

自製海鮮丼

漁業是羅臼的主要產業。在羅臼海岸旁的根室海峽能捕獲到大量魚類和海膽等海產。

來到這裡的遊客可以參加課程，藉此了解當地多樣的海鮮種類，並親自製作海鮮丼（在一碗白飯上放上新鮮的羅臼海膽以及其他當季精選生魚片）。

羅臼海膽以優質的海帶（羅臼昆布）為食，因此在日本普遍被視為是一種高級海膽。

參與課程的遊客先從水箱中挑選出一個海膽，然後敲破海膽尖刺狀的外殼，並將奶油般的橘黃色海膽肉分層，放在專門用來盛裝生魚片的盒狀木盤「折箱」上。參與者還可在各種生魚片中，挑選自己喜歡的種類，然後跟海膽一起放在以碗盛裝的白飯上，這樣就能完成一碗自製的海鮮丼了。

課程的工作人員會使用簡單的英語和手勢來與不懂日語的遊客交流。如需深入了解相關詳細資訊，包括舉辦的時間、日期和地點，請洽知床羅臼道路休息站的觀光諮詢處，舉辦該課程的地點距離道路休息站約 15 分鐘車程。