

魚をさばく楽しさを知り、食文化に 欠かせない魚への理解を深める

独特の海底地形と複雑な海流の影響で、四季を通してさまざまな海の幸が水揚げされる富山湾。その水揚げ量と種類の豊富さゆえに、「天然の生け簀(す)」と形容されています。

そんな富山の浜のお母さんに魚のさばき方を教わり、魚料理への知識・関心を高めるとともに、自分で料理する喜びを体験します。

魚のさばき方体験



魚のさばき方を体験



魚についての知識も学



魚の駅「生地



「生地」の市場

見どころ
学びどころ

1

浜のお母さんに魚のさばき方を教わる

魚を知り尽くした浜のお母さんたちから、魚についての知識やさばき方を教わり、自分で料理を作る楽しみを学びます。普段自分たちが食べている魚がどのように売られ、どのように調理されるかを体験します。

見どころ
学びどころ

2

漁業の町「^{いくじ}生地」で海の幸を見る

江戸時代から伝統の地曳網漁が行われてきた生地の市場や港を見学し漁業への理解を深めます。また魚の駅「生地」では湧き水の清水(しょうず)を見ることもできます。

コラム 魚津の味「押せ寿司」づくり体験

型に焼きサバとクルマミをサンドした酢飯を入れて、ギュッと押す魚津の郷土料理「押せ寿司」。

〈問合せ先〉
【魚津市観光協会】
☎(0765)22-1200
●実施場所 もくもくホール
●体験定員 20人
●所要時間 2時間

コラム 富山湾の神秘～ほたるいか

春になると、富山湾には200m以上の深海から「ほたるいか」が産卵のため押し寄せてきます。ほたるいかは体長4～6cmで、1,000個もの発光器から青白い光を一齐に放ち、海面は幻想的な雰囲気になります。滑川市にある「ほたるいかミュージアム」では、ほたるいかの生態や深

海の神秘などについて学ぶことができます。
〈問合せ先〉
【ほたるいかミュージアム】
〒936-0021
滑川市中川原410
☎(076)476-9300
●アクセス 滑川ICから車で10分

i information

【魚の駅「生地」】

〒938-0072 黒部市生地中区265番地
☎(0765)57-0192 FAX(0765)57-0585

http://www.jf-kurobe.jp
e-mail:kurobegk@ma.mrr.jp

- 開館時間 9:00～18:00
- 体験時間 10:00～(設定日により異なる)
- 所要時間 60～90分
- 体験人数定員 16人

- 受入期間 通年(要事前予約)
- 体験場所 黒部市コミュニティセンター
- 体験料金 1,000～1,500円程度(魚の種類により異なる)
- 駐車場 有【団体バス3台(要相談)】
- アクセス 黒部ICから車で15分
- 最寄り駅からのアクセス
あいの風とやま鉄道黒部駅から車で10分
- 服装・持ち物 エプロン、タオル、保冷剤、クーラーボックス

