



●概要

粟島浦村は、新潟市の北方約63km、村上市岩船港の北西約35kmの日本海に浮かぶ周囲22.3km、面積9.78km²の孤立小型離島です。島のほとんどが山地と丘陵で占められ、島の中央は、最高峰265.6mの小柴山をはじめとする山並が南北に連なり、全島が瀬波・笹川流れ・粟島県立公園に指定されています。

粟島は、遺跡からみて縄文時代から人が住んでいたことがわかっており、鎌倉時代は色部氏の所領、その後米沢藩の領地として治められ、明治4年の廃藩置県によって村上市、同22年に粟島浦村になりました。

周囲が好漁場という条件を生かした水産業と、手つかずの自然を生かした観光を主産業に総合計画、過疎地域自立促進計画、離島振興計画を策定し、「活気あふれる明るく住みよい村」の実現に向け、村民と行政が一体となって新しいむらづくりを推進しています。



●歴史

★野生馬

粟島には昭和初期まで野生馬が生息していました。源義経が奥州へ落ち延びる途中解き放した馬が粟島に泳ぎ渡ったという伝説があり、ナデコ海岸には蹄の跡が残る石があります。



★資料館

粟島の漁業と信仰を中心に一昔前まで使用されていた木造漁船や漁具、島の歴史を物語る縄文遺跡などが展示されています。

お問合せ：粟島浦村教育委員会 0254-55-2116

●観光

★大謀網見学

初夏の見学がオススメ。この時期の大謀網(大型定置網)は、粟島の周りに2箇所網が仕掛けられ、タイやブリが多く水揚げされます。特に、5月下旬～6月上旬はタイが産卵をしに浅瀬に来るため多く水揚げされ、毎朝引き上げてくる網は、網の中が真っ赤に染まります。

期間：5月～9月

発着場所：粟島港から 徒歩10分

お問合せ：0254-50-4400 (有)粟島定置



★磯ダコ捕り

粟島の秋の風物詩の「磯ダコ捕り」。毎年9月に開催される「磯ダコ捕りツアー」は、3mくらいの竹棒の先にカニや小魚をつけた棒(タコ刺し棒)とタコを引っ掛けるかぎ(タコかぎ)を使って捕まえる伝統漁法の体験イベントです。ツアーは1泊2日(1泊3食わっぱ煮付)の日程で実施し、捕ったタコの重さで順位を決める大会が開催され、粟島ならではの特産品が当たる人気イベントです。

※地元の方は、2時間で20匹くらい捕ります！
お問合せ：粟島観光案内所 0254-55-2146



★温泉 =漁火温泉 おと姫の湯=

平成11年に総合交流施設として開館した漁火温泉「おと姫の湯」は、日本海の地下1500mから湧き出す源泉で、数々の効能があります。お湯につかりながら日本海を一望できる絶好のロケーションで、夜になると漁火がご覧になれます。日頃の疲れやストレスを洗い流しにきませんか。

＜効能＞切り傷、やけど、慢性皮膚病、慢性婦人病など

＜泉質＞ナトリウム・カルシウム-塩化ナトリウム物泉（弱アルカリ性高張性低温泉）

利用料：大人500円 子ども200円

お問合せ：粟島浦村役場 0254-55-2111



★キャンプ・海水浴

東側に内浦地区と西側に釜谷地区の2箇所の海水浴場とキャンプ場があります。内浦地区は砂浜が広がり、澄み切った海は毎年多くの人出でにぎわっています。釜谷地区は岩礁地帯で、海底まで見通せる透明度の良さが売り物です。



●特産

★わっぱ煮

焼いた魚と味噌、薬味のネギをわっぱ（木の器）の中に入れて、お湯を注いだ後、真っ赤に焼けた石を入れて沸騰させて食べる漁師料理。味はわっぱの中に魚のだしが広がり、見てよし、食べてよしの一品です。粟島に訪れた際には、是非、味わってください。



★ジャガイモ

粟島のジャガイモは、知る人ぞ知る名産品です。土質がアルカリ性で作物に適しており、7月に収穫し、冬を越したものは甘みがいっそう増してきます。コロケにしてもひと味違うと評判です。秋に採れる磯ダコとで作る「イモダコ」は絶品です。

