中部電力

むすぶ。ひらく。

浜岡原子力発電所コミュニケーション・ペーパー

ふれあe

2024 春 VOL 37

御前崎・牧之原・掛川・菊川

赤色食材でLet's have a Spring party!



南駿河湾漁協 一本釣り部会 赤澤 正さん（正漁丸）

春（3月～5月）は、脂がのった金目鯛が出回る季節。御前崎に水揚げされる金目鯛はサイズが大きく、味が濃いのが特徴で、主に浜松、静岡、東京、関西方面に出荷され、御前崎海鮮なぶら市場でも販売されています。

正漁丸の赤澤さんが漁をするのは、天竜川河口から南に40～60kmの沖合。「第二天竜川海丘」と呼ばれる海域で、水深400～500mに生息する金目鯛をたてなわ漁で釣り上げています。漁期は、夏の産卵期をのぞくほぼ1年中。鯛と異なり、深海魚である金目鯛は養殖ができないため、高級魚として愛されています。

現在金目鯛漁を行っているのは、御前崎港の9隻、地頭方港の4隻、吉田港の1隻。漁師さんたちは、金目鯛の食べ方の普及も目指して奮闘中です。漁歴約30年の赤澤さんおすすめの食べ方は、炙りの刺身。皮目を炙ると、皮と身の間にある甘い脂が程よく溶けてとにかく旨い！とのこと。塩や塩麹の開きも美味しいそうです。

TOPICS

防災クイズ

こんなとき、どうする？

ふれあe キャラクター いーこちゃん

大好評★ぜひ見てね！

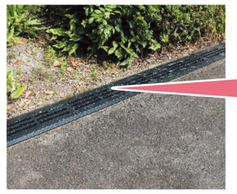
公式サイト
Android・iPhoneも対応！

インスタグラム
Instagram
@fureae_plus_official

おいしe 行きたe 楽しみたe
ふれあe PLUS
御前崎・牧之原・掛川・菊川 エリア 情報サイト

中部電力からのおしらせ

浜岡原子力館の駐車場にある、これは何でしょうか？ ただの側溝用の蓋？実はそれだけじゃないんです！





これは「クリアランス制度」を活用してリサイクルされた側溝用の蓋（グレーチング）です！
現在、廃止措置を進めている浜岡原子力発電所1・2号の解体作業に伴って発生した金属を再活用しています。

クリアランス制度ってなに？

クリアランス制度とは原子力発電所から出る廃棄物を区別し、資源として有効活用するしくみです。廃棄物のうち、放射性物質の放射能濃度が極めて低く、人の健康への影響が無視できるレベルのものは、国の認定を受けることで、「放射性物質として扱う必要がない物」としてリサイクルすることができます。



どれくらいのレベルであればリサイクルできるの？

「クリアランスレベル」の放射線量は年間0.01ミリシーベルト以下と定められています。私たちは日常的に自然界から放射線を受けており、その放射線量は日本人一人当たり平均年間約2.1ミリシーベルト。クリアランスレベルはその100分の1以下に相当し、人の健康への影響が無視できるレベルとされています。



電気事業連合会YouTube
「原子力発電所でのリサイクルの取り組み」
浜岡原子力発電所で取り組んでいる解体作業の現場や放射線量測定、株式会社木村鋳造所 御前崎製作所でのクリアランス品の鋳造加工の様子などもご覧いただけます！

