

มิจึโนะเอกิกาชิมะ (จุดพักรถคาชิมะ)

ตลาดขายตรง เซ็นจะอิชิ

การริเริ่มนำผักหลากชนิด (เรียกว่า เซ็นจะอิชิ) จากสวนข้างบ้าน ที่ปลูกไว้สำหรับบริโภคเองในครัวเรือนมาขาย เป็นที่มาของชื่อ "เซ็นจะอิชิ" ที่มีขายผักสดใหม่ตามฤดูกาล และอาหารทะเลรสเลิศจากทะเลอาริอาเคะมากมาย เป็นตลาดขายตรงที่เราภูมิใจ เพราะเราจำหน่ายสินค้าที่ดีต่อสุขภาพ ปลูกด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้เรายังแนะนำผลผลิตจากภูเขาและอาหารทะเลตามฤดูกาลอีกด้วย



[ที่อยู่] 4427-6 โอเอชะโอะโตะนาร์โก เมืองคาชิมะ [เบอร์โทรศัพท์] 0954-63-1768

กะตักโกะเฮาส์

"กะตักโกะเฮาส์" ที่อยู่ติดกับ เซ็นจะอิชิ ท่านสามารถลิ้มรสอาหารบึงอย่างตามฤดูกาลได้ เดือนเมษายนถึงตุลาคม ท่านสามารถเพลิดเพลินกับบาร์บีคิวอาหารทะเลและอาหารภูเขาท้องถิ่นของคาชิมะ กลางเดือนพฤศจิกายนถึงต้นเดือนมีนาคม ท่านสามารถเพลิดเพลินกับการช้อปปิ้งของสดที่เพิ่งจับมาใหม่ๆ



ส้มนานะอูระ

เขตนานะอูระที่เป็นที่ตั้งของมิจึโนะเอกิกาชิมะ เป็นพื้นที่ที่มีสวนส้มมากมาย ส้มนานะอูระ ที่ได้รับลมทะเลเอื่อยๆ จากทะเลอาริอาเคะ มีลักษณะเด่นคือ รสชาติที่หวานฉ่ำ ที่มีมิจึโนะเอกิกาชิมะ จำหน่ายส้มตามฤดูกาล ท่านสามารถชิมและเลือกซื้อพันธุ์ที่ท่านชอบได้

สาหร่ายอาริอาเคะ (อาริอาเคะโนะริ)

สาหร่ายอาริอาเคะ ถูกผลิตโดยอาศัยความแตกต่างของน้ำขึ้นน้ำลงในทะเลอาริอาเคะ เป็นที่รู้จักกันทั่วประเทศว่า เป็นสาหร่ายที่มีรสชาติหวานอร่อย โดยจะใช้สาหร่ายประเภทต่างๆ



ปลาดีนัต้มหวน

ในประเทศญี่ปุ่น ปลาดีนัต้มหวน เป็น ปลาแปลกที่อาศัยอยู่เพียงบางส่วนของทะเลอาริอาเคะและทะเลอิดซึริเซะเท่านั้น เมนูนี้นำปลาดีนัต้มหวนที่จับได้จากทะเลอาริอาเคะมาปรุงแล้วต้มหวน เป็นเมนูรสเลิศที่ภูมิใจเสนอเมนูหนึ่ง

น้ำสลัดสาหร่าย

น้ำสลัดปรุงเอง ที่มุตสึโกะโคโตะโบ ที่เซ็นจะอิชิ เป็นผลิตภัณฑ์เฉพาะของที่นี่ โดยใช้ส่วนผสม 100% และสาหร่ายจากทะเลอาริอาเคะ 100% ที่เก็บเกี่ยวเป็นครั้งแรกของปี



มิจึโนะเอกิกาชิมะ

ลองประสบการณ์ "ชิงตะไทเค็ง"

