちら



### 磯料理 いけだ

〒三浦市三崎町城ヶ島658-124  
☎平日9:00-17:00/土日祝9:00-19:00※11:00-13:00の混雑時は持ち込み不可。☎不定休 ☎046-882-1421 <http://www.isoryouri-ikeda.com>

## GIRLS TALK

体験してみて…



時間があれば、もっと釣れたかも!ハマリそうです……。今度は釣り放題に挑戦してみたいです。



初心者なので釣れるか心配でしたが、スタッフの皆さんが丁寧に分かりやすく教えてくれたので安心してできました!

他にもたくさん!

# FISHING SPOT

三浦半島には、釣りを楽しめるスポットがまだまだたくさん。初心者でも安心して体験できるうれしいポイントもご紹介します。

手ぶらでOK!



大物が釣れちゃうかも?!

船でイクスまで移動!

## みうら海王

### POINT

- 常にスタッフの方が巡回しているから安心!
- もし釣れなくてもマダイ2匹のお土産付き。

相模湾で初となる海上釣り堀。マダイ・シマアジのほかクエなど季節の高級魚が放流され、釣った魚はすべてお持ち帰りOK!

住 三浦市三崎5-245-7 営 8:00-13:00 休 火曜定休 (祝祭日にあたる場合は営業) 電 046-880-0505  
<http://www.miura-kaiou.com>

## ふさまる 房丸

### POINT

- イカを赤く染めた餌だから扱いやすい!
- 初心者でも釣りやすいアジ釣りが1番人気。

家族で運営する釣り船。ベテラン船長が餌の付け方から釣った魚の外し方まで、しっかりレクチャーしてくれるから安心。

住 横須賀市鴨居2-75 営 6:00-18:00 (問い合わせは~20:00) 休 第2・4金曜定休 電 046-841-9206 <https://kamoi-fusamaru.com>



手ぶら OKな船釣りならここ!

手ぶらでは行けないけれど、こちらもおすすめ!



一人でチャレンジするなら!

## 海辺つり公園

### POINT

- 釣り道具は近くにある釣り具屋で調達可能!
- 全国でもめずらしく入場無料。

横須賀市港湾緑地内にある海釣り公園。きれいに整備された遊歩道が広がり、手ぶらとはいかないが初心者にも釣りやすい環境。

住 横須賀市平成町3-1 営 5:00-22:00 (※園内工事のため3月末迄5:00-17:00) (問合せは8:30-17:30)  
 休 定休日なし 電 046-822-4022 <https://www.sakata-greenservice.co.jp/yokosuka/umbetsuri/>



SEE YOU!



三浦半島の端を訪れると特別な思いになる。15年ほど前だろうか、ニューヨークから3時間ほどのロングアイランドという半島の端のモントークへ撮影に行ったときのこと。その地は東に伸びた半島の一番端にあり、東海岸のサーフィンのメッカで、多くのクリエイターのセカンドハウスの場所でもあった。写真家で言えばブルース・ウェバーやリチャード・アヴェドーンだったり……。当時、東京で毎日のように撮影仕事をしていた僕にとって、ニューヨークのトップクリエイターのオフを過

ごす地を訪れて、自分の生き方に大きな影響を受けたものである。

それから何年か経ち、都内から逗子に拠点を移した。とは言っても、逗子に縁もゆかりも無く、当時の都内の友人や知人は、「逗子とかいいなあ、」と言った応援の声とともに、遙か遠くに旅立ってしまうようなことを言われたりもした。そんな周りの声などは無視して、僕は逗子を拠点に三浦半島をカメラ片手に巡り続け、三崎という南端の港町にたどり着いた。  
東は房総、西には伊豆、南方

## 海からの眩い光

文|| 有高雄之



には大島が見える大海原が広がる街。そこは夜明けから陽が暮れるまで、海からの光を一身に浴びれる場所であり、まるでモントークのような自由さと、都市を俯瞰できる海の後ろ盾がある場所なのだった。

海原からの心地よい風と、その地に住む人間にとって最も大事な仕事を担う真っ黒に日焼けした漁師や農夫、そしてこの地を自由に感じて発信している作家たち。この時代にとっても、いまがちな人間にとってもの大事な営みに、海からの贈り物のような眩い光が降り注いでいる。

