

 まちの駅

美浜の自然を活かした体験型観光施設

食と健康の館



愛知県 知多美浜

天然塩、それは海からの贈り物。
人と自然との共生がここに 있습니다。
元気いっぱいの美浜町へ、是非お越しください。

製塩工房

流下式枝条架塩田から採れたかん水を、回転釜で煮詰めて精製する部屋です。

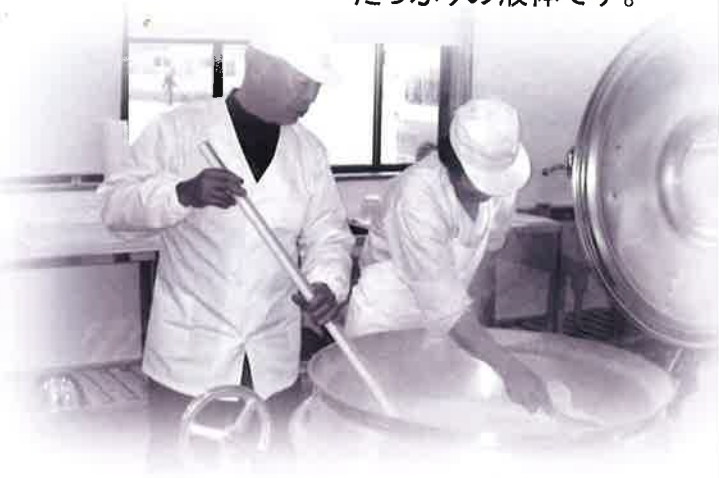
ここから生まれた天然塩は、食卓塩独特のピリピリした塩辛さがなく、とてもやわらかな味がします。

天然塩を食べたことにより、普段、化学調味料で麻痺した舌が、正常に味を感じられるようになれば、組み合わせた料理の味がいっそう引き立つことでしょう。

伊勢湾から運ばれた海水は、流下式枝条架塩田で濃縮され、製塩工房の大きな釜で3時間以上煮詰められ、



出来た塩を更に天日干して、まろやかな自然海水塩「美浜の塩」ができていきます。
にがり塩は塩を取り出した後の、ミネラル成分たっぷりの液体です。



■ お食事・喫茶 ■

Café SIÓでは、美浜の塩や地元の食材を採り入れた料理やデザートを楽しめます。



■ 美浜の塩ソフト ■

濃厚なミルクと旨味たっぷりの美浜の塩を使用した塩ソフトクリームは美浜町の名物です。



■ 旬の海の幸 ■

ひもの、わかめ、ひじき、たこなど、地元産の海産物を販売。



■ 農産物直売所 ■

地元で採れた新鮮な野菜や果物、米、卵を販売。



■ 園芸 ■

季節の鉢花や観葉植物を販売。



■ 特産品 ■

えびせんべいなど、美浜の特産品を豊富に取り揃えています。



■ 体験講座 ■

塩作り体験やさまざまな体験講座が開催されています。



■ 観光案内所 ■



施設概要

「食と健康の館」は、2005年4月に美浜町小野浦海岸にオープンした「自然との共生」・「食と健康」に関する情報発信をテーマとする新しい体験型観光・製塩施設です。

■食と健康の館 本館■

美浜町の自然・産物・歴史を活用した特色あるまちづくりを、食や健康、環境などを通して情報発信する施設です。

- 特産物・農産物、海産物コーナー
- 知多半島の南部に位置する自然いっぱいの美浜町で育まれた特産品や農産物が取り揃っています。
- レストラン ●製塩工房 ●観光案内所など



■体験工房■

塩づくり体験など様々な体験講座が行われています。研修室として利用することもできます。



■流下式枝条架塩田■

本柱に竹の枝を数段に重ねて吊るした枝条架から成り、ポンプで汲みあげた海水を枝条架の上から滴らせ、太陽熱と風で水分を蒸発させます。これを幾度も繰り返すことによって「かん水(濃縮された海水)」を採る施設です。このかん水を本館の製塩工房の釜で煮詰めて、天然塩を作ります。県内では唯一の施設です。



■野間崎灯台■

■案内マップ■



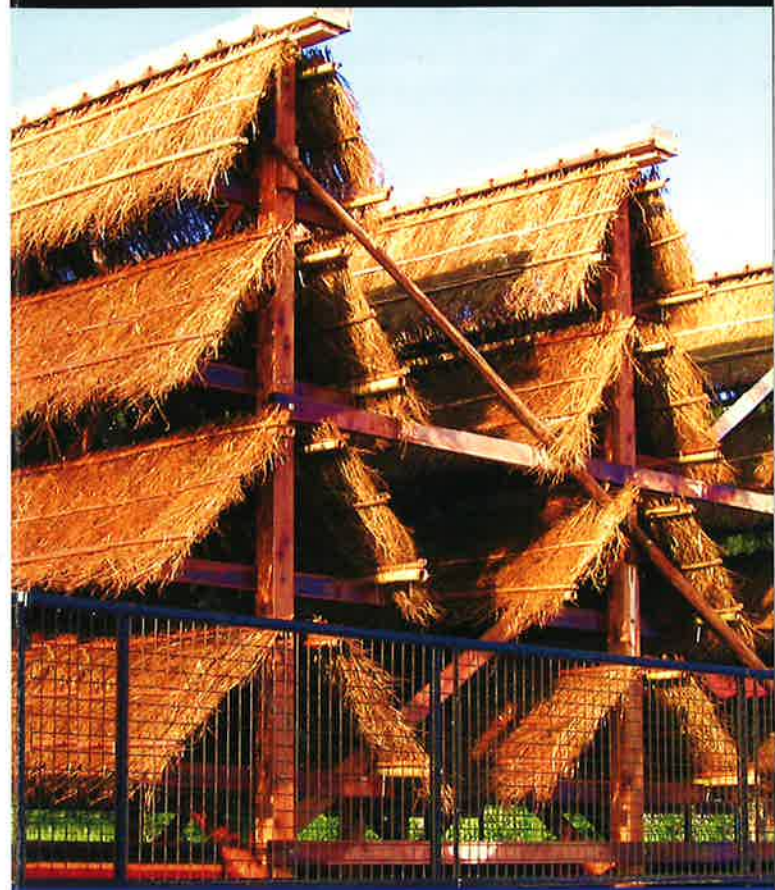
■施設利用案内■

愛知県知多郡美浜町大字小野浦字西川1番地
 TEL: 0569-83-3600
 FAX: 0569-83-3611
<http://www.shio-yakata.com>
 開館時間: 9:00 - 17:00
 休館日: 毎週火曜日、年末年始
 駐車場: 無料 乗用車64台 バス7台 身障者用2台
 アクセス: 南知多道路 美浜I.C.から約15分
 (目標 野間崎灯台から300m)



美浜の自然を活かした体験型観光施設

食と健康の館



愛知県 知多美浜

食と健康の館

■案内マップ■



■施設利用案内■

愛知県知多郡美浜町大字小野浦字西川1番地

TEL: 0569-83-3600

FAX: 0569-83-3611

<http://www.shio-yakata.com>

開館時間: 9:00 - 17:00

休館日: 毎週火曜日、年末年始

駐車場: 無料 乗用車64台 バス7台 身障者用2台

アクセス: 南知多道路 美浜I.C.から約15分

(目標 野間崎灯台から300m)



食と健康の館