

令和5年度に開催した出雲の海産援隊イベント

【親子イカ釣り体験会】

※（一財）大社湾漁業振興基金主催



（開催：7月24日 場所：宇龍）

大社町宇龍地区の漁師さんと一緒に、夜の海へ出てイカ釣りを行いました。海から見る出雲日御碕灯台はまさに絶景。イカも船の明かりでたくさん釣れました。

7月ごろ



【定置網漁見学会】



（開催：7月29日、8月5日 場所：十六島）

十六島漁港から出港し、定置網漁の網上げ作業を見学しました。目の前で水揚げされる魚は迫力いっぱい。8月5日にはカジキも入りました。定置網漁の朝は早く、早朝4時集合ですが、夏でも涼しく、海から日が昇る景色を見ることもできますよ！！

【シジミ漁体験会】



（開催：9月30日、10月7日 場所：宍道湖）

シジミ漁獲量日本一を誇る宍道湖のシジミ漁師さんの船に乗せてもらい、シジミ漁から選別までを体験しました。重いジョレンを持ってシジミを採り、音を聞き分けて選別しますが、これがまた大変な作業。作業を終え疲れた体に、漁師さんお手製のシジミの味噌汁がしみわたりました。

※ジョレン…シジミをとる道具



【出雲のお魚料理教室】



（開催：11月18日、2月3日 場所：高松コミセン）

魚の捌き方、お手軽魚料理を学び、試食できる料理教室を開催しました。食材には、出雲で水揚げされた魚を利用しました。

11月は大きなサワラを用いて幽庵焼きとピカタを作りました。2月はヤリイカとカレイの干物を使い、イカのお刺身・伊達巻、カレイの干物のエスカヴェシュを作りました。

捌き方に加えて、講習いただいた料理もお手軽でおいしいものばかりでしたので、参加者のみなさんの食卓にお魚料理が増えたのではないのでしょうか。



【加工場見学会】



（開催：11月25日 場所：(有)渡邊水産）

(有)渡邊水産に協力いただき、干物を丁寧に製造されている様子を見学しました。見学後には講師から、干物を美味しくきれいに食べる方法の説明を受け、まさに“作る”ところから“食べる”ところまで学べる見学会になりました。



2月ごろ

令和6年度も皆様のご参加をお待ちしています！

