



“天然の生け簀” 富山湾で漁業体験!

地元の漁師さんと 地引網体験と漁業文化体験

魚がおいしい富山県の現役の漁師さんが、地引網体験や漁師文化体験等を提供。実際の仕事場や、その日地引網で獲れた魚のことを教えてもらう貴重な体験ができます。

受入人数 40名~200名

産業

26

漁師さんと一緒に、海の幸の魅力に迫ろう!

Time Schedule

(地引網体験と漁業文化体験)

所用時間:約1時間50分

①漁師より事前説明 (5分)

▼ 徒歩(5分)

②地引網体験 ③獲れた魚の説明 (約30分)

▼ 徒歩(5分)+バス(3分)で
水橋漁港荷捌き所へ移動

④漁法等の説明 ⑤漁船見学
⑥活魚水槽見学 ⑦質疑応答 (約60分)

※プログラムの①~②は全員で実施
※プログラムの③~⑥はグループに分けて実施

知識「天然の生け簀」富山湾

富山湾には約500種類の魚介類がいて知ってた?

ブリやシロエビ、ホタルイカ、ベニズワイガニなど、富山湾にあふれる海の幸。富山湾の水深300m以下の深い部分には冷たい日本海固有水(海洋深層水)があり、冷水系の生物が棲んでいます。また、表層部には日本海を北上する暖かい対馬暖流が入り込み、その流れに沿って暖流系の生物が入ってきます。このような特徴を持つ富山湾には、日本海に分布する約800種類の魚介類のうち約500種類が生息し、うち約200種類が四季を通じて水揚げされています。



(地引網体験)

漁師になった気分で、地引網漁を体験。事前に仕掛けておいた網を浜から引っ張り、獲れた魚の種類や生態について漁師から説明が受けられる。

(漁船見学)

漁船に乗り込んで、操縦室をはじめ、船内の設備を見学。魚を獲るためにどんな工夫がされているのか、その裏側を知ることができる貴重な体験。

(活魚水槽見学)

その日の朝獲れた富山湾の魚を生きた状態のまま、見て、触ることができる。魚によって、動き方もさまざま。漁師が、富山の魚を詳しく説明してくれる。

Information

[とやま遊水会]

- 受付/水橋フィッシャリーナ (富山市水橋辻ヶ堂2679-28地先)
- 受入可能期間/5~11月 ※日程や時間帯は要相談
- 料金/体験料 1,500円~

● 問合せ/とやま遊水会
【事務局:(一社)地域・観光マネジメント】
076-471-6103

Access 北陸自動車道 滑川ICから約20分



学校での事前学習

- 第一次産業としての漁業や漁師の仕事調べる
- 自分たちの地域で獲れる魚を調べる

現地学習

- 漁師との交流や仕事場の見学を通じて漁業についての理解を深める
- 富山湾で獲れる魚について学ぶ

旅行後の事後学習

- 漁師との交流を通じて自分の将来を考える
- 漁業体験を通して学んだこと(例:自分たちが食べている「魚」が食卓に並ぶまで)をレポートにまとめる