

自制“海鲜丼”

渔业是罗臼町的主要产业。在罗臼海岸旁的根室海峡可捕获到大量鱼类以及海胆等其他海产品。游客可以在这里参加体验活动，以了解当地种类繁多的鱼类贝类等，并亲手制作“海鲜丼”（海鲜盖饭）：盛一碗米饭，再放上新鲜的罗臼海胆和其他当季生鱼片。

罗臼海胆被认为是日本最好的海胆之一，因为其以优质海带（罗臼昆布）为食。游客可以从水箱中挑选一只海胆，然后敲破海胆尖刺外壳，将乳脂丰富的橘黄色海胆肉分层叠放到专门用来装生鱼片的盒状木盘“折箱”。游客还可以另外挑选自己喜爱的各种生鱼片，和海胆一起摆放到大碗米饭上做成鲜美的“海鲜丼”。

工作人员会使用简单的英语短语和手势与不会日语的游客交流。游客可以通过知床罗臼公路服务区的游客信息台进一步了解时间、日期和地点等详细信息。该设施距离公路服务区约有 15 分钟车程。