



“天然の生け簀” 富山湾で漁業体験!

地元の漁師さんと 漁業文化体験

魚がおいしい富山県の現役の漁師さんが、漁師文化体験を提供。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。

競り体験



加工体験

受入人数 40名まで (40名を超える場合は要相談)

漁師さんと一緒に、海の幸の魅力に迫ろう!



【漁港施設見学ツアー】

通常立ち入りが見学できない水橋漁港の荷捌き所内や漁船を案内付きで見学・説明いたします。

【特別な漁業文化体験】

現役漁師と一緒に、かご網漁を体験し、獲れた魚がどのように流通・加工され、食卓に並ぶのかの一連のプロセスを体験します。

Time Schedule

【漁業文化体験】

所用時間:約2時間30分

漁師より事前説明

漁師体験

選別体験

魚の鮮度を保つための選別や水絞めを学ぶ

競り体験 競りの仕組みを学ぶ

加工体験

魚さばき、下処理の工程を学ぶ

食事 漁師鍋

自分達でさばいた魚を漁師鍋としていただく

特典
プレゼント

SDGsワークシート

参加者には、富山湾の持続可能な漁についてのワークシートを準備しております。楽しみながらSDGsを学習しましょう。

旅マエ

旅ナカ

旅アト

Information

【(一社)地域・観光マネジメント】

- 受付／水橋漁港(とやま市(漁協)水橋支所 荷さばき所)
(富山市水橋辻ヶ堂27-3)
- 受入可能期間／5～11月 ※日程や時間帯は要相談
- 料金／1団体様110,000円(税込)／一式 ※料金に含まれるもの…体験料、ガイド料、漁師鍋、資料代

● 問合せ／(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

知識「天然の生け簀」富山湾

富山湾には約500種類の魚がいて知って?

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種類の魚のうちの約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。

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を調べる
- 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

学習
ポイント

LEARNING POINTS