

INDEX

学んでお得

保険料や給付額の基準に 標準報酬月額

試して納得

街中でも使える 登山用ベビーキャリア



カラダづくり

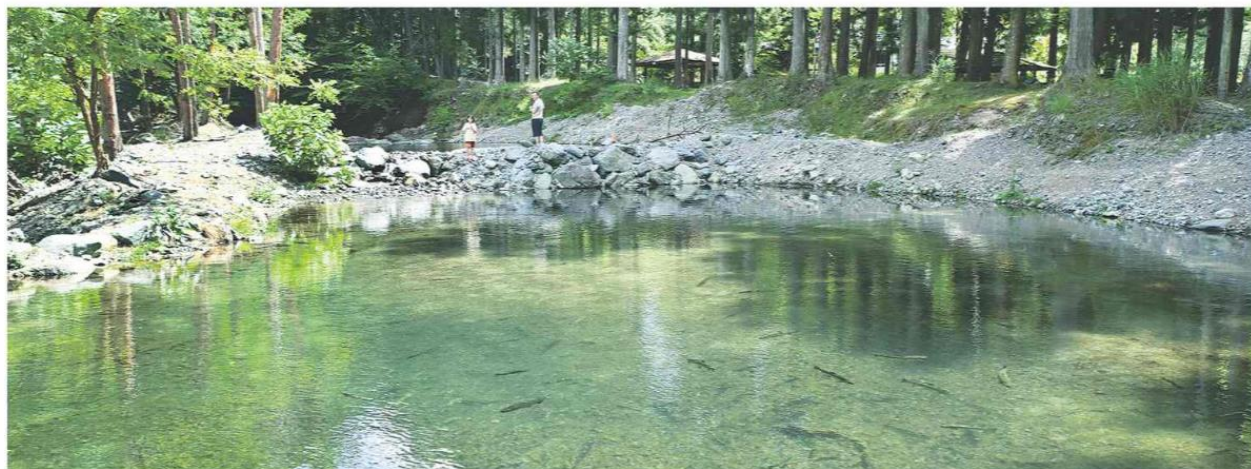
直角より開いた肋骨 リブフレアに注意

ご当地食の旅

豊かな自然が作る滋味 岩泉ヨーグルト

生活上手

酢の物をおいしく作る 料理を科学する



釣りたて食べればおいしさ格別

何でもランキング

溪流の一部を区切るなどして整備された釣り場では、初心者も安心して挑める。調理メニューや大規模なバーベキュー設備が整った、家族や友人と訪れて楽しい釣り場を専門家が選んだ。

 1位 600型 BerryPark in FISH ON! 鹿留 ししどめ
(山梨県都留市) 手ぶらで訪れても心配無用

国内最大級の広大な敷地を貫くダイナミックな渓流が特徴の釣り場だ。緑豊かな山々に囲まれ、都会の喧騒を忘れさせてくれる。

「初心者から上級者まで、選べる釣り場が豊

富」(八木健介さん)。7種類の釣り場は、エリアごとに異なる魚種や景観を楽しむ。

初心者におすすめなのは、小さな区画の中で主にニジマスの餌釣りができる貸し切り釣りエ

リア。家族やグループで1つの区画を貸し切って楽しめる。さおや餌はすべて借りたり買ったりできるので、手ぶらで訪れても心配ない。

釣れない場合はコツをレクチャーしてもらえ
る。事前予約が必要だが、初心者向けの釣り教
室も開いている。餌釣りに慣れてきたら疑似劇
を使ったルアーフィッシングなどに挑んでみて
もよいだろう。

処理サービスもあるのが初心者に優しい」(亀井君典さん)。朝から来て釣りを楽しんだ後、バーベキュー場で魚を炭火焼きにして食べれば、充実した日帰りプランの完成だ。のんびり過ごしたいという人は、併設されたキャンプ場やロッジに宿泊して満天の星々まで楽しんで帰るのもいいだろう。

①アクセス 富士急行線東桂駅から車で約10分 ②料金 ニジマス釣りり(デイトム券) 一般2900円。



2位 **那須フィッシュランド**
(栃木県那須塩原市) 家族で、さお共有しながら

溪流の風情を残した森の中の釣り場。初心者
は「家族で1本のおさを共有できお得」（井手
大介さん）。餌は3種類から選び購入しよう。
警戒心が薄く釣りやすいニジメスのほか、中
上級者向けのイwanaやヤマメが釣れる溪流釣り
場など、複数種類の釣り場から選べる。「家族
連れから釣り上級者まで対応できる、自然体験
の幅が魅力」（谷村真さん）

