

생선 손질 체험

오비키 어항의 어업 관계자가 개최하는 워크숍에서는 현지 어부의 생활과 관습을 접할 수 있습니다. 현지에서 잡은 고등어와 전갱이 등 작은 생선의 비늘 제거 및 손질 방법을 체험할 수도 있습니다.

강사는 모두 어부이거나 어부의 가족이며, 일본 어부의 생활에 대해 흥미로운 이야기를 들려줍니다. 또한, 물고기의 구조와 기본적인 칼 사용법을 설명하면서 생선 손질법을 시연합니다. 참가자는 강사의 지도와 조언을 받으면서 실제로 생선 손질을 해봅니다. 체험 중에는 유라 지역의 어업부터 일품인 생선 요리, 플레이팅까지 어떤 질문에 대해서도 시원하게 답변을 들을 수 있습니다.

이 워크숍은 복고적인 분위기가 있는 오비키 어항에서 바다를 배경으로 야외에서 개최됩니다. 참가하려면 예약이 필요합니다. 그 밖에도 미역으로 말아서 만드는 마키즈시(말이 초밥) 만들기 체험과 어부가 진행하는 관광지 탐방 등의 프로그램이 있습니다.