

# 魚つかみ取り体験



## 実施時期

4月から9月まで。夏休み期間の土日祝不可  
※ その他の時期は要相談

## 実施適正人数

実施人数は20名様から80名様程度が最適です。  
※ 1度につかみ取り体験ができるのは  
30名様程度です。

## 実施時間

午前10時から午後3時までの間  
※ つかみ取り体験時間は1組あたり  
20分程度です。

## 実施場所

小野浦海岸又は炊飯場（水槽）

## 団体利用準備物品

濡れたり汚れたりしてもいい服装、軍手、  
ビーチサンダル等  
※ タモ、バケツ等は当社でご用意いたします。



海岸の波打ち際にコの字に網を張り  
その中に生きた魚（鯷）を放流します。  
手づかみ、タモを使って友達と協力して  
魚をつかまえましょう。

上手に工夫しないとなかなか  
つかまえず魚が逃げてしまいます。

雨天・荒天時、海岸での掴み取りが実施出来ない場合  
炊飯場（水槽）でのつかみ取り実施も可能です。

## おすすめ調理法

塩焼き・ホイル焼き

※ 炊飯場で魚調理する場合、  
美浜少年自然の家事務室にて  
物品ご利用申し込み表を提出し包丁、まな板を  
あらかじめ用意しておいてください。

※ 食堂にて調理し（塩焼き）夕食、朝食時に  
提供することが出来ます。別途料金

※ 魚の捌き方指導、食堂調理ご希望の方は  
注文書にご記載ください。

