

月刊 **mienie**

2026年 7月号

mienie 夏休みスポット in 鳥羽

みんなで楽しめる！イルカ島
地元食材でBBQ



うれしい思い上がり

伊勢神宮を目指して4年間

旅を続けてきたビスケットブラザーズ。

その中で、数えきれないほどの

出会いや発見があった。

僕たちにとって三重は心のふるさと。

旅を通して「三重を知り尽くしている。」

という自負があった。しかし、今回訪れた鳥羽で、

それは「自信ではなく過信だった。」という気づきと、

一方で「まだまだ僕たちの知らない三重がある。」という、

うれしさを感じられた取材となった。

そんな思いで提案する、

「鳥羽で過ごす夏休み」をお楽しみいただきたい。



みんなで楽しめる

イルカ島

「鳥羽湾めぐりとイルカ島」の
観光船で約15分。
鳥羽湾に浮かぶ日向島、
通称イルカ島。
島全体がレジャー施設に
なっており、老若男女が楽しめる
人気のスポット。
イルカの形に似ていることから
その名がついたといわれている。

観光船「龍宮城」



観光船運賃(イルカ島入園フリー)

大人(中学生以上) **2,400円**

小人(4歳~小学生) **1,300円**

※4歳未満の幼児:大人1名様につき1名様無料 2026年7月現在



鳥羽湾めぐりとイルカ島

快適な船旅で身も心もリフレッシュ!

鳥羽マリンターミナルから出発。
展望デッキから眺める鳥羽湾の景色が
普段の生活での疲れを癒してくれる。



あっという間にイルカ島到着!
目の前に巨大な水槽!?



イルカとふれあう



島に降り立ってすぐ目に飛び込んできたフリッパープール。観覧スペースからイルカが泳ぐ姿を間近に見ることができる。



フリッパープールに住む
はやてくん

原田記者もこの表情

それだけでも驚きなのに、2階の水面へ向かうと、イルカにご挨拶ができるという超絶な無料特典と言っても過言ではないイベントが待っている。「ヒデキ、感激！」ならぬ「タイガ、感激！」

はやてくんともっと仲良く！

イルカ飼育員体験（おやつ時間）

バケツ1杯 600円 先着15名 2026年7月現在

さらに、バケツ1杯分の小魚を購入すれば、はやてくんにおやつをあげることができる。味わうというより飲み込むに近いかたちでおやつをペロリ！

他にもサインを出してイルカと遊んだり、体表チェック（健康観察）をすることができる体験プログラムも！



この体験がなければ知らなかった
イルカの食事シーン。



リフトに乗って山頂へ **そこには!?**



展望リフト(1人乗り) 2024年7月現在

対象 4歳以上

運賃 片道400円・往復700円

りんちゃん

らんちゃん



山頂の展望台からは鳥羽湾の絶景が見渡せる。
景色を楽しんだら、山頂に住むカワウソの
りんちゃん&らんちゃんとふれあえる！
さらに、アシカの遊びの時間も見る事ができる。
他にも、絶景を背に映える写真を撮ることができる！
僕たちも挑戦したかうまく空を飛べたかどうかは、
読者のみなさんに判断していただこう。



カワウソとアシカを担当する
飼育員 てつび〜さん



見どころいっぱい!

名残惜しい気持ちの中うれしいひと時

取材日には帰りの船を待つ間にイルカ池で、
イルカの遊び時間を見学することができた。
この場所に住むきらとくん、ひだかくんと
飼育員さんの息の合ったパフォーマンスで
イルカたちがジャンプや
ボール遊びをする様子を楽しみ、
島を後にした。



**きらとくん
ひだかくん**

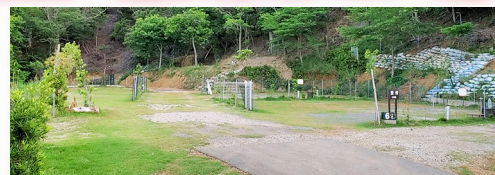


イルカとの息もぴったり
飼育員 わだもんさん 飼育員 みずりんさん



海を見渡せる丘の上で地産地消BBQ

志摩マリンターミナルから車で約10分、
鳥羽キャンピングガーデン GRENBLOUでBBQを楽しむ。
高台に位置しており、絶景と心地よい風が
最高のひと時を演出してくれる。
また、愛犬と一緒にキャンプを楽しめ、
家族全員で夏の思い出を作ることができる！



鳥羽キャンピングガーデン GRENBLOU



鳥羽マルシェ



地元食材を集めてくれた
ご当地リポーター 車工ビ蔵さん



松阪牛カルビ



サザエのつぼ焼き



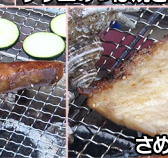
そら豆



ズッキーニ



ぶり味噌



さめ味噌



伊勢まぐろ 赤身



この日は、三重で活躍する僕たちの友人、
松阪牛を蔵さん、津市の精肉店「朝日屋」の
うま煮を炭火で焼く。そして、
鳥羽の地産地消BBQ。海産物の
産直市場で、新鮮な食材を調達し、
つばきや、はるかなる、さめ味噌、
刺身、焼き、煮、揚げ、蒸、
ミルキ、キ、ニ、ベ、シ、
南伊勢町で育てられた、
赤身の肉、養殖の良さは、
その言葉で表すことができない、
最後の10年、熊野市で、
毎朝仕入れる新鮮な、
加工した、魚、貝、
どちたも、い、い、い、
脂の乗った、干物、
サメの干物、干物、
今縮めた、干物、
凝縮した、干物、
手回りの、干物、
早めた、干物、
め、な、三、休、み、て、
夏に三、休、み、て、
の、重、み、を、
魅、し、め、る、
楽、し、め、る、
良、い、一、日、だ、っ、た、

編集長の一言

今回の取材、私はお二人に謝らなければなりません。
遊びに来た感覚で鳥羽を楽しむお二人の取材、
ページが埋まるのか心配しておりました。
でも、お二人の楽しむ姿はどんな良い文章よりも素晴らしい。
引き続き三重の良さをアピールしていきましょう。



室田稔 編集長



カメラマン きん ライター 原田

取材協力：志摩マリンレジャー 鳥羽マルシェ 鳥羽キャンピングガーデン GRENBLOU