

魚さばき体験

大引漁港の漁業関係者は訪問客に地元の漁業コミュニティの日常生活や伝統を紹介する教室を開催しています。そのうちの 1 つでは、訪問客は地元で獲れたサバやアジなどの小魚のウロコ取りやさばき方を学ぶことができます。

教室の講師は全員、漁師の家庭で育ったか漁業に直接従事しています。彼らは日々の逸話やエピソードを話し、魚の体のつくりや包丁の使い方の基本を説明しながら魚のさばき方を実演します。参加者はそれぞれ指導やフィードバックを受けながら、魚をさばいていきます。由良の漁業から最高の魚料理、盛り付けまで、参加中にどんな質問にも快く答えてもらえます。

教室は大引漁港で湾を背景に屋外で行われます。予約が必要です。その他、ワカメで巻いた巻き寿司づくりや漁師案内の観光ツアーなどの教室や体験もあります。