### Profile

ありたか・ただゆき / 写真家。逗子市在住。広告、雑誌、CDジャケット、書籍、WEBなどに独自の感性で捉えた作品を発表している。著書に三浦半島最南端に生きる人を撮影した写真集『南端』（アタシ社）がある。

三浦半島の海に魅せられた人々の  
素敵な暮らしを紹介する「Live MIURA」。  
今回はご夫婦でb&bの宿『Ichi』を運営する  
成相祐美さんにご登場いただきました。

三浦半島で暮らす、ということ。

成相 祐美

@諸磯湾



自分  
なり  
の  
暮  
ら  
し  
を  
探  
し  
て  
。

東  
京  
も  
大  
好  
き  
。三  
浦  
だ  
か  
ら  
で  
き  
る  
、

三  
浦  
は  
も  
ち  
ろ  
ん  
、地  
元  
の  
埼  
玉  
も



諸磯湾は落ち着いた穴場的なスポットで、釣りや散歩  
などでよく足を運ぶのだとか。小道の先には夏に海水  
浴ができる小さな砂浜もある。



## 成相祐美

三浦市在住。三浦で宿を  
経営したいという修さん  
との結婚を機に埼玉から  
三浦へ移住。2016  
年に古民家をリフォーム  
した民宿「ichi」を  
オープン。修さんが行う自  
然ガイドツアーのサポー  
トも行う。https://miura  
base.com/ichi/

三浦半島の先端、三崎港からもほど  
近い場所にある小さな宿「ichi」を  
夫婦で営む成相祐美さん。埼玉県の実  
家では、OL生活を満喫、対して夫の  
修さんは小さい頃から自然が大好きで、  
三浦にもよく釣りに来ていたそう。そ  
れが高じて、三浦で宿を営むのが  
夢だったといえます。祐美さんは修さ  
んと出会わなければ移住は考えてもい  
なかつたと語ります。

「海がない埼玉県出身なので海への  
憧れはありましたが、それほど自然  
が好きになわけでも、自分のやりたい  
ことがはっきりしていたわけでもなく、  
人の夢をサポートするのが好きなタ  
イプ。宿をやりたいという夫がいなけ  
れば、ずっと埼玉にいたと思います」  
取材に対して正直に言葉を重ねる  
祐美さん。当初は三浦や海が大好き  
で移住したわけではないことに罪悪  
感のようなもので感じていたそう。  
またそんな姿勢でお客様と接するこ  
とに葛藤もあつたといえます。

「移住当初は、もっと三浦の生活に



馴染まなければとか、自然について  
勉強しなくちゃと考えて疲れてしま  
つて。環境ががらつと変わったこと  
もあり、考える時間もないほど忙し  
く、ひとりです車を運転しているとき  
だけがホッとひと息の時間でした。ど  
も、ただの移動時間でも車から見え  
る三浦の海は本当にきれいで、それ  
がリフレッシュになりました。そのう  
ち、少しずつうまく切り替えができ  
るようになり、無理して夫に合わせ  
るのではなく、宿の掃除といった裏  
方的な作業や、自分の好きなことで  
サポートしようと思えるようになり  
ました」

宿のお客様は都内で働いて週末に  
遊びに来てくれる方や移住希望の方  
東京と二拠点生活をしている方も多  
くいます。そんなお客様と近い感覚  
の祐美さんだからこそ、伝えられる  
三浦の魅力もあります。

「何かやりたいことがないと移住し  
たらいけないと考える必要はないと  
思います。私は夫についてただだけ

すが、食べものや釣れる魚の種類で、  
季節を感じられるようになりました。  
三浦には普段の生活に海があり、き  
れいな夕日や富士山の景色もありま  
す。OL生活の頃は立ち止まって空や  
景色を見ることをしていませんでした、  
自分になかった感受性を得られるよ  
うになっただけでも、本当に来てよか  
つたなと実感しています」

時間をかけて自分が心地いいバラ  
ンスを探してきた祐美さん。都心か  
ら1時間強で来られる三浦だからこ  
そ、現在は週末の宿業務に加えて、  
平日は都内で仕事も始めたのだとか。  
「宿をはじめて4年になりますが、  
三浦はもちろん、埼玉や東京のおし  
やれなお店で買い物することも好き  
移住者とはいえず三浦の風景や生活が  
当たり前になりすぎると、お客様に  
三浦の魅力を伝えられなくなつてし  
まうと思うので、行き来をすること  
で自分のバランスを保ち、いつまでも  
初めて三浦に来た時のような新しい  
感覚を持ち続けていきたいです」

