

大引漁港

観光船クルーズ、魚さばき体験、寿司教室は白崎海岸の現役港である大引漁港で提供される地域主導の活動プログラムの一部です。地元の漁師の生活や伝統、海岸線が有名なカルスト地形を訪問客に紹介するアクティビティは予約制で利用可能です。

海岸線を巡るクルーズでは乗客は経験豊富な船長が操縦する小型漁船に乗り、2 億 5,000 万年前に遡る海岸の石灰岩の地層を巡ります。ツアーの所要時間は 30 分または 60 分で、海のアーチ、ウミネコのコロニーの営巣地、かつての石灰岩の採掘場などを訪れます。事前に連絡すれば、60 分のクルーズ中に乗客がウミネコに餌付けできるよう餌の魚を用意してもらえます。

港の教室では漁業関係者が訪問客に地元で獲れたサバやアジなどの魚のウロコ取りやさばき方を教えています。彼らは日々の逸話やエピソードを話しながら、魚の体のつくりや包丁の使い方の基本を説明しながら魚のさばき方を実演します。寿司教室では海苔の代わりに乾燥ワカメで巻いた地元の巻き寿司の作り方を教えます。参加者はわかめ寿司の起源、わかめの加工の複雑さ、地元で採れる海藻の種類について学びます。

大引漁港は水泳やシュノーケリングに適した大引海水浴場の隣にあります。この地域のダイビング スクールではビーチで使用するシュノーケルのレンタルや海岸の石灰岩層周辺の見どころなどを訪れるダイビングツアーを提供しています。白崎海洋公園は港から車で 15 分で、展望台では石灰岩の露頭から海岸線を眺めることができます。