

坂出あまからめぐりマップ



江戸時代から昭和30年代まで、全国有数の「塩のまち」として栄えた坂出。まちを歩けば、当時の面影が随所に見られ、塩を原料とする醤油や味噌の醸造所が今もなお伝統を重ねています。懐かしさ漂う商店街では、甘味と塩味が上手にいかされた地元の食も味わえます。ガイドの楽しい話を聞きながら、「塩のまち・坂出」をめぐりませんか。

毎月第3土曜日実施 まち歩きツアー
予約制

塩のまちの歴史と地元の食をガイドと訪ねる 坂出あまからめぐり
「塩のまち・坂出」の歴史、讃岐の珍しいお雑煮「白味噌あん餅雑煮」など地元の食をガイドがご案内します。

実施要項

実施日 毎月第3土曜日11:00~13:30
定員 10名
料金 1,500円(食事代・ガイド料・保険料含む)
未就学児は100円(保険料のみ、食事代は含まない)
※当日集金します。

予約・問合先 坂出市観光案内所 ☎0877-45-1122
ご予約は実施2日前の木曜日17時までに
集合場所 坂出市観光案内所(JR坂出駅構内)

注意事項

キャンセルの場合、実施2日前の木曜日17時までのキャンセル料は無料。(以降のキャンセルは料金の半額をお支払いいただきます。)

- このツアーで食べられる地元の味**
- 4月~9月 しんすい園:お茶屋さんの抹茶ソフト「グリーンソフト・ミニ」
 - 10月~3月 大判焼きみつば:ツアー限定「大判焼き(あん・カレー)」のハーフ&ハーフ
 - 吉田ベーカリー:懐かしのシンプル「ドーナツ」
 - 燈馬:あまからが絶妙「白味噌あん餅雑煮」
 - 増田ニコニコ庵:塩のまちにちなんだ銘菓「しほ所」



讃岐のお雑煮 「白味噌あん餅雑煮」
「白味噌」と「あん餅」。この「あまから」の組み合わせに県外の人々驚くのですが、「正月はこれを食べないと年が始まらない」という香川県民も多いのです。発祥は江戸時代末期。砂糖が貴重だった時代、せめて正月ぐらいは...と、お殿様がすすめてくれたという説と、民衆が餅の中に砂糖入りの甘いあんこを隠し、こっそりと食べたという説があります。

塩のまち・坂出と久米通賢
久米通賢は、坂出のまちづくりに尽力した発明家です。江戸後期、財政難だった高松藩を救うため、坂出の海を埋め立て、田畑や塩田を開発しました。特に塩田は久米式塩田と呼ばれ、その後の塩田のモデルにもなりました。通賢の偉業によって、塩生産量は全国の3分の1を占めるまでになり、坂出は日本一の塩の町として大いに発展したのです。

リンクサイクルの案内

時間 9時~16時30分
(年末年始を除く)
使用料 1日1台 200円
問合先・貸出場所
☎0877-45-1122
坂出市観光案内所
(JR坂出駅構内)
※手続時に500円の預り金、身分証明書が必要です。

- 凡例**
- あまからめぐりルート
 - 味 あまからポイント
 - トイレ
 - P 駐車場