# 三浦の 海の 旬レシピ。

Vol.1

## 今月の 三浦の地サザエ 食材

かながわの名産100選にも選ばれた三浦の地サザエ。三浦のサザエは、食感はありつつ柔らかくしっとりとした身と香り高さが特徴。



### 三浦で買うなら…



マグロはもちろん、三崎港で水揚げされた新鮮な魚介類や三浦野菜が手に入ります。

#### うらりマルシェ

住 神奈川県三浦市三崎5丁目3-1

営 さかな館 9:00(日7:00)-17:00

やさい館 10:00(土曜・休日9:00)

-17:00 休なし 電 046-881-6721

HP <https://www.umigyo.co.jp>

春の訪れを告げるサザエを新玉ねぎとともに

三浦半島在住の料理家・飛田和緒さんに教えてもらうのは、春から夏にかけて旬を迎える三浦の地サザエを使った料理です。「旬の時期になると地元の漁師さんに分けてもらったり、ご近所さんからお裾分けしてもらったりします」と、三浦半島の食卓ではサザエは身近な食材なのだそうです。

今回ご紹介する「サザエ丼」は、甘辛く煮たサザエと新玉ねぎをごはんにかけていただく一皿です。サザエの独特のコリコリ感と磯の香りはそのままに、新玉ねぎの甘みがさらに旨みを引き出します。サザエが際立つシンプルな料理だからこそ、大切なのが鮮度です。ぜひ三浦で新鮮なサザエを手に入れて、季節の旨みを感じる丼を作ってみてください。

今月のお料理

## 三浦の地サザエ丼



教えてくれた人  
ひだかすを  
飛田和緒さん

三浦半島在住の料理家。旬の素材を使った家庭の味を基本に独自のアイデアを盛り込んだレシピが人気。



### 〈材料 (2人分)〉

サザエ …………… 80g (約4個分)  
新玉ねぎ …………… 小1個  
だし …………… 1カップ半  
┌ 薄口しょう油 …… 小さじ2  
A みりん …………… 小さじ1  
└ 塩 …………… 2つまみ  
菜の花 …………… 適量

### 〈作り方〉

① サザエを下処理 (Point参照) して、小さめにカットする。

② 新玉ねぎは薄切りにして、だしと合わせて煮る。

③ ②が透き通って柔らかくなったらAと①を入れて、さらに2~3分煮る。

④ 炊き立てのごはんを丼に盛り、汁ごと入れる。

⑤ 春らしい菜の花をトッピングすると華やか。湯がいた菜の花をしょうゆ洗いで、ぎゅっとしぼってのせる。

※卵とじにしたり、ワカメを加えてもgood! また、ゴボウを加えると磯の香りがやわらぎます。

Point



蓋をとって中身を取り出したら、ヒモを取り除いて塩水で洗う。肝はさつと茹でておくとよい。

# 海をあいするひと。

Vol. 8

## 小網代観光振興活性化 検討協議会



海底熟成  
ワインを  
小網代の名物に!

ワインボトルを海に沈め、水深15mの海底で冬場に半年間熟成させる「海底熟成ワイン」。このワインを小網代湾の特産品にしようと取り組んでいるのが、三浦市観光協会や地元の漁業関係者などからなる「小網代観光振興活性化検討協議会」です。

同協議会の出口浩さんは、「紫外線も届かず、水温も冬場は12〜15℃くら

右が半年間海底熟成させたワイン。ボトルに小さなフジツボが付着し特別なヴィンテージ感が加わる。飲み比べも楽しみ。

いに安定しているので海底は天然のワインセラーになります。さらに、海底の砂や波の微量な振動が熟成を促すと大学の先生に伺いました。同じ銘柄を海底熟成させたものと通常保管のもので飲み比べると、海底熟成のワインは非常にまろやか。こんなに味が違うのかと感動しました」といいます。

ワインを沈める際には、海水が入り込まないように蜜蝋でコーティングをします。「実はこの蜜蝋、珍しいニホンミツバチのもの。協議会のメンバーが手がける養蜂場で採れたものを提供してくれました」と、地元関係者との連携にも意欲的に取り組んでいます。初めてワインを海底に沈めた2018年は、残念ながら時化でワインが流されてしまい、引き上げることができなかつたそう。出口さんは「自然の力の大きさに改めて身の引き締まる思いでした」と語ります。

