

岬の立ち寄りスポット



**道の駅・みなとオアシス 八幡浜みなと**  
 地元の産直野菜や特産品が集う「アゴマルシェ」、水揚げされたばかりの旬の魚が仰天の安さの「どーや市場」、新鮮な魚介グルメや当地のソウルフード・八幡浜ちゃんぽんがうまい「どーや食堂」に、情報発信基地の「みなと交流館」がある。佐田岬に向かうランドマークだ。  
 八幡浜市沖新田1581-23  
 0894-21-3710(みなと交流館)



**佐田岬灯台クルージング**  
 豊予海峡の潮流、岬の砲台など、岬の先端まで行ける。船上からでしか見られない絶景ポイントを眺め、岬先端の交流施設にも上陸できる。このほかにも、海上サイクリングからBBQなど、岬のまちならではのアクティビティも多彩にある。  
 西宇和郡伊方町三崎576  
 0894-21-2247  
 (特定非営利法人さだみさき夢希会)

岬でひと風呂



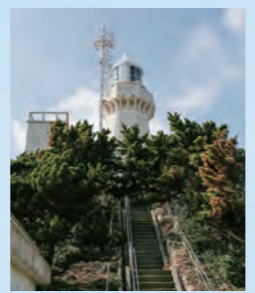
**伊方町健康交流施設 亀ヶ池温泉**  
 地底1500mの火山岩と鍾乳石の地層から噴き出した良質のお湯がやさしく疲れを癒してくれる。無料の足湯もうれしい。  
 西宇和郡伊方町二見甲1289  
 TEL.0894-39-1160

ついでにちょっと! お土産 & 小腹グルメ



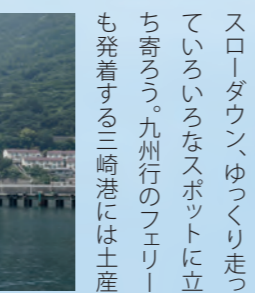
**愛媛といったらやっぱりみかん。**  
 超安値の魚介類もオススメだが、佐田岬でどこに立ち寄っても充実ぶりが目に付くのが、やはりみかん製品。ドリンク、ジャムからスイーツまで選ぶのが楽しい。道の駅「瀬戸農業公園」などで。  
**じゃこ天、じゃこカツをパクリ!**  
 佐田岬ではずせないのが、揚げたてがうまいじゃこ天だ。のぼりが立つ店でアツアツをほおばろう。その進化形じゃこカツは、「伊方きらら館」前にある店が発祥店だ。

八幡浜から二気に岬まで。四国の最西端にある灯台には、太陽が昇り切る前の朝のつちにいくのがいい。さすが日本最長、少し時間はかかるがクルマの窓から見える景色は飽きることがない。



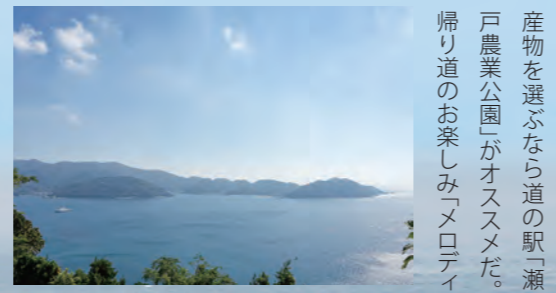
先には、九州の大分まで見通せる大絶景が広がっている。産物を選ぶなら道の駅「瀬戸農業公園」がオススメだ。帰り道のお楽しみ「メロディ

思い出さばいいの帰りドライブ。岬からの帰りはクルマをスローダウン、ゆっくり走っているいろいろなスポットに立ち寄り。九州行のフェリーも発着する三崎港には土産



産物を選ぶなら道の駅「瀬戸農業公園」がオススメだ。帰り道のお楽しみ「メロディ

ライン」があるのもこの辺り。クルマの窓を開けて走れば、おなじみの曲が聞こえてくる。岬めぐりの思い出土産をもらった気分だ。そのほか、海の方に下れば、当地の名物が味わえる「シラスパーク」や天然温泉の「亀ヶ池温泉」など、旅の楽しみを膨らませてくれる。



産物を選ぶなら道の駅「瀬戸農業公園」がオススメだ。帰り道のお楽しみ「メロディ

**1.8キロの絶景ハイクを楽しむ。**  
 道路の終点にある駐車場から灯台までは、片道1.8キロのハイキングコースになる。看板横の木々のトンネルを抜ければ、岬の右左に回り、変化に富んだ絶景スポットがぎっしり。体力があれば、チャレンジしてみたいが、アップダウンも多く、少々時間がかかるので無理は禁物。途中で雨もしのけないので天候も要注意だ。駐車場から眺望する四国最西端の灯台と岬の雄大さだけでも、感動十分だ。

細くながい 崎の先へ。日本一に行こう。

愛媛県の佐田岬は、北に瀬戸内海の伊予灘、南に宇和海を望み、豊予海峡に突き出した小槍のような半島だ。対岸の大分県佐賀関まではわずか16キロ、まさに四国最西端を実感できる。先端の灯台には、付け根部の八幡浜から全長およそ40キロのドライブ。小気味よく曲がる道をゆっくり走り走っていきましょう。

この辺りの下りでメロディが聞こえる。  
 せと風の丘パーク 大きな風車と絶景が楽しめる。  
 道の駅「伊方きらら館」 原子力発電のこともPR。  
 大峰  
 八幡浜 道の駅「瀬戸農業公園」 食事、お土産、眺望の3拍子。  
 三崎港  
 九州行フェリーはここで。堤防つりにも最適。  
 正野 駐車場  
 伽藍山  
 しらすパーク  
 道の駅「瀬戸農業公園」  
 亀ヶ池温泉  
 九州行フェリーはここで。堤防つりにも最適。  
 三崎港  
 九州行フェリーはここで。堤防つりにも最適。  
 正野 駐車場  
 伽藍山  
 しらすパーク  
 道の駅「瀬戸農業公園」  
 亀ヶ池温泉  
 九州行フェリーはここで。堤防つりにも最適。

