

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

- ・ 自分たちで炊飯場での調理（塩焼き・ホイル焼き）
※炊飯場要予約
※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。
（午前中の実施→夕食時提供可
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。