### 出口浩さん

小網代生まれの小網代育ち。小網代観光振興活性化検討協議会のメンバーで、小網代漁港から出船する釣り船「所工門丸」の船長。真珠貝の養殖体験を通して地元の小学生に海洋教育を行うNPO法人「小網代パール海育隊」の理事長も務める。



ワインはケースごと海底へ沈める。ボトルを守るために金網をかぶせ、海面で目印となるブイも取り付けれる。

「昨年の12月に沈めたワインは今年6月には引き上げる予定です。夏には、荒井浜海岸などの海の家で『とれたてワイン』を飲んでいただけるかもしれません。今後はオリジナルワインの販売や、飲食店、個人の方からケース単位でワインを預かる事業を展開したいと考えています。小網代の豊かな海を復活させるとともに、地域の財産である海を通して小網代が「丸」となる事業の形を模索していきたいですね」

### 路線図



#### 京急バス時刻表・経路・運賃検索情報

バスの時刻表や行き先、およその所要時間、到着時刻、運賃を知りたいときはこちら

小島新田 大師橋 東門前 川崎大師 鈴木町 港町

大師線

本線

けいきゅん

能見台 京急富岡 杉田 屏浦 弘明寺 井土ヶ谷 南太田 黄金町 戸ノ出 日ノ出 横濱 神奈川 京急東神奈川 神奈川新町 京急新子安 生麦 花月総持寺 京急鶴見 八丁畷 京急川崎 六郷土手 雑色 京急蒲田 梅屋敷 大森町 平島 立会川 鮫洲 青物場 新馬場 北品川 品川 泉岳寺

- 普通
- エアポート急行
- 特急
- 快特
- エアポート快特

第1・第2ターミナル 羽田空港 第3ターミナル 羽田空港 天空橋 穴守稲荷 大鳥居 糀谷

空港線

都営浅草線直通→  
(大門・新橋・日本橋・浅草・押上方面)

# MIURA Peninsula MAP

今号のスポットを  
まるっとおさらい！



葉山マリーナ



京急油壺マリンパーク



ホテル京急油壺 観潮荘

京急電鉄HPでも  
MIULIKE公開中!  
こちらからCHECK!



P12\_  
うらりマルシェ

P2・3\_荒崎公園

P10・11\_ 諸磯湾

P4-6\_'J's Fishing

P8\_みうら海王

P10・11\_bed&breakfast ichi

P7\_磯料理 いけだ

## PRESENT INFORMATION

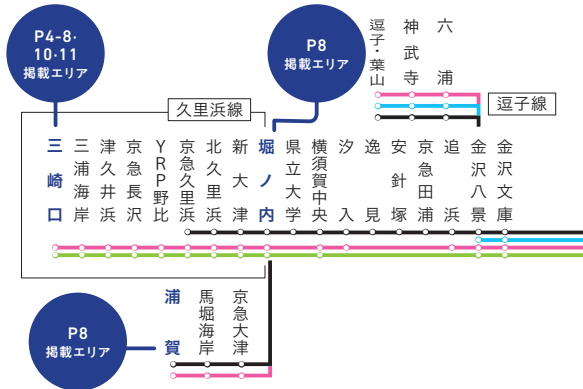
オリジナル  
マスクケースを  
100名様にプレゼント

右のQRコードを読み  
込んでアンケートに回  
答して下さった方  
の中から、抽選で100名  
様にオリジナルマスク  
ケースをプレゼント!



3月15日(月)  
締切

NEXT ISSUE 次号は2021年4月25日(日)発行予定です



tv asahi

1 日 だ  
は  
遊 び 尽 く せ ない ！  
黒 島 結 菜 が  
三 浦 半 島 を  
ま る っ と ！  
満 喫 ！！

みうらはんと 

テレビ朝日にて  
毎週日曜日  
17時25分～

京急線の時刻や運賃など京急に関するお問い合わせは  
京急ご案内センター (平日9:00～19:00 土日祝日9:00～17:00)  
※営業時間は変更になる場合がございます。

03-5789-8686 / 045-225-9696  
京急ホームページ [www.keikyu.co.jp](http://www.keikyu.co.jp)

KEIKYU  
京 急 電 鉄