魚は東屋で注文すれば、ゆずしょう焼きなどに調理してもらえる。パーベキュー場、イワナだしのきいた魚白湯味噌ラーメンをいただけるレストランなど食事施設も充実している。

①JR宇都宮線黒磯駅から車で約20分 ②さおら日本につきり券1枚(1時間券)2300円、餌代、貸しごめの場合は1時間か別途必要。12～3月中旬までの水・木曜日は定休日。



3位 釣り堀カフェクローバー
(宮城県白石市) 唐揚げ、刺し身…「山盛り定食」

蔵王山麓の湧水を引いた釣り堀は、通年11度の水温を保つ珍しい環境。コンセプトは「おいしい釣り堀」。イワナやヤマメ、ギンザケなど、透き通った木の中を常に大量に泳いでいる魚は、どれも宮城県産だ。旅館や飲食店用に育てられた魚を中に放流している。「アットホームな雰囲気」で、初心者や子どもへの配慮が行き届いている。（北川輪さん）

グループで釣った魚を唐揚げや刺し身などの組み合わせにし、副菜や豚汁、ごはんをつけて提供する「山盛り定食」など、カフェメニューも充実。源流水で寝かせ、提供直前に炊いた白飯もおいしい。食後は、蔵王の湧水で作ったかき氷を食べて涼もう。

①宮城交通通利田温泉バス停から車で約10分
②食べ歩きプラン（約1時間） 大人1980円。

4位以下は
2面に



今週の専門家

▽井手大介（ラジオDJ、釣りビジョンMC）▽亀井君典（hinata編集部 編集長）▽小菊洋
輔（ウェブマガジン「TSURINEWS」編集長）▽新山実子（くようカンパニー RETRIP編
集部）▽谷村真（Mediall代表）▽箕輪駿（バーベキュー場検索サイト「BBQ HACK」プロダ
クトオーナー）▽八木健介（つり人社編集部部長）＝略称、五十音順

今年年初のおもてなしに 成蔵を上手に生かす

亀万萬本店 御用蔵生 

販売価格 2,700円 (税込)

早期ご注文分300本限定

10% OFF **2,430円** (税込)

名称：いんげんゆ(本醸造)
内容量：300ml/本(化粧箱入)
原材料：大豆(新潟県産)、小麦(群馬県産)、食塩(国内産)

製造に約2年!?

キッコーマンの誇りを賭けた自信作

江戸時代より日本の食文化の発展を支えてきたキッコーマンが、今年に一度のみ製造する特別な「生」をようゆに。ご紹介です。

宮内省の御用達を賜った、建設された御用醬油製造所(登録「御用蔵」で、厳選された国産原料を用いて、桶でじっくり熟成させた生しお。なんと、食塩水の代わり「御用蔵」で約一年間かけて発酵、熟成させた生しおで、ゆず酢に使って、さらに約一年間かけて二段熟成で仕込みます。

二段目はしおゆゆりの理想的な製法といわれる冬の寒い時期に仕込む「寒仕込み」によって行われます。

職人が手回しをかけた貴重な生しおゆゆの超やわかな香りと、ふりたてた新鮮さが、素材の味をいっぺんに引き立てます。お刺身に、すき焼きの割下、記念日や贈答にも喜ばれる最高品質の逸品です。数量限定となりますので、この機会にぜひお申込みください。

※賞味期限は約1年

今年からさらに

2本以上のご購入で **送料当社負担**

※通常送料770円(税込)

12月上旬より順次発送させていただきます。

申込締切：2025/9/30

ご注文はお電話で **5KF16** を見てとお伝えください

0120-601430 (受付時間：9:00～18:00)

※年末年始を除く
※賞味期限からもご利用いただけます。

キッコーマンニューリサーチ・ジェン・株式会社
〒113-0001 東京都中央区日本橋小島町1-3
健康こだわり

「お店では買えない」
キッコーマンの通販限定商品

数量限定・先行予約

毎年人気

一年に一度だけ

御用醤油醸造所からお届けする

生しゅうゆ

杉桶で熟成させる伝統的な製法 ※画像はイメージです