別府　美祢市

弁天池・養鱒場

癒しのパワースポット

癒しのパワーを
たくさんあなたに
おすそわけ。

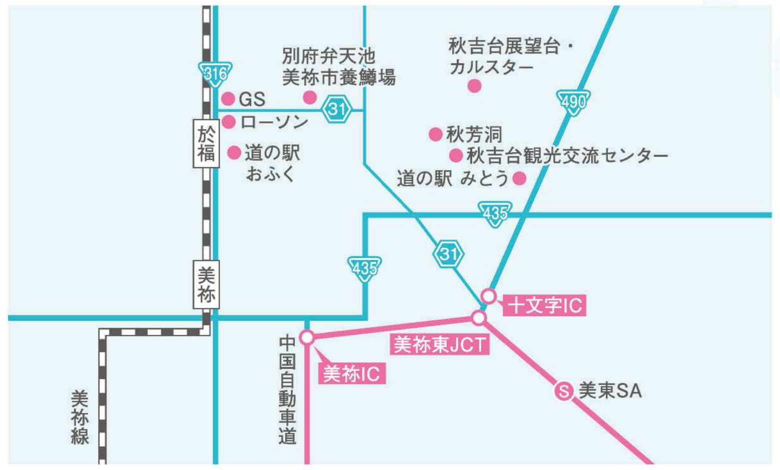
美祢市

弁天池物語

昔、この地を別府の庄、堅田の里と言って
森林地帯で地名を長林と呼んでいた。
この地に一人の長者がいて日夜里人の幸福を祈り、
里人から深く尊敬されていた。
ある夜、夢枕に白髪の老翁が現われ二枚の鎌を授けていった。
早速里人を集めこの鎌で長林を切り払った。
しかし、この土地を開墾し田畑を作るには水が足らない。
長者は里人等と苦心したが水を得ることができず、
神祠を祀り水を授けられるように祈請した。

その夜白髪の老翁は青竹の杖を持って長者の夢枕にたたれた。
「慈悲深い長者よ、あとに続いて来い」と言って歩き出された。
長者はあとに続きしばらくして老樹の繁るこの地に来た。
老翁は青竹の杖を地中深く差立て
「あとでこの青竹を抜け」と言って林の中に消えていった。
長者は老翁の言葉のとおり、青竹を引き抜くと
杖の元から清水がこんこんと湧き始めた。
この水で里人等は田畑を耕作することができ始めた。
その湧き水の水口を池としてその傍らに諏訪の神を祀り、
安藝の宮島より御祭神（田疑姫命・市杵嶋姫命・多藝津姫命）を勧請し、
社を建立、水の守護神としました。
これが厳島神社で、以来千百余年になります。

アクセス


別府弁天池
美祢市養鱒場
秋吉台展望台・
カルスター
GS
ローソン
道の駅
おふく
於福
316
31
490
秋芳洞
秋吉台観光交流センター
道の駅 みとう
435
美祢
十文字IC
美祢東JCT
美祢IC
美東SA
中国自動車道
美祢線

◆鉄道・バス

❶ JR新幹線新山口駅 → 防長バス利用（約40分）→ 秋芳洞
→ タクシー利用（約15分）
❷ JR美祢線美祢駅 → タクシー利用（約20分）

◆自動車

❶ 中国自動車道美祢東JCT → 小郡萩道路十文字IC → 県道31号線（約20分）
❷ 中国自動車道美祢IC → 国道435号線 → 県道31号線（約20分）

弁天池関連動画

料金などはこちら

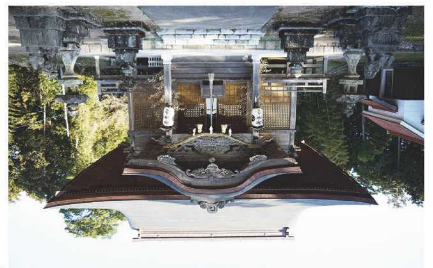
別府弁天池　**美祢市養鱒場**

〒754-0603　山口県美祢市秋芳町別府1591-2
OPEN 9:00～16:00　CLOSE 年中無休
問い合わせ／TEL.0837-64-0203

発行／一般社団法人美祢市観光協会

周辺観光

★壬生神社（みぶじんじゃ）



西暦807年、下関にある忌宮（いみのみや）神社より勧請されました。旧美祢郡（秋芳町、美東町）の総鎮守。現在の社殿は、大正14年（1925）の建造。それ以前の社殿は嘉万地域に向いていましたが、別府地域を見下ろす南向きに変えられ、新たに石段が設けられました。

