



海の恵みを感じられる場所 「浜のうたせ」

江戸時代後期(1818年頃)、現在の有田市宮崎町の辰ヶ浜地区は、戸数17戸の小さな漁村であった。

しかし、この頃伝わってきた打瀬船漁業の習得で漁業が一気に盛んになり、安政元年(1854年)、村は60戸以上の規模となり、発展を遂げ今に至っている。当時、打瀬船は櫓を漕いで網を曳く漁法で、漕打瀬とも手操網とも呼ばれた。このマークのように風力を利用する帆船型打瀬船の出現は、

明治30年(1897年)のことである。この帆船型打瀬船は風が頼りなので風ぎの日は漁ができないが、ひとたび風を得るとその性能は優れていたものがあつたと伝わる。幾十隻という打瀬船が白い帆をふくらませ漁をする風景は、まことに壮観であつたと記録されている。

それから間もなく、この打瀬船にエンジンが付いた。

昭和8年(1933年)のことである。

以来、船やエンジンなどは改良を重ね現在の打瀬船の姿となった。


辰ヶ浜の打瀬漁は200年余りの歴史を刻み、今日もその勇姿が躍動する。



▲打瀬漁船にエンジンが取り付けられる以前に活躍していた帆船型打瀬船



INFORMATION

名称	有田箕島漁協直営 新鮮市場 浜のうたせ
所在地	〒649-0316 和歌山県有田市宮崎町2489
施設	物産販売コーナー／食事処／休憩所／喫煙所／トイレ(多目的トイレ)／駐車場(130台+車いす使用者用5台+大型バス4台) ※館内は禁煙です。 煙草を吸われる方は所定の喫煙所をご利用ください。
営業時間	9時～18時／水曜日休日 ※季節により営業時間が変更になる場合がございます。 ※食堂は10時～(食事メニューは10時～13時半、それ以降はドリンクとソフトクリームのみとなります。)
TEL/FAX	0737-23-7138 / 0737-23-7148
施設管理運営	有田箕島漁業協同組合
決済方法	

ACCESS

電車でお越しの方 JR 箕島駅よりタクシーで10分

お車でお越しの方 大阪方面より ▶ 阪和自動車道海南ICより30分
白浜方面より ▶ 阪和自動車道有田南ICより25分



 hamanoutase   /hamanoutase

<https://hamano-utase.com>



おすすめレシピ
ホームページで
公開中!

ここでしか味わえない新鮮な魚と
漁師町ならではの活気
をお楽しみください!!



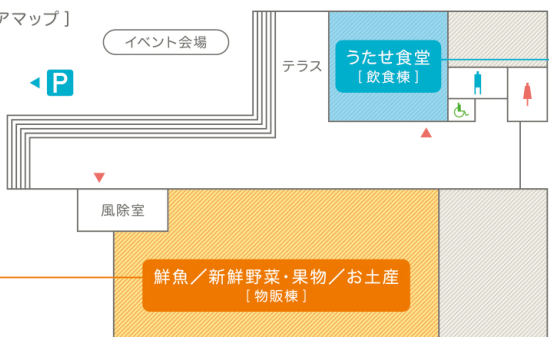
うたせ食堂 [飲食棟]



鮮度抜群の魚を使った海鮮丼、太刀魚フライカレー、
ほねく天うどんなどご堪能ください。



[フロアマップ]



鮮魚 / 新鮮野菜・果物 / お土産 [物販棟]



水揚げされた鮮魚をはじめ、新鮮な野菜・果物、加工品など、
有田の特産品を多数取り揃えてお待ちしております。



四季の美味しい魚と柑橘

有田自慢の旬の味