ลักษณะเด่นอันดับหนึ่งของทะเลอาริอาเคะคือ น้ำขึ้นน้ำลงที่ต่างกันมาก และชิงตะ(ชายเลน) ที่กว้างใหญ่ ยิ่งลึกเข้าไปในทะเลอาริอาเคะมากเท่าไร ความแตกต่างของน้ำขึ้นน้ำลงยิ่งมากขึ้นเท่านั้น มากถึง 5-6 เมตร ถือว่ามากที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ตอนน้ำลงในช่วงฤดูใบไม้ผลิ ชิงตะ(ชายเลน) พื้นที่กว้างประมาณ 188 ตารางกิโลเมตร จะโผล่ขึ้นมา ชิงตะ (ชายเลน) หมายถึง โคลนใต้พื้นทะเลที่โผล่ขึ้นมาให้เห็นตอนน้ำลง ในท้องถิ่นเรียกชิงตะ (ชายเลน) นี้ว่า "งาตะ" ที่มีมิจึโนะเอกิกาชิมะ สามารถจะลองประสบการณ์สนุกๆ ที่ใช้ประโยชน์จาก "งาตะ" มากมาย



มินิงาตะลิ้มปึก

เป็นเมนูที่สามารถเข้าประลองประเภทแยกตามคลาสและประเภทบุคคล การแข่งขัน 3 ประเภทที่จัดขึ้นจริงใน "คาชิมะงาตะลิ้มปึก" โดยจะจัดในแบบกีฬา



ลองประสบการณ์ชิงตะ (ชายเลน) "ชิงตะไทเค็ง"

เป็นเมนูยอดฮิตสำหรับบุคคล, ครอบครัว, กลุ่มเล็กๆ หลังจากเรียนรู้เกี่ยวกับวิธีผลิตเพลินกับชิงตะ (ชายเลน) ท่านสามารถเพลิดเพลินไปกับชิงตะของทะเลอาริอาเคะตามใจชอบได้



ลองประสบการณ์ตกปลา "มุตสึคาเคะไทเค็ง"

"มุตสึคาเคะ" หมายถึง วิธีประมงแบบโบราณ คือการใช้เบ็ดตกปลาที่อาศัยอยู่บริเวณชิงตะ (ชายเลน) เวลาปล่อย เป็นเมนูที่สามารถลองวิธีประมงแบบโบราณนี้



ลองประสบการณ์จับปลาวาระชิโอะ

"ชิโอะคาเคะ ไทเค็ง" เป็นเมนูที่สามารถลองประสบการณ์วิธีประมงที่ใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า "ชิโอะคาเคะ" ในการจับ "ปลาวาระชิโอะ" ซึ่งมีชื่อเสียงรองจากปลาดีนัต้มหวน

อิเซงฮามาชูกุ (ซากางุระโดริ (ถนนสายโรงเหล้า))

เป็นพื้นที่ที่พัฒนาในด้านอุตสาหกรรมหมักบ่ม อากิ สาเก และ โชยุ ตั้งแต่สมัยเอโดะถึงสมัยโชวะ ปัจจุบันมีโรงเหล้าสามแห่ง ได้แก่ โรงผลิตเหล้าฟูคิโยะ, โรงผลิตเหล้ามิตสึทาเกะ, โรงผลิตเหล้ามิเนะมัตสึ ที่ยังดำเนินการผลิตเหล้าอยู่ มีชื่อเรียกว่า "ซากางุระโดริ (ถนนสายโรงเหล้า)" มีนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศมาเยือนมากมาย เป็นที่นิยมในด้านการท่องเที่ยวชมสาเก, ของหวานของโรงเหล้า, การเข้าชมโรงเหล้า ฯลฯ นอกจากนี้อาคารที่มีกำแพงสีขาวแบบโบราณที่มีความงดงาม และเป็นที่ยูเอ็นในแง่ที่เป็นจุดที่นิยมมาถ่ายรูป ถนนสายโรงเหล้าของอิเซงฮามาชูกุ ถูกเลือกให้เป็น "เขตรักษากลุ่มสิ่งปลูกสร้างเชิงวัฒนธรรมสำคัญ" ของประเทศร่วมกับ "อิเซงฮามาชูกุ เมืองแห่งบ้านหลังคามุงจาก" ในฐานะที่เป็นพื้นที่ที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์



