

## 漁獲處裡體驗

參加由大引漁港漁業協會舉辦的活動和體驗課程，可以了解到當地漁民的日常生活和傳統。其中一個教室就是為新鮮捕撈的鯖魚和竹莢魚等小魚去鱗、切片。

教室的老師都出身漁民之家或從事捕魚業。他們在演示片魚技巧時，會講解魚身構造和刀具使用方法，並分享他們自己的生活軼事。每位學員在學習把魚肉切成薄片時，都會受到老師的指導和回饋。體驗時全程可以提出任何問題，不管是關於由良灣的漁業發展現狀、最美味的魚料理，還是菜式的擺盤心得，老師們都樂於回答。

體驗課程在室外進行，身後就是大引漁港海灣。除了學習處理生魚之外，遊客還可體驗製作裙帶菜壽司捲，或是坐上漁民的小船巡遊。上述活動都須提前預約。