

自分だけの海鮮丼を作りましょう

漁業は羅臼町の中核産業です。羅臼町海岸沖の根室海峡では、大量の魚やウニなどの他の海洋生物が獲れます。この地域に訪れた際は、地元で獲れる様々な魚介類について学ぶことができる教室に参加し、ウニや他の季節の鮮魚をトッピングした自分だけの海鮮丼を作ることができます。

参加者は水槽からウニを選び、とげとげの殻を割って開いてクリーム状のオレンジ色の身を箱のような木製の刺身用の木皿に重ねていきます。参加者は、選りすぐりの刺身を自分の海鮮丼に追加することができます。ウニや鮮魚などの具材を選んだら、それを丼のご飯に乗せます。

日本語を話さない参加者には、スタッフが簡単な英語やジェスチャーで説明します。日時や場所などの詳細については、道の駅 知床・羅臼観光案内所までお問い合わせください。当施設は、道の駅から車で 15 分ほどのところにあります。