四国の最西端、日本最長の半島

佐田岬半島

ドライブデータ ●大阪 / 神戸方面から「神戸淡路鳴門自動車道」利用、437.4km / 405.9km ●広島方面から「西瀬戸自動車道」利用、321.2km ●岡山方面から「瀬戸中央自動車道」利用、294.9km ※出発地中心部から灯台周辺までの距離

📍=ビューポイント 🚣=釣りポイント 🍽️=食事・お土産・休憩所 🌊=温泉

未知にであう道をいこう 愛媛県 西宇和郡 伊方町

# 佐田岬から寄りたいたい、レトロでやさしい大人のまちを歩こう。

日本一長い半島ドライブのあとは感動の余韻を噛みしめられるまち歩きがオススメだ。ほんの少し足を伸ばせば、南予地方には大人の旅を楽しめる表情の異なるまちが出迎えてくれる。



造り酒屋に旅籠  
旧街道をたどる。

宿場町

卯之町のまち

ゆるやかな坂道をたどれば、明石寺、開明学校に行ける。

江戸時代、南予の中心が宇和島城に変わり、その在郷町、宿場町と栄えたのが卯之町だ。旧街道沿いには、江戸中期から昭和初期の商家が軒を連ねるほか、このまちのシンボル開明学校など見どころが多い。

卯之町の間合わせ ☎0894-62-6437 (西予市観光協会)  
ドライブデータ ●八幡浜から16.0km



**宇和先哲資料館**  
江戸末期の蘭学者、二宮敬作や日本初の蘭方女医の楠本イネら先人を紹介。  
☎0894-62-6700



**開明学校 [重要文化財]**  
明治15(1882)年に建てられた国内最古の小学校。「明治の授業」体験もできる。  
☎0894-62-1334



江戸、明治、大正。  
歩くごとに風情が変わる。

城下町

大洲

『おはん』は、いまから50数年前に大ブームだったNHKドラマのロケに使われた。

古くから城下町として開かれた大洲では、通りごとにさまざまな時代の表情に出会うことができる。藩政時代の名残、養蚕や製糸業で栄えた昔の面影、そして赤レンガのハイカラな建物などがある。

大洲市の間合わせ ☎0893-24-2664 (大洲市観光協会)  
ドライブデータ ●八幡浜から15.3km



**明治の家並み**  
武家屋敷や海鼠(なまこ)壁の土蔵などにまじり、明治のまち並みが残るエリア。伊予の小京都の風情がある。  
☎0893-24-2644 (大洲市観光協会)



**うかい乗船場 [臥龍山荘下]**  
大洲肱川(ひじかわ)の鵜飼は日本三大鵜飼のひとつ。6月~9月中頃まで。  
☎0893-24-2664 (大洲市観光協会)



**卯之町の町並み**  
旧宇和街道のまち並みには、老舗旅館や造り酒屋に商家などが残る。国の保存地区にも指定される。



**大洲城** 戸田勝隆、藤堂高虎などが城主となった城。平成16(2004)年に復元された。☎0893-24-1146



**臥龍山荘 (がりゅうさんそう)**  
肱川を望む景勝地に生かし、3000坪の中に日本の庭園美が広がる。  
☎0893-24-3759



和紙や和蠟燭で  
栄えた町並みを  
ゆつくりウォーク。

格子と漆喰の町家

内子

旧街道沿いに南北約600メートル。切妻造の町家が続く。

内子は江戸時代から明治、大正にかけ、和紙や木蠟(もくろう)などで栄えたまちだ。白漆喰(しろしゅくい)の壁に海鼠(なまこ)壁、出格子に虫籠(みしこ)窓など、独特の意匠を凝らしたまち並みが続く。その商家や町家のほとんどが伝統的建造物で、国の保存地区にも選ばれている。町家や店などに立ち寄りながら、なだらかな坂道を下って内子座まで歩きたい。

内子町の間合わせ ☎0893-44-3790 (内子町観光協会)  
ドライブデータ ●八幡浜から15.3km



**木蠟(もくろう)資料館 上芳我邸(かみはがてい)**  
木蠟生産で財をなした本芳我家の分家屋敷。資料展示棟のほか喫茶もある。  
☎0893-44-2771



**町家資料館 [見学無料]**  
江戸時代の商家を復元、当時の暮らしぶりを紹介。ひと休みにも利用できる。  
☎0893-44-5212 (八日市・護国町並保存センター)



**本芳我家(ほんはながけ)**  
豪商、芳我一族の自家邸宅。建物は国の重文で、外観と庭園は見学できる。  
☎0893-44-5212 (八日市・護国町並保存センター)



**内子座**  
大正期に建てられた県下最古の芝居小屋。いまもイベントに活用される。  
☎0893-44-2840

## 内子の伝統品

昔ながらの手仕事でつくる和蠟燭はしっとりやさしい。創業200年の老舗がいまも残る。1本の芯に蠟を丹念に塗り重ねて作る、根気いる手仕事を見学できる。内子のお土産なら、やさしい炎に癒される和蠟燭や鉄製燭台などがぴったりだ。



竹細工の職人さん。町歩きを教えてくれる。



## 内子のうまいもの

名物の鯛めしは、玉子を溶いた出汁醤油で味わう。鯛めしは愛媛県の郷土料理だが、地方によって食べ方が違う。南予地方では、ご飯の上に鯛の切り身をのせ、そこに出汁と玉子をかけて味わう。内子で食べるならコレがいい。

