

体験内容

- ・地元食材（鮮魚）を調理することで、食の大切さを再認識します。
- ・魚のさばき方を学習し、子どもたちの魚離れを減らす食育の機会となります。
- ・地域住民とのコミュニケーションをとることで、コミュニケーション力が高まります。

体験情報

所要時間：1時間

期間：5月～10月

最大人数：80名

雨天時等：特になし

準備物：エプロン・軍手

事業者（インストラクター）：由良観光開発 中初美

SDGs



プログラム

1. 手指消毒後、指定の机へ移動し事業者からさばき方の説明を受けます。
2. 魚を各2匹ずつ受け取り、こちらで用意した包丁とまな板を使用し魚を開きます。
3. 地元漁師の指導のもと、魚をさばきおえたら、血や鱗を洗い流し自身のネームタグを魚につけ、事業者が回収します。※後日、干物にして学校へ配送します。
4. 手指の洗浄・消毒後、体験終了のアナウンス