〒754-0603　山口県美祢市秋芳町別府2132番地

■厳島神社・諏訪神社（いつくしまじんじゃ・すわじんじゃ）

別府弁天池の敷地内にあり、大同元年、安芸国・宮島より分霊を勧請されたことにはじまります。9月の第1日曜日には、水の恵みへの感謝と豊作を祈る本殿祭がとり行われ、山口県の無形文化財に指定されている「念仏踊り」が奉納されます。

〒754-0603　山口県美祢市秋芳町別府1578番地

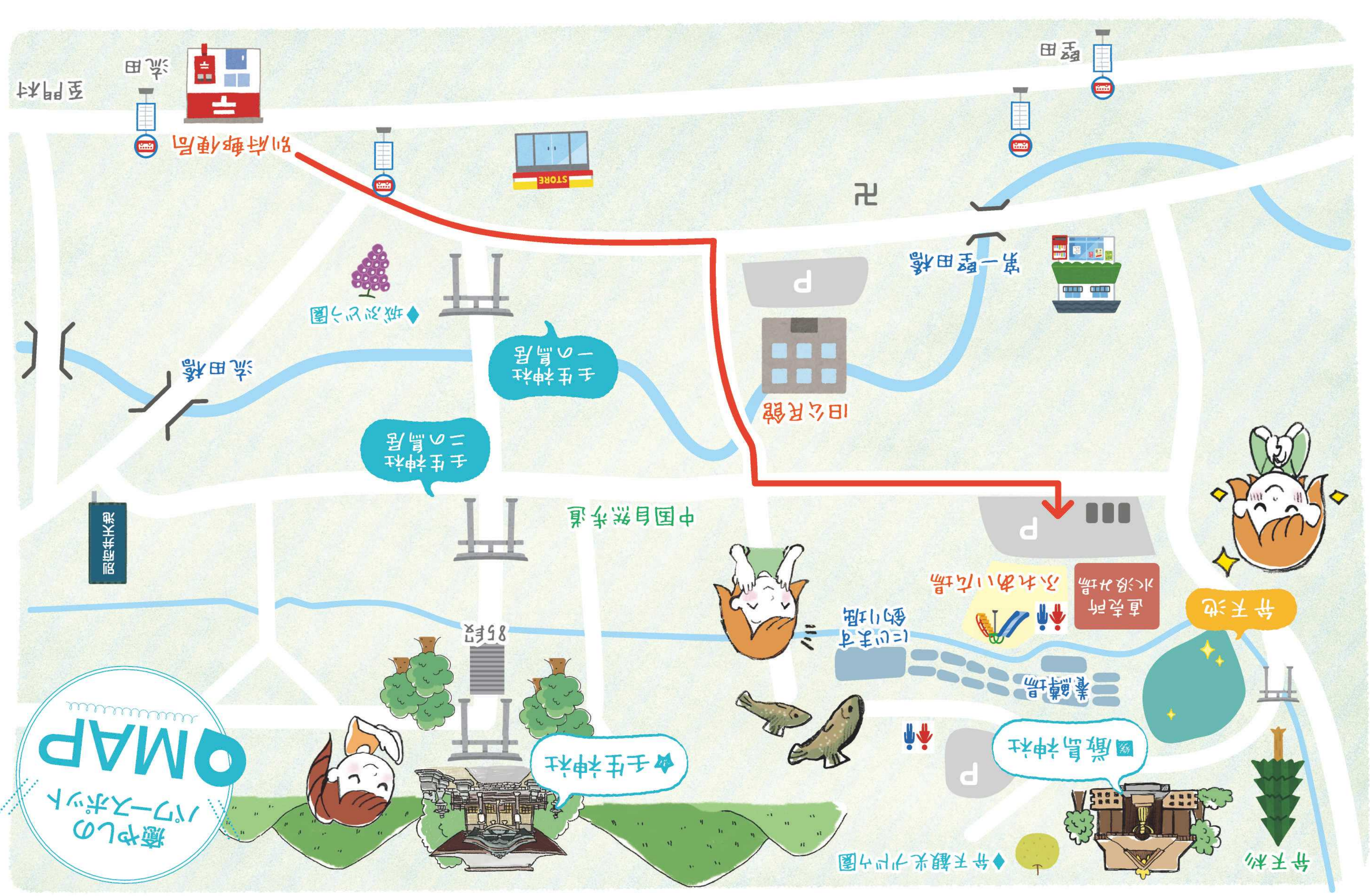
◆弁天観光ブドウ園（べんてんかんこうえん）

デラウエア、巨峰、ピオーネなど、季節のぶどうをもぎとり、購入できます。直売所で試食も行っています。営業は、8月お盆前～10月初旬となります。

◆城ぶどう園（じょうえん）

別府弁天池の名水で育った甘さが自慢の巨峰、安芸クイーン、紫玉、グロースクローネのぶどう狩りが楽しめます。
営業は8月上旬から9月末まで。

癒やしのパワースポットMAP


癒やしの
パワースポット
MAP
弁天杉
◆弁天観光ブドウ園
厳島神社
壬生神社
養鱒場
にじます
釣り堀
85段
弁天池
直売所
水汲み場
ふれあい広場
P
中国自然歩道
別府弁天池
壬生神社
二の鳥居
壬生神社
一の鳥居
旧公民館
流田橋
◆城ぶどう園
第一堅田橋
STORE
別府郵便局
至門村
流田
堅田

近隣観光地

秋芳洞関連動画はこちら！

秋吉台（あきよしだい）

日本最大級のカルスト台地で、国定公園および国の特別天然記念物に指定されています。雄大な景観をつくっている石灰石は、およそ3億5千万年前に南方の海でサンゴ礁として誕生し、長い年月を経て、現在のカルスト台地を形成しました。

