

# 魚つかみ取り体験



## 実施時期

4月から7月15日まで

※ 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名様程度までです。

## 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。

※ 何回戦か実施する場合、潮の状況等で  
途中網の張り直しが必要な場合があります。



## 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。

