



階上町 まちあるき 立ち寄る場所 Places to See!

1 Hashikami Seaside Station Aldiva はしかみハマの駅あるでい〜ば



店舗には季節の魚が並び、レストランでは魚介類をベースにした各種メニューを提供。旬を届けるイベントが随時開催され、太平洋を一望できるロケーションも見どころとなっています。



2 Settai Soseki's Sutra Mound 接待宗碩の経塚

江戸時代初め、八戸藩士接待宗碩が藩の繁栄や主君・先祖の供養のため、お経を1石1字に書きこの石碑の下に埋めたことから「一石一字の経塚」と呼ばれています。横には漁師の守り神の金比羅大権現碑もあります。



3 Yawatamaru Fish Shop 八幡丸

自慢のイケスの中は、毎日釣りたての海の恵みでいっぱいです。時期により新鮮なヒラメ・タコ・ホヤなどを近くで見ることができます。



4 Sakashita Bait and Tackle Shop 坂下商店

釣り具、釣り餌、新鮮な魚、雑貨などを販売しています。釣りの餌の自動販売機があり、昼夜問わず餌を買うことができます。まさに釣り好きにはたまらないスポット。



5 Konuma Daimyojin Shrine 小沼大明神

社殿には水神様が祀られていて、小沼は日熱し続きでも水が干上がったことがないと言われています。眼病治療の神様です。



6 Tsunami Memorials 津波記念碑

昭和8年の三陸大津波と平成23年の東日本大震災の津波の石碑があります。東日本大震災の石碑には海の脅威から命を守る地域に伝えられている言葉が刻まれています。「ほら逃げろ津波の時は 線路まで」この碑は津波が来た方向を向いています。

● Cost 1,000yen

100min

Rambling Railroad♪ Seafood Sampling Course



Take a walk along the JR Hachinohe Line, and taste local seafood the way the fisherfolk do – fresh! Eat sashimi caught that day, while enjoying a tour of historical and cultural landmarks along the seaside.

Group Size: 4 or more
Cost: 1,000 yen per person
(participant insurance and souvenirs included)
Start/Goal: Hashikami Hama no Eki Aldiva



● Cost 1,000yen

90min

Seaside Exploring! Aldiva Course



Enjoy a guided tour of life by the Hashikami Seaside. Encounter the marine industries of Hashikami Town, and discover the ways tradition and modernity blend in the livelihoods of the people who live and work here. Unusual historical sites and fun local lore are also on the menu!

Group Size: 1 or more
Cost: 1,000 yen per person
(participant insurance and souvenirs included)
Start/Goal: Hashikami Hama no Eki Aldiva



Application

(Both are open 8:15 to 17:00, Monday through Friday. Please make your reservation at least five days in advance of your desired tour date.)

Hashikami Town Tourism Association: 0178-88-2875
Hashikami Town Chamber of Commerce: 0178-88-2045

まちあるき 階上町



景色も



Walking
the Hashikami Coast



グルメも



全部一度に
楽しもう!



新鮮大タコで作る
タコのアヒージョ

タコを食べやすい大きさに切る
フライパンに多めのオリーブオイルと
にんにくを入れ弱火で香りを出す。
好みで鷹の爪を入れても。
切ったタコを加え、塩コショウで
味を整えて出来上がり!

Fresh Octopus Ajillo

Ingredients: Hashikami boiled octopus,
garlic, olive oil, salt,
black pepper

- ①Cut the octopus into bite-sized pieces.
- ②In a frying pan, mix generous amounts of olive oil and garlic. Use low heat to bring out their fragrance. Feel free to add spicy red pepper to taste.
- ③Add the octopus to the pan, heat it through, season with some salt and black pepper for flavor, and you're done!



都会では高級食材! 階上では庶民の魚
ヒラメのムニエル

ヒラメの切り身に塩コショウを振り
小麦粉を薄く全体にまぶす。
フライパンにオリーブオイルとバターを
適量溶かし、衣をつけた切り身を焼く。
お好みでレモンをふりかけて出来上がり!

Luxurious Flounder Meunière

Ingredients: filet of flounder, olive oil,
salt and pepper, butter

- ①Cut the filet into bite-sized pieces and season with salt and pepper.
- ②Dust the seasoned filet with flour.
- ③Melt the butter and olive oil in a frying pan, then add the filet. Feel free to sprinkle lemon juice for flavor, and you're done!

Freshly Caught Sashimi from Hashikami

Hashikami offers a wide variety of sashimi, from our town fish, the greenling, to luxurious flounder, octopus, tuna and surf clam. Every season offers many unique flavors to try!



G-Map

どちらのコースも

「はしかみハマの駅あるでい〜ば」発着のコースです!

● 料金 1,000 円

催行人数
4人〜

(お土産付き・保険料含)

＼線路くるりん♪／

100分

海の幸つまみ食いコース



階上海岸の新鮮な魚介類を試食できます! 立ち寄る魚屋の方と交流したり、階上海岸の環境、歴史、被災の復興について案内を受けたり、JR八戸線の線路をくるりん♪と回る約100分のコースです。



● 料金 1,000 円

催行人数
1人〜

(お土産付き・保険料含)

あるハマを満喫! 歩でい〜ばコース

90分

「はしかみハマの駅あるでい〜ば」を拠点に、周辺のトレイルルートや漁師町を散策します。東日本大震災の影響・復興についての案内、また、階上の浜の暮らしぶりを存分に体験できる90分のコース。



お申
込み

階上町観光協会

0178-88-2875

階上町商工会

0178-88-2045

(どちらも平日 8:15 ~ 17:00 までの受付となります。)
希望日の5日前までにお申し込みください。

これ以上ない最高の味わい方
階上鮮魚のおさしみ