秋芳洞（あきよしどう）

日本屈指の大鍾乳洞「秋芳洞」は国の特別天然記念物に指定されています。洞内の観光コースは約1km（総延長11.2km）で、正面入口から黒谷入口までの高低差は40mほどあります。温度は四季を通じて17℃と一定なので、夏は涼しく、冬は暖かく快適です。洞内には、百枚皿や黄金柱などのみどころがたくさんあります。

花尾山（吉野神社）（はなおさん（よしのじんじゃ））

山口県美祢市秋芳町別府にある花尾山の頂上に吉野神社【通称権現様】山神様として別府から美東町までの神社・氏子を見守る神社とされております。

〒754-0603
山口県美祢市秋芳町別府

梨狩り（なしがり）

秋芳梨組合では、8月中旬～9月中旬まで観光梨園で梨狩りを行っています。受付は、秋芳梨選果場の側で行っています。秋芳梨が食べ放題となっており、さらに秋芳梨2個のお土産付きです。秋芳梨選果場では、とれたて梨をお買い求めいただけます。

半田弁天（はんだべんてん）

県道36号線の案内板から約200m農道を進むと半田弁天があります。弁天様のお水でお金を洗うと財をなすとも伝えられています。水汲み場には、清潔で美味しい「天然水」を求めて、地域、市外からも多くの人が訪れます。

秋芳白糸の滝（しゅうほうしらいとのたき）

木々に囲まれた滝見道を歩いていくと、厚東川の上流に幅10m、落差30mの滝が現れます。別名を「秋芳大滝」と言い、滝水が白糸のように岩肌を流れ落ちることから名づけられた美しい滝です。

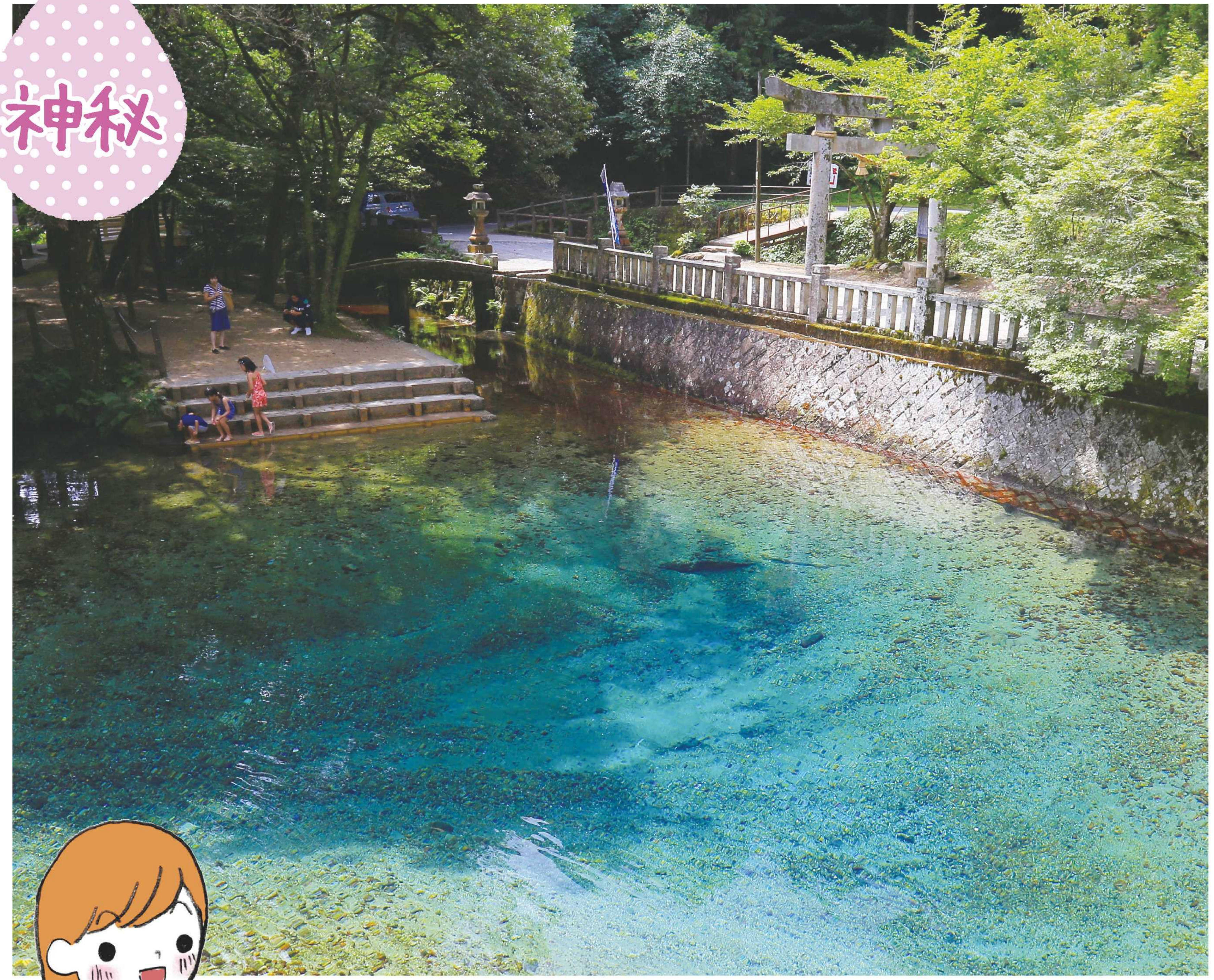
八代ぬくもりの里（やしろさと）

閉校になった秋芳町立八代小学校の一部を改修し、平成20年より「秋芳八代ぬくもりの里交流センター」としてスタート。地域の農産物の加工開発と販売、親子の自然体験と自然観察、6月にはホタル祭り、不定期でそば打ち体験と試食会（要予約）も行っています。

水神公園（すいじんこうえん）

美祢市於福町西寺にある山道に沿った渓流涼景の美しい自然公園です。毎年7月の第1日曜日には、「滝開き」が行われます。4月29日から9月第2日曜まで（6月末までは日曜・祝日のみ）、涼しげに流れ落ちる滝を眺めながらそうめん流しが楽しめます。

神秘



別府弁天池

（べっぷべんてんいけ）

透き通ったコバルトブルーの「別府弁天池」は、水深約4.5m、湧水量は186ℓ／秒と莫大な水量であり、地区住民の簡易水道水源だけでなく、農業用水や隣接する市営養鱒場の用水に用いられ、貴重な水源となっています。水温は、一年を通じて14℃～15℃と一定しており、成分は一般的な河川水と比べて、Ca2＋（カルシウムイオン）とHCO3－（重炭酸イオン）濃度が高く、PH（水素イオン指数）も高くなっています。昭和60年（1985）には、環境庁（現・環境省）指定全国名水百選に選定されています。

秋芳名水特産品直売所 Benten Blue

3月中旬 ～ 11月まで（ 9:00－17:00 ）
土日祝のみ営業
７月下旬 ～ ９月下旬　毎日営業
TEL.0837-65-2263

Benten Blue

水を持って帰ることもできます!!