คาชิมะซูโซทัวริสซึม

เมืองคาชิมะ อุดมไปด้วยน้ำใต้ดินรสชาติดีในแนวภูเขาทางคาเคะซัง และเป็นแหล่งปลูกข้าว จึงมีการหมักสาเกมาตั้งแต่สมัยเอโดะ โรงเหล้าที่ยังดำเนินการอยู่ในเมือง มีทั้งหมด 6 โรง ท่านสามารถเดินหรือนั่งรถบัสฟรีเพื่อเข้าชมได้ [ระยะเวลาจัดงาน] วันเสาร์ที่ 28 ~ วันอาทิตย์ที่ 29 มีนาคม ค.ศ. 2020 [เวลาจัดงาน] 10:00 น. ~ 17:00 น. [โฮมเพจ] <http://sakagura-tourism.com/main>



ที่เที่ยวเมืองคาชิมะ

ศาลเจ้ายูโตกุอินาริ

เป็นศาลเจ้าที่ถือว่าเป็น "สามศาลเจ้าอินาริที่ใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่น" ร่วมกับ ศาลเจ้าฟูชิมิอินาริโทะของเกียวโต, ศาลเจ้าคาชิมะอินาริของฮิโรซากิ ภายใต้อารามศาลเจ้า ประกอบด้วย โธม, คาคุระเค็ง และ ฮนเค็ง (วิหารหลัก) จากลักษณะภายนอกที่หรูหราและสีสันสดใส จึงถูกเรียกว่า "ชินเซนิโกโก (ชินเซนิโกโก: นิกโกโกโกโชงูแห่งคิซุ) ถัดจากฮนเค็ง (วิหารหลัก) จะมีประตูอิซึมิแดงคาดเรียงรายยาวเหยียดไปจนถึงโอดุโนะอิน ท่านสามารถชมวิวกทะเลอาริอาเคะได้จากโอดุโนะอิน ศาลเจ้าแห่งนี้มีความงดงามตลอดทั้งฤดู ดอกซากุระผลิบานประดับศาลเจ้าในฤดูใบไม้ผลิ ใบไม้เปลี่ยนใบและเปลี่ยนสีในฤดูใบไม้ร่วง ด้านนอกศาลเจ้ามีสวนสาธารณะชิงชิยามะ ซึ่งนับว่าเป็นสถานที่ชมดอกไม้ที่ขึ้นชื่อในเมืองคาชิมะ นอกจากอาซาเลีย 50,000 ต้นที่พร้อมใจกันบานแล้ว ยังมีดอกซากุระ ดอกคอมมอส และดอกเรปซิดที่งดงามอีกด้วย



[ที่อยู่] 1855 ฟูรูคะโอะทสึ เมืองคาชิมะ [เบอร์โทรศัพท์] 0954-62-2151

ย่านร้านค้าหน้าศาลเจ้ายูโตกุอินาริ

ย่านร้านค้าที่อยู่ตามทางเดินเข้าไปยังศาลเจ้า ยูโตกุอินาริ มีร้านของกินของฝากมากกว่า 30 ร้านเรียงรายตลอดทางที่มีความยาวประมาณ 400 เมตร ของฝากยอดฮิต คือ "อินาริโยกัง"



[ที่อยู่] 1686 ฟูรูคะโอะโด เมืองคาชิมะ [เบอร์โทรศัพท์] 080-1532-3240



อิเซงฮามาชูกุ (เมืองแห่งบ้านหลังคามุงจาก)

เมืองที่อยู่ริมฝั่งขวาของแม่น้ำฮามางาวะ มีพืดดำ นักเดินเรือ ช่างตีเหล็ก ช่างไม้ อาศัยอยู่ตั้งแต่สมัยเอโดะ ริมถนนแคบๆ จะมีบ้านที่หลังคามุงจากตั้งเรียงกัน จัดว่าเป็น "เขตรักษากลุ่มสิ่งปลูกสร้างเชิงวัฒนธรรมสำคัญ" [ที่อยู่] เมืองคาชิมะ [เบอร์โทรศัพท์] 0954-69-8004

สวนสาธารณะอาซาฮิโอะกะ

เป็นจุดชมดอกซากุระที่สวยที่สุดในจังหวัด ซึ่งเป็นหนึ่งในสามจุดชมซากุระที่สำคัญของจังหวัดคาชิมะ แถวของต้นซากุระที่เรียงรายเข้าสู่สวนสาธารณะถูกเรียกว่า "อุโมงค์ดอกไม้มะ" และเป็นที่แรกในคิซุที่เปิดไฟประดับดอกซากุระในตอนกลางคืน [ที่อยู่] แควฯ 462 โอเอชะทาคาชิบาระ เมืองคาชิมะ [เบอร์โทรศัพท์] 0954-63-3412



น้ำพุร้อน อิเซงยูโตกุอินาริ ทาคาระโนะยะ

คุณภาพของน้ำพุร้อนเป็นน้ำพุร้อนธรรมดา (น้ำพุร้อนอัลคาไลน์แบบ hypotonic) นอกจากอ่างอาบน้ำขนาดใหญ่, ไระเด็นบุโร (อ่างอาบน้ำกลางแจ้ง) ซึ่งเป็นอ่างอาบน้ำหินแล้ว ยังมีอุตะเซยู (น้ำพุร้อนน้ำตก), ห้องซาวน่า (รังสีอินฟราเรด / ไออน่า), อ่างเก็บน้ำโยกุ (น้ำพุร้อนเพียงๆ ไม่ผสมน้ำ), อ่างเด็กโยกุ (น้ำพุร้อนไฟฟ้า), อ่างอาบน้ำเพื่อความงาม ฯลฯ ท่านสามารถเพลิดเพลินกับความหลากหลายของอ่างอาบน้ำและห้องซาวน่า ทั้งหมดถึง 13 ชนิด นอกจากนี้ยังมีร้านอาหารชื่อ "โอะทาคาระเทอิ" ท่านสามารถใช้เวลาผ่อนคลายได้ที่



[ที่อยู่] 3114-5 โอเอชะโนโตะมิจู เมืองคาชิมะ [วันหยุดประจำ] หยุดไม่ประจำ [เวลาเปิดให้บริการ] 10:00 น. - 23:00 น. (เปิดรับให้เข้าแช่น้ำร้อนจนถึง 22:30 น.) [เบอร์โทรศัพท์] 0954-62-2815

タイ語版

มิจึโนะเอกิกาชิมะ (จุดพักรถคาชิมะ)

แผนที่นำเที่ยว

บอกเกี่ยวกับมิจึโนะเอกิกาชิมะหน่อย !



ที่ตลาดขายตรง "เซ็นจะอิชิ" ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่สามารถมองเห็นชิงตะ(ชายเลน)ของทะเลอาริอาเคะได้ชัดเจน จำหน่ายผักของท้องถิ่นและอาหารทะเลจากทะเลอาริอาเคะ, ของฝากของเมืองคาชิมะ เวลาว่าง นอกจากจะสามารถเข้าไปใกล้ๆ ชิงตะ(ชายเลน)และสิ่งเก๋ๆมีชีวิตแปลกๆ เช่น ปลาดีนัต้มหวน ได้แล้ว ยังสามารถเดินเข้าไปเล่นในชิงตะ(ชายเลน) เพื่อลองประสบการณ์ "ชิงตะไทเค็ง" หรือวิธีประมงแบบโบราณคือ "ทานาจิบุ" หรือ "มุตสึคาเคะ" ได้อีกด้วย มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าและห้องอาบน้ำอุ่นเตรียมไว้ให้พร้อม นอกจากนี้ ในฤดูหนาว ยังสามารถเพลิดเพลินกับหอยนางรมย่างได้อีก เป็นมิจึโนะเอกิ (จุดพักรถ) ที่ครบเครื่องทั้ง ช้อป เที่ยว และกิน

เวลาเดินทางโดยรถยนต์

