

자신만의 해산물 덮밥을 만들어 보세요

어업은 라우스초의 주요 산업으로 라우스 해안 앞바다의 네무로 해협에서는 연어, 성게, 임연수어, 홍살치, 일명 포도새우 등 일 년 내내 다양한 해산물이 풍부하게 잡힙니다. 특히 라우스의 성게는 최고급 다시마인 라우스 다시마를 먹고 자라기에 「일본에서 가장 호화로운 성게」로 알려져 있습니다. 라우스초에 방문했을 때는 현지에서 잡히는 다양한 어패류에 대해 배우거나, 성게나 제철 생선회를 곁들인 자신만의 해산물 덮밥을 만들 수 있는 체험 프로그램에도 참가해보시기 바랍니다.

참가자는 수조에서 성게를 선택해 가시가 있는 껍데기를 가르고 안에 있는 크림 상태의 오렌지색 성게알을 「오리」라는 나무로 된 회 접시에 올립니다. 또한 준비된 생선회 중에서 좋아하는 것을 선택해 해산물 덮밥에 추가할 수도 있습니다. 마지막으로 준비한 성게나 생선회를 밥 위에 올리면 자신만의 해산물 덮밥이 완성됩니다. 직접 갈라서 먹는 성게의 맛은 그야말로 별미입니다.

일본어를 모르시는 분께는 직원이 간단한 영어나 제스처로 설명해 드립니다. 날짜와 시간, 장소 등 자세한 정보는 미치노에키(도로변 휴게소) 시레토코·라우스 관광 안내소에 문의해 주시기 바랍니다. 해당 시설은 미치노에키에서 차로 15분 정도 걸리는 곳에 있습니다.