引き続き、当社はクリアランス制度を活用し、循環型社会の実現を目指してまいります。



浜岡原子力館 ユウユウシアター情報

3月の上映はこの2作品！

セレンゲティ



©K2 STUDIO

かいけつゾロリ ラララ♪スターたんじょう



©2022 原ゆたか／ポプラ社
映画かいけつゾロリ製作委員会

ドームいっぱいに広がる映像は迫力満点！無料で楽しめるんだよ♪

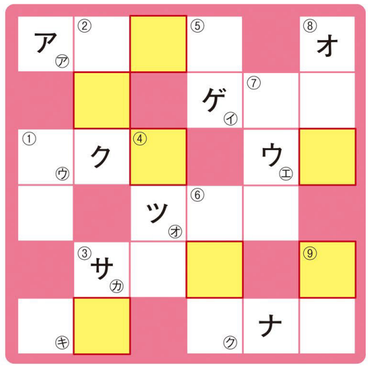
浜岡原子力館 ホームページ ▶▶▶
浜岡原子力館 検索

浜岡原子力館情報 インスタグラム やってます！

フォローしてね♪

いーこちゃんのクロスワードパズル

抽選で合計20名様にプレゼントがあたっちゃう♪



問題 7箇所の□に入る文字を並べかえて、ある言葉を作ってください。 ヒント：ねんりん

〈タテのカギ〉
①天気予報で太陽のマークが示すのは？
②タイヤに穴があくこと
③竹や木を立てて並べた囲い
④野球でボールを打つ道具
⑤バラの茎に生えている、かたく尖った部分
⑥英語で「Air」
⑦牛の子
⑧人の言葉を真似る、太く曲がったくちばしの鳥
⑨ヘリコプターを略して言うと？

〈ヨコのカギ〉
ア一棟をいくつかに区切った共同住宅
イ学校から帰ること
ウ白い毛色の馬
エ物事を強いるさま「○○を言わさず」
オ早春にみられるスギナの胞子茎
カ料理などに使われる甘味料
キ「陸」の訓読みは「おか」、音読みは？
ク染色や漂白をしていない、生地本来の色を活かした糸や布地のこと

応募QR
お持ちのスマートフォンからご応募いただけます
https://chuden-cp.com/furea-e

or

応募ハガキ
〒432-8035
浜松市中区成子町64
㈱エイエイビー内
「ふれあe」
編集局 行

クロスワードパズル〈答え〉○○○○○○○
「ふれあe」へのご意見・ご感想（いただいたご意見の誌面への掲載可否）
●A・Bどちらをご希望か
●ご住所 ●年齢
●お名前 ●性別

ご応募は、ハガキか左のQRコードで！ クロスワードパズルの答えと「ふれあe」第37号への**ご意見・ご感想、いただいたご意見の誌面への掲載可否、景品はA・Bどちらをご希望か、ご住所、お名前、年齢、性別**をご記入ください。正解者の中から抽選で合計20名様にプレゼントを差し上げます。

【応募締切】：2024年3月29日（金）まで（消印有効）

※応募者（正解者）の中から厳正な抽選を行い、当選者を決定いたします。※当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。※賞品に対するご質問、抽選や当選に関するご質問は受け付けておりません。※お客さまの個人情報は、第三者への譲渡はいたしません。中部電力（株）で適切に管理させていただきます。

正解者の中から抽選で

Ⓐマックカード1枚（1000円分） 10名様
ⒷAmazonギフト券1枚（1000円分） 10名様

プレゼント！ どちらかご希望を記載ください



公式YouTube更新中！

REAL！浜岡原子力発電所の今



普段見ることのできない発電所内の様子をありのままの姿でお届けします！

お客さまお問い合わせ窓口
皆さまのご意見・ご感想をお待ちしております。

中部電力株式会社 浜岡地域事務所 総括・広報グループ

フリーコール 0120-165-492

電話受付時間（土曜・日曜祝日を除く）9:00～17:00
原子力に関する情報はホームページでもお知らせしています。
http://www.chuden.co.jp
中部電力 原子力発電 検索

こんなとき、どうする？

防災クイズ

頭ではわかっていても、緊急時には慌ててしまいがち。冷静に行動できるよう、日頃から対処法を確認しておきましょう。

第3回

豪雨編

Q1. 浸水50cmの中を大人が歩いて避難。さて、どうなる？

A. いつもの速度で歩ける　B. いつもの1/2程度の速度になる
C. いつもの1/4程度の速度になる

Q2. 梅雨の期間で大雨災害が起こりやすいのはいつ？

A. 梅雨入り直後　B. 梅雨初期　C. 梅雨中期～末期

Q3. 外で雷に遭遇。避難場所がない時のNG行動は？

A. 地面に寝そべって姿勢を低くする
B. 足を揃えて前屈みになってしゃがむ
C. 木や電柱から4m以上離れる

こたえ

Q1. C いつもの1/4程度の速度になる

浸水50cmは大人の膝くらいの高さですが、普段の1/4程度の速さでしか歩けません。小学5～6年生では、水深20cmを超えると避難が困難に。外開きのドアも床上20～30cmになると成人男性でも開けられないことが多いそうです。

Q2. C 梅雨中期～末期

梅雨の後半になると夏の高気圧の勢力が高まり、南から強く吹く温かく湿った風が大雨をもたらします。とはいうものの、梅雨の前半にも大雨の可能性はあるので、梅雨入り前にハザードマップで災害リスクを確認しておきましょう。

Q3. A 地面に寝そべって姿勢を低くする

立ったままや寝そべるのは危険です。覚えてほしいのが「雷しゃがみ」。木や電柱などから4m以上離れ、両足を揃えて前屈みでしゃがんだら、両耳を手でふさぎます。左右のかかとをつけて、つま先立ちすると、より安全です。

「雷しゃがみのやり方」



1. 地面にしゃがむ
2. 頭を下げて、できるだけ姿勢を低くする
3. 両手で、両耳をふさぐ
4. 両足のかかとをくっつける
5. かかとを浮かせて、つま先立ちする

～ なるほどコラム ～

ホーホケキョ

「春告鳥/はるつげどり」とも呼ばれるウグイス。ホーは吸う息、ホケキョは吐く息なんだとか。この「ホーホケキョ」という鳴き声を聞けるのは、早春から盛夏まで。秋冬は「チャッチャッ」と声を出すだけになるそうです。うぐいす色というと、うぐいす餅のような淡い緑色を思い浮かべますが、実際のウグイスは緑がかった灰褐色。臆病なので人目につく所にはあまり現れません。梅の木でよく見かける黄緑色の鳥はメジロ。「梅にウグイス」よりも「梅にメジロ」の目撃頻度の方が高いようです。

～ 知っトク豆知識 ～

どうして春は眠いの？

春の眠気には、睡眠や体温に影響を与える自律神経&環境の変化が関係しているそうです。冬の寒い時季は、活動時やストレス時に働く交感神経が活発になりますが、気温の上昇に合わせて休息時に働く副交感神経が優位になり、眠りも深くなります。しかし、春先は体が気温の変化に対応しきれないため、自律神経のバランスが崩れて眠気が残ってしまうことがあります。また、年度末や新年度の環境の変化や忙しさから、睡眠時間が少なくなることも。昼寝なども取り入れて体調を整えましょう。

kikugawa

菊川のトマト



菊川のトマトを使って

トマトのハートサラダ

サイコロサラダがパーティー仕様に！
ハートの中身はアレンジ自在

材　料　(4人分)

- トマト　2個
- きゅうり　1本
- アボカド　1個
- 剥身用サーモン　80g
- プロセスチーズ　2個

【ドレッシング】

- オリーブオイル　大さじ2
- レモン汁　大さじ1
- 塩　小さじ1/2
- こしょう　少々

作り方

1. トマトはヘタを取り、半分に切って薄切りにする。きゅうり、アボカド、サーモン、プロセスチーズは、それぞれ1cmの角切りにする。
2. ボウルに、オリーブオイル、レモン汁、塩、こしょうを入れてよく混ぜ合わせる。
3. 別のボウルに、1のきゅうり、アボカド、サーモン、プロセスチーズを入れ、満遍なく混ぜる。
4. 大きめの皿に1のトマトを少しずつずらしながらハートの形に並べ、真ん中に3を盛り付け、2のドレッシングをかければできあがり。



★トマトに合わせる具材はお好みでアレンジしてください。
★ドレッシングに蜂蜜少々を加えても美味しくいただけます。

トマトで　もう1品

トマトの肉巻きフライ

豚肉とチーズのコク、
トマトの酸味が絶妙！
彩りも華やかな、お酒にも合う
万能フライ



材　料　(4人分)

- トマト　2個
- 豚ロース（薄切り）– 約500g（24枚）
- スライスチーズ　8枚
- 大葉　16枚

【衣】

- 薄力粉　適量
- 溶き卵　適量
- パン粉　適量
- 揚げ油　適量

作り方

1. トマトはヘタをとり、太めの拍子切りにする。大葉は洗ってよく水気を拭きとっておく。
2. 豚ロース3枚を少し重ねるように並べ、手前側に大葉2枚、スライスチーズ、1のトマトをのせ、チーズが溶け出さないように春巻きの要領でしっかり包む。
3. 薄力粉、溶き卵、パン粉の順で2に衣をつける。170℃の油できつね色になるまで揚げ、食べやすい大きさに切れば完成。わさび、梅肉、醤油、スイートチリソースなどでいただく。

★薄切り肉は肉巻き1本あたり3枚使用。上記レシピは、1人前・肉巻き2本で計算しています。
★トマトは、大きさに合わせて量を調整してください。

kakegawa

掛川の春にんじん



掛川の春にんじんを使って

ニンジンのきらきらムース

ムースを飾るコンソメジュレがキラッキラ！
前菜としても大活躍のグラスムース

材　料　(4人分)

【にんじんムース】

- にんじん　400g
- 生クリーム　200cc
- コンソメ　小さじ1
- 塩　少々
- こしょう　少々
- 粉ゼラチン　4g
- 水　大さじ2

【コンソメジュレ】

- 水　400cc
- コンソメ　小さじ2
- 粉ゼラチン　10g
- 水　大さじ4

作り方

1. コンソメジュレを作る。粉ゼラチン10gを水大さじ4でふやかしておく。鍋に水とコンソメを入れて中火にかけ、沸騰直前に火を止めて粗熱をとったふやかしたゼラチンを加えて、よく混ぜ合わせる。バットに流し入れ、冷蔵庫で2-3時間冷やし固める。
2. にんじんムースを作る。にんじんを薄切りにし、耐熱容器に入れたらコンソメをふりかけ、ふんわりとラップをかけて600Wのレンジで3分、にんじんが柔らかくなるまで加熱する。
3. 別の耐熱容器に水大さじ2と粉ゼラチン4gを加えてふやかし、ラップをかけずに600Wのレンジで10秒加熱する。
4. ミキサーに、2のにんじん、生クリーム、塩、こしょう、3の溶かしたゼラチンを入れ、滑らかになるまで撹拌したら、グラスに注いで冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。
5. 1のコンソメジュレをフォークで崩し、4のムースの上に盛り付ければできあがり。

★レンジの加熱時間は様子を見て調整してください。
★ミキサーにかけた後で裏ごしすれば、より滑らかな食感に。



春にんじんで　もう1品

人参ピューレのスティック春巻

おもてなし・おやつにおすすめ！
春人参の甘さ際立つピューレを
巻いた一品



材　料　(12本分)

- にんじん　400g
- 水　大さじ2
- 有塩バター　20g
- 塩　小さじ1/3
- 春巻きの皮　12枚
- サラダ油　適量

【水溶き薄力粉】

- 薄力粉　大さじ2
- 水　大さじ2

作り方

1. にんじんを5mm～1cmくらいの厚さに切り、耐熱容器に入れたら、水、バター、塩を加えてふんわりとラップをかけ、600Wのレンジで4～5分加熱。粗熱が取れたらフードプロセッサーでなめらかになるまで撹拌し、バットに広げてラップをしたら冷蔵庫で15分冷やし、12等分する。
2. 薄力粉と水を合わせて、水溶き薄力粉を作る。
3. 春巻きの皮を広げ、手前に1のにんじんピューレを細長くのせる。手前以外のフチに2の水溶き薄力粉を塗り、手前からくるくる巻いて閉じ口をしっかりとめる。
4. フライパンに深さ5mm程度のサラダ油を入れて170℃に熱し、3の春巻きを揚げる。きつね色になればできあがり。

★水の代わりに生クリームを使うとコクが出ます。
★マッシャーで潰す場合は、にんじんの量を増やすと良いでしょう。

赤色食材で Let's have a SPRING PARTY!



卒業や入学など、春は「おめでとう」の季節。
家族や親戚、お友だちが集まって
お祝いをしたり、お花見をしたり
パーティーをひらく機会も多くなるはず。
そこで今回は、お祝いカラーの代表格である
「赤色」食材を使ったメニューをご紹介します。
身近な食材が、見た目も華やかな料理に変身！
お弁当にも使えるので、ぜひお試しを。

makinohara

牧之原の牛肉



牧之原の牛肉を使って

牛肉たっぷり キンパ風太巻き

焼肉のタレを使って簡単調理！
ごま油の香りが食欲をそそる韓国風太巻き

材　料　(2本分)

【味付け牛肉】

- 牛肉こま切れ　160g
- 焼肉のタレ　大さじ3
- コチュジャン　小さじ2
- ごま油　小さじ2

【まぜご飯】

- 温かいごはん　400g
- ごま油　大さじ1
- いりごま（白）　小さじ2
- 塩　小さじ1/2

【その他具材】

- にんじん　40g
- きゅうり　1本
- マヨネーズ　大さじ2
- 全形海苔　2枚

★もやしやほうれん草のナムルを入れても美味しくいただけます。
★牛肉の味付けは、お好みで調整してください。

作り方

1. 牛肉は1cm幅に切り、焼き肉のタレ、コチュジャンを混ぜ合わせておく。にんじんときゅうりは千切りにしておく。
2. ボウルに、温かいご飯を入れ、ごま油、塩、白ごまを加えて切るようによく混ぜ合わせる。
3. フライパンにごま油小さじ2を熱し、1の下味をつけた牛肉を入れて炒める。全体に火が通ったら、火から降ろして粗熱を取る。
4. 巻き簀にラップを敷いて海苔を広げたら、奥側を1.5cmほど残して2のご飯を平らに広げる。少し手前にマヨネーズをぬり、その上に1のきゅうり、にんじん、3の牛肉をのせたら手前から巻き込み、巻いたままの状態で5分ほどおく。
5. 海苔とご飯が馴染んだら巻き簀とラップを外し、食べやすい大きさに切ればできあがり。

牛肉で　もう1品

とろとろ卵の牛肉巻き

とろける黄身と甘辛肉が
ベストマッチ！
甘すき焼きのタレで作る
彩り豊かな一皿



材　料　(卵4個分)

- 牛肉（薄切り）　200～250g
- 卵　4個
- 薄力粉　適量
- 市販のすき焼きのタレ　大さじ2
- 水　大さじ2
- バター　10g
- 黒こしょう　適量
- サラダ油　適量

★味付け焼き肉のタレでもOK。
★卵の茹で加減はお好みで調整してください。

作り方

1. 卵は水から7分ほどゆで、水で冷やしてから殻を剥き、水気をしっかり拭き取っておく。
2. 1の中で卵に、縦→横と順に牛肉を巻きつけて卵全体を肉で覆ったら茶こしで薄力粉をふりかけ、手で軽く握って全体をなじませる。
3. フライパンにサラダ油を熱し、中火で2の肉巻き卵を焼く。全体に焼き目が付いたら、すき焼きのタレ、水、バターを加え、スプーンでタレをかけながらとろみがつくまで中火で煮詰め、仕上げに黒胡椒をかければできあがり。

omaezaki

御前崎の金目鯛



御前崎の金目鯛を使って

金目鯛の清蒸魚

中国料理の定番清蒸魚をレンチンで！
金目鯛で作る豪華で香り高い逸品

材　料　(1尾分)

- 金目鯛　1尾
- 味付ザーサイ　30g
- 白ねぎ　10cm
- 白ネギの青い部分　15cm
- 生姜　1片
- 酒　大さじ3
- 塩　適量
- ごま油　大さじ2

★金目鯛は切り身でもOK。真鯛や鱒などの白身魚でも美味しくできます。
★ごま油は、生姜や白髪ネギを狙ってかけると香りが立ちます。



作り方

1. 金目鯛は、鱗とエラ、内臓を取り除き、洗って水気をよく拭き取ったら、身の両側に切り込みを入れ、塩をふっておく。ザーサイは1口大、生姜はできるだけ細い千切りにする。生姜の皮はとっておく。白ねぎは白髪ネギにして水にさらし、ざるにあげておく。
2. 耐熱皿に白ネギの青い部分を敷き、その上に1の金目鯛→生姜の皮の順でのせて酒をふる。ふんわりトラップをかけたら、600Wのレンジで4分ほど加熱し、一旦取り出して蒸し汁を金目鯛の上からかけ、さらに2分ほど加熱する。
3. 2の金目鯛に火が通ったら、下に敷いた青い部分のネギと生姜の皮を取り除き、1のザーサイ、千切り生姜、白髪ネギをのせる。
4. フライパンにごま油を熱し、薄く煙が立ち上ったら、3の上からジュジュッとまわしかければできあがり。

金目鯛で　もう1品

金目鯛の炊き込みご飯

旨みがギュッと詰まった
極上の炊き込みご飯
2杯目はだし汁をかけて
お茶漬けに！



材　料　(2合分)

- 金目鯛　2～4切れ
- 米　2合
- 生姜　1/2～1片
- 醤油　大さじ1.5
- 酒　大さじ1
- 塩　小さじ1/2
- 顆粒和風だし　小さじ1
- 三つ葉　適量

★金目鯛は皮目に焼き目がつけば、身は生でも構いません。
★2杯目は、だし汁をかけてお茶漬けに!味変が楽しめます。

作り方

1. 金目鯛は軽く塩(分量外)を振ってしばらくおき、フライパンやグリルで皮に焼き目をつける。生姜は細い千切り、三つ葉は食べやすい大きさに切っておく。
2. 米を研いで炊飯器に入れたら、醤油、酒、塩、顆粒和風だしを入れ、2合の目盛まで水を加え、全体を軽く混ぜ合わせる。さらに1の金目鯛と千切り生姜をのせてスイッチオン。
3. 炊き上がったら、小骨を取り除きながら金目鯛をほぐし、全体を混ぜ合わせる。茶碗に盛り、1の三つ葉を飾ればできあがり。

イベントカレンダー 2024 3月～5月

御前崎市 牧之原市 掛川市 菊川市

各イベント問合せ先　御前崎市 御前崎市商工観光課 0537-85-1135　掛川市 掛川観光協会 0537-24-8711　牧之原市 牧之原市商工観光課 0548-53-2623　菊川市 菊川市商工観光課 0537-35-0936

イベント Pickup! 御前崎市　5月3日(金)～5月5日(日)

御前埼灯台150周年記念事業 御前埼灯台まつり



御前埼灯台は、2024年5月1日に点灯150周年を迎えます。御前埼灯台まつりでは、御前埼灯台に関する展示に加え、ダンス・演奏や灯台クイズなどのイベントを実施します。また、5月3日には「灯台150周年記念式典」を開催します。

会場：御前埼灯台　主催：御前崎市観光協会

イベント Pickup! 牧之原市　4月28日(日)　予備日:4月29日(月・祝)

さがら草競馬大会



国内唯一の砂浜を周回する競馬レースで、砂を巻き上げて疾走する馬を間近で見ることができます。ポニーのふれあい体験や人間草競馬などがあり家族で一日楽しめます。

会場：さがらサンビーチ　主催：まきのはら活性化センター

イベント Pickup! 掛川市　4月5日(金)～4月7日(日)

遠州横須賀三熊野神社大祭



遠州地方の祭りのトップを飾る遠州横須賀三熊野神社大祭。神輿の渡御とお供に従う華やかな13台の祢里(ねり)の引き廻し。笛と太鼓が奏でる祭囃子、「シタッシタッ」の掛け声とともに町中を威勢よく曳き回される祢里の勇壮かつ華麗な姿に人々も引き込まれ、町は祭り一色となります。

会場：横須賀地区　主催：横須賀区祭典総代会

イベント Pickup! 菊川市　5月19日(日)

田んぼアート菊川 お田植祭



水田をキャンバスに見立てアートを描く「田んぼアート」。絵柄に沿って、品種の違う苗を植えていきます。

会場：田んぼアート菊川会場（菊川市下内田）
主催：田んぼアート菊川実行委員会

3月

※天候等により寄港が取りやめになる場合あり

2/11(日)～3/10(日) 御前崎市	あらさわふる里公園 梅・さくらまつり	あらさわふる里公園
2月下旬～3月中旬（予定） 掛川市	掛川桜の開花とライトアップ	掛川城沿川沿い　主催：掛川桜ライトアップ事業実行委員会
17(日) 御前崎市	客船「ダイヤモンド・プリンセス」初寄港*	御前崎港西ふ頭2号岸壁　主催：御前崎港客船誘致協議会
17(日) 御前崎市	浜岡原子力館 春のイベント	浜岡原子力館　主催：浜岡原子力館
23(土) 菊川市	駅南朝市&フリーマーケット&グルメ	菊川駅南商店街　主催：菊川駅南商店街組合連絡協議会
24(日) 菊川市	菊川桜マルシェ	菊川桜つつみ　主催：菊川市観光協会
30(土) 菊川市	棚田あぜ道アート（招待者限定）	千榎の棚田　主催：NPO法人せんがまち棚田倶楽部
31(日) 掛川市	高天神社例大祭	高天神社　主催：高天神社氏子総代会
下旬～4月上旬 牧之原市	勝間田川堤の桜見頃	勝間田川沿い

4月

※天候等により寄港が取りやめになる場合あり

5(金)～7(日) 掛川市	遠州横須賀三熊野神社大祭 Pick up!	横須賀地区　主催：横須賀地区祭典委員会
6(土) 御前崎市	客船「ダイヤモンド・プリンセス」寄港*	御前崎港西ふ頭2号岸壁　主催：御前崎港客船誘致協議会
7(日) 牧之原市	油田の里桜まつり	油田の里公園　主催：菅山クラブ
7(日) 菊川市	横地城跡桜まつり	横地城跡　主催：横地城跡自然公園運営協議会
上旬～中旬 牧之原市	勝間田公園のミヤマツツジ見頃	勝間田公園
上旬～5月中旬 御前崎市	鯉のぼり揚げ	あらさわふる里公園　主催：あらさわふる里公園
13(土) 御前崎市	御前崎つゆひかり 新茶フェア2024「茶園ピクニック」	御前崎つゆひかり 新茶フェア2024　主催：御前崎市茶業振興協議会
14(日) 御前崎市	客船「ウエステルダム」寄港*	御前崎港西ふ頭2号岸壁　主催：御前崎港客船誘致協議会
中旬～下旬 牧之原市	東光寺長藤まつり	東光寺　主催：東光寺長藤保存会
20(土)～21(日) 掛川市	ゆるゆる遠州ガイドライド2024-春-	掛川市役所(スタート・ゴール)　主催：ゆるゆる遠州ガイドライド実行委員会
20(土)～21(日) 御前崎市	御前崎シーサイドピクニック2024	マリンパーク御前崎　主催：御前崎市商工会
下旬～5月上旬 御前崎市	渚の交番 ゴールデンウイークイベント	御前崎渚の交番
27(土)～5/12(日) 御前崎市	御前崎つゆひかり 新茶フェア2024「つゆひかりカフェ」	各参加店舗(参加店舗未定)　主催：御前崎市茶業振興協議会
28(日) 牧之原市	さがら草競馬大会 Pick up!	さがらサンビーチ　主催：まきのはら活性化センター

5月

3(金)～5(日) 御前崎市	御前埼灯台まつり Pick up!	御前埼灯台前広場「ウミエール」　主催：御前崎市観光協会
4(土)～5(日) 御前崎市	2024なぶらまつり	御前崎海鮮なぶら市場
5(日) 御前崎市	浜岡原子力館こどもの日イベント	浜岡原子力館　主催：浜岡原子力館
11(土) 牧之原市	パラサーフィン体験会	静波サーフスタジアム　主催：一般社団法人静波パラサーフィンフェスタ実行委員会
19(日) 菊川市	田んぼアート菊川 お田植祭 Pick up!	田んぼアート菊川会場（菊川市下内田）　主催：田んぼアート菊川実行委員会
25(土) 菊川市	駅南朝市&フリーマーケット&グルメ	菊川駅南商店街　主催：菊川駅南商店街組合連絡協議会
25(土)～26(日) 牧之原市	パラサーフィン大会	静波サーフスタジアム　主催：一般社団法人静波パラサーフィンフェスタ実行委員会