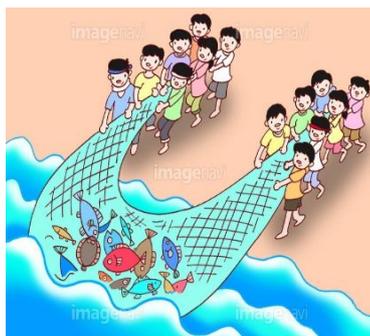


地引網体験



実施時期

- 4月1日から9月15日まで
※ 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

- 70人から150人程度が最適です。
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すぐの所あたりで行います。
スタッフがおります。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、
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。



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。（炊飯場要予約）

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

- 自分たちで炊飯場で魚調理（塩焼き・ホイル焼き）
※炊飯場要予約
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、からあげ）
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。
（午前中の実施→夕食提供可
午後の実施→翌日のお食事時提供）
- 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。

