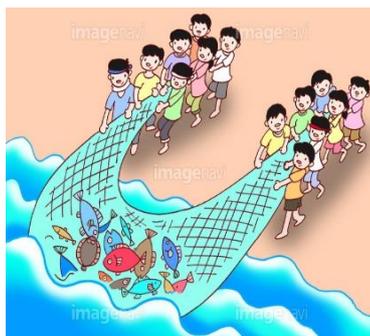


地引網体験



実施時期 4月から9月まで

※ 6/20～7/15は、平日の午前中のみ実施可能。

※ 7/16～8/31の期間は実施できません。

※ その他の時期は要相談

実施方法

200名様までは2班。それ以上は4班以上に分けて

途中で交代して網を引いて下さい。

実施場所

信号から小野浦海岸に出て北へ200mほどの所で行います。

時間の10分前に集合してください。



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。

雨天・荒天時

雨天・荒天時の場合炊飯場での

魚つかみ取り体験に変更することが出来ます。



地引網で入る魚の種類

4月 タイ・マダカ・セイゴ・キス など

5月 タイ・セイゴ・アオリイカ・キス など

6,7月 タイ・アカイカ・セイゴ・ゼンメ など

9月 タイ・セイゴ・ゼンメ・ゴンズイ など

※ 地元漁師さんから獲れた魚の説明があります。

有毒な魚もいるのでむやみにさわらないで下さい。



おすすめ調理法

- ・ 炊飯場で魚調理（塩焼き・ホイル焼き）

美浜自然の家事務室へ

物品ご利用申込書を提出し、包丁・まな板の

貸出を受けて下さい。

- ・ 食堂にて調理（塩焼き、煮付け、刺身）

食堂でのお食事時に提供することが出来ます。

※別途調理代がかかります。

（季節等により刺身は提供できない場合があります）

- ・ 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。

