

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
10月午前中のみ可能（海水が冷たく海が荒れやすい）
水槽での魚つかみ取り体験はいつでも実施可能
※ 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、
マリンシューズ等
※ 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（アジ）を放流します。
手づかみ、タモを使って魚をつかまえましょう。
網の下を持ち上げると魚が海に逃げますので
注意してください。
※魚を逃がしてしまっても補充はしません。
捕まえた数で調理します。

雨天・荒天時、海岸でのつか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

- 炊飯場での調理（塩焼き・ホイル焼き）
※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。
- 食堂で調理し（塩焼き）食堂のお食事時に
提供することが出来ます。
※ 別途調理代（160円）が必要です。
- 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。