昔からの言い伝えで、「1杯飲めば1年、2杯飲めば2年長生き」と、長寿が保たれるほか、財宝をさずかるとも言われているこちらの水は、お持ち帰りもできます。カルシウム含有量が20PPmと適量で硬さも適度なので、お茶やコーヒー、お酒にもおすすめです。

体験

美祢市養鱒場

別府弁天池の冷たくきれいな水を利用した、ニジマスの養殖が行われ、それぞれの飼育池でその成長過程を見学することができます。成長したニジマスは、年間約7万尾を出荷しています。この養鱒場は、昭和29年から県営養鱒場として建設・事業が開始されました。昭和31年4月から経営が旧秋芳町に、昭和47年7月には施設・経営の全てが譲渡され、現在は美祢市養鱒場となっています。

楽しむ enjoy

指定された釣堀場では、ニジマス釣りを楽しめます。初心者やお子様にも気軽に釣りの醍醐味を味わうことができます。釣った魚は全てお買い上げいただきます。お持ち帰りになるか、隣接するお食事処で調理し、その場で食べていただくこともできます。

営業日／年中無休
営業時間／9:00～16:00
料金／釣竿（エサ付き）１本300円　ニジマス１,800円／１kg
※目安は、ニジマス１匹 平均250g～350g=約500円前後

幸せを呼ぶ青いニジマス!?

養鱒場には突然変異の青いニジマスがいる事も。見つけたらラッキー？

食べる eat

釣ったニジマスを隣接のお食事処で調理して食べていただくことができます。自分が釣り上げた新鮮な魚の美味しさは格別です。

加工料／１尾400円

あらい、塩焼き、フライなど、各種料理に！

食事処

◆泉流庭（せんりゅうてい）

メニュー
- 鱒定食
- 鱒塩焼き
- 鱒唐揚げ
- 鱒フライ
- 鱒せごし　など

営業時間
10:30～16:00

定休日
不定休

問い合わせ
TEL.0837-65-2370

◆弁天会館（べんてんかいかん）

メニュー
- ます定食
- 弁天定食
- せごし
- 塩焼き
- から揚げ
- フライ　など

営業時間
9:00～17:00
（16:30 オーダーストップ）

定休日
12/1～2月末休業
毎週水曜日（2022年1月現在）

問い合わせ
TEL.0837-64-0616

買う buy

釣堀を利用せずに、ニジマスの販売のみも承ります。係の者にお気軽にお声をおかけください。

ニジマス

北米産のサケ科に属する淡水魚で、日本には明治10年（1877）にアメリカ・カルフォルニア州から移入されたのが最初とされ、これ以後、各地の渓流や湧水地帯で食用魚や釣りの対象として、養殖、放流がさかんに行われました。英名「レインボートラウト」を直訳して「ニジマス（虹鱒）」と呼ばれています。

上流～中流、湖沼に棲み、水温20℃以下を好みます。成魚の体長は一般的に約40cm前後ですが、大型のものでは60センチにまで成長することがあります。

体全体にはっきりとした黒点があり、エラから尾びれにかけての体側部に、赤から赤紫色の模様があるのが色彩上の特徴です。繁殖期のオスには婚姻色として、見事な虹色の光沢が現れます。

お持ち帰り

釣ったニジマスを持ち帰る方は、クーラーボックス、保冷剤を有料でご用意しております。クーラーボックスや氷は、ご持参いただいてもかまいません。

- ●保冷庫（クーラーボックス）
- ●保冷剤

調理方法

お持ち帰りになったニジマスは、塩〆をしています。料理の際は水洗いをお願いします。しっかり洗うと、“ヌメリ”“ウロコ”も同時に落とせます。塩焼き、フライ、ムニエル、唐揚げ（南蛮漬け）、一夜干しなどで美味しくいただけます。塩〆は、時間が経過していますので、せごし、お刺身等には向きません。

注意事項 ⚠

- ●釣堀は、最下流の飼育池のみです。
- ●一度釣り上げられたニジマスは逃がさないでください。
- ●釣り針、釣り糸に注意。釣りをされる際の釣り針、釣り糸は大変危険です。必ず周囲を確認し、人影がないことを確認し、安全にお